

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

В результате изучения программы производственной практики студент должен освоить основной вид деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих

ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Профессиональные компетенции

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> - разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; - организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,
----------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; - приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; - контроле хранения и расхода продуктов.
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов,

	<p>приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Конкретизированные требования

Код ПК	Показатели освоения компетенции
ПК 5.1.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие ресурсов;</p> <p>составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</p> <p>оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</p> <p>распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p> <p>объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</p> <p>разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <p>контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте</p> <p>Знания:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p>

	<p>методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</p> <p>важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</p> <p>возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
ПК 5.2.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p> <p>распознавать недоброкачественные продукты;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p> <p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать ротацию продуктов;</p> <p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование,</p>

	<p>контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</p> <p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <p>контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</p> <p>изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</p> <p>определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</p> <p>доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</p> <p>контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения</p>
	<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;.</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>
ПК 5.3.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p>

выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;

распознавать недоброкачественные продукты;

контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формирования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>
	<p>Знания:</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p> <p>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <p>техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>
ПК 5.4.	<p>Практический опыт в:</p> <p>организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения:</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение до момента использования;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</p>

распознавать недоброкачественные продукты;
контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;
использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;
контролировать ротацию продуктов;
оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);
контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;
контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;
контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;
соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;
изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
доводить тесто до определенной консистенции;
определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;
соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;
выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;
проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;
порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;
контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);
контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий

	<p>сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
	<p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
ПК 5.5.	<p>Практический опыт в: организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции</p> <p>Умения: оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>

использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;

контролировать ротацию продуктов;

оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);

контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;

контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;

контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;

соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;

изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

доводить тесто до определенной консистенции;

определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;

соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;

выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;

проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;

контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);

контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;

контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;

рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с

	<p>раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>Знания: ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>
ПК 5.6.	<p>Практический опыт в: разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки</p> <p>Умения: подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</p>

	проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры
	<p>Знания:</p> <p>наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления;</p> <p>современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения;</p> <p>принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами;</p> <p>правила организации проработки рецептур;</p> <p>правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам;</p> <p>правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

Спецификация общих компетенций

Код	Знания, умения
ОК 01.	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска</p> <p>Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03.	<p>Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с</p>

	<p>коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 06.	<p>Умения: описывать значимость своей <i>специальности</i>; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07.	<p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>специальности</i></p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>
ОК 09.	<p>Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p>Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p>Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ОК 11.	<p>Умения: использовать знания по финансовой грамотности выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики:

объем образовательной программы 108 часов;

промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура программы производственной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы производственной практики	Объем образовательной программы
1	2	3
ПК.5.1 ОК 01 – 07, 09, 10,11. ЛР 3,4,5,7,11.	Раздел 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	12
ПК.5.1 ПК 5.2 ПК 5.6 ОК 01 – 07, 09, 10,11. ЛР 3,4,5,7,11.	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	24
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.6 ОК 01 – 07, 09, 10,11. ЛР 3,4,5,7,11.	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	18
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 ПК 5.6 ОК 01 – 07, 09, 10,11. ЛР 3,4,5,7,11.	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	18
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6 ОК 01 – 07, 09, 10,11. ЛР 3,4,5,7,11.	Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента	30
ПК 5.1 - ПК 5.6 ОК 01 – 07, 09, 10,11. ЛР 3,4,5,7,11.	Раздел 6. Взаимодействие с потребителями.	4
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта		2
ВСЕГО:		108

2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля ПМ. 05.	Содержание программы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		12	
<p>Тема 1.1. Организация работы производства</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Введение. Ознакомление с предприятием Ознакомление с предприятием. ..ознакомление с Организацией работы кондитерского цеха. Ознакомление с квалификационной характеристикой. Ознакомление с правилами производственной и технологической дисциплины, с нормативно-технологической документацией на продукцию общественного питания. Ознакомление с техникой безопасности на предприятии общественного питания. Проведение вводного инструктажа по охране труда и пожарной безопасности на предприятии. Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха на предприятии. Организация и проведение подготовки рабочих мест кондитера, Ознакомление с процессом обработки, подготовки яиц в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Организация работы мучного цеха. Ознакомление с организацией работы мучного цеха на предприятии</p> <p>2 Технологическое оборудование, инвентарь и приспособления мучного и кондитерского цеха. Ознакомление с технологическим оборудованием мучного и кондитерского цеха. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования: выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования в соответствии с бинструкциями и регламентами и видом работ на различных участках кондитерского и мучного цеха; подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования в соответствии с инструкциями и регламентами. Организация и проведение подготовки рабочих мест пекаря, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами. Ознакомление с инвентарем и приспособлениями мучного и кондитерского цеха. Подбор, подготовка к работе, проверка производственного инвентаря, инструментов: выбор, рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и инструментов в соответствии с инструкциями и регламентами и видом работ на различных участках кондитерского и мучного цеха; подготовка к работе и безопасной эксплуатации инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>	6	3
		6	3

		приборов в соответствии с инструкциями и регламентами.		
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			24	
Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	Содержание		6	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовление сиропов и помады. Выбор, применение, комбинирование различных методов приготовления, подготовки сиропов и помады: варка сахарного сиропа, в том числе с желирующими ингредиентами. Определение степени готовности; доведение до вкуса, требуемой консистенции. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Проверка качества перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения. Хранение с учетом требований по безопасности готовой продукции. Подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	6	3
	2	Организация процесса приготовления и приготовление кремов. Выбор, применение, комбинирование различных методов приготовления, подготовки кремов: темперирование желтков яиц, варка сахарного сиропа с желирующими ингредиентами, заваривание взбитого белка, закрепление белка, смягчение массы кремом, взбивание, смешивание, вымешивание, замешивание, отсаживание из кондитерского мешка, подкрашивание. Определение степени готовности кремов; доведение до вкуса, требуемой консистенции. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Проверка качества кремов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения. Подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	6	3
	3	Организация процесса приготовления и приготовление желе, глазурей, посыпок. Выбор, применение, комбинирование различных методов приготовления, подготовки полуфабрикатов. Определение степени готовности; доведение до вкуса, требуемой консистенции. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Проверка качества перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения. Хранение с учетом требований по безопасности готовой продукции. Подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства.	6	3
	4	Организация процесса моделирования и моделирование из мастики и марципана. Организация процесса изготовления и изготовление демонстрационных изделий из шоколада и карамели. Выполнение элементов украшений, фигурок из мастики и марципана. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки мастики и марципана. Выбор производственного инвентаря, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подготовка красящих веществ. Подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного	6	3

		производства. Выполнение элементов украшений, фигур из шоколада и карамели. Темперирование шоколада. Выбор, применение и комбинирование различных методов подготовки шоколада и кармели. Выбор производственного инвентаря, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подготовка красящих веществ. Подготовка к использованию и хранение отделочных полуфабрикатов промышленного производства.		
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента			18	
Тема 3.1. Приготовление изделий из дрожжевого теста	Содержание:		6	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; оценка наличия. Использование региональных продуктов для приготовления продукции. Ознакомление с правилами оформления заявки на склад. Контроль хранения и расхода продуктов. Контроль, выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента (сдобных хлебобулочных изделий, каравая, кренделей, куличей) с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа: - замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка отделочных полуфабрикатов; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление хлебобулочных изделий и хлеба. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Хранение, отпуск, упаковка изделий. Контроль рационального использования продуктов, полуфабрикатов промышленного производства. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления.		
	2	Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршем сложного ассортимента. Контроль, выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления изделий из дрожжевого теста с фаршем сложного ассортимента (пирогов, кулебяк, мелкоштучных изделий) с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа: - замес дрожжевого теста; - приготовление и хранение фаршей и начинок;	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Хранение, отпуск, упаковка изделий. Контроль рационального использования продуктов, полуфабрикатов промышленного производства. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления.</p>		
	3	<p>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста сложного ассортимента.</p> <p>Контроль, выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста сложного ассортимента (слоек с начинками, круасанов) с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замес дрожжевого теста; - ведение процесса слоеобразования; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления. Хранение, отпуск, упаковка изделий. Контроль рационального использования продуктов, полуфабрикатов промышленного производства. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления.</p>	6	3
	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		18	
	Тема 4.1. Приготовление изделий из бездрожжевого теста			
	Содержание:			
	1	<p>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из бездрожжевого теста</p> <p>Пресное слобное, блинчатое, пресное слоеное, заварное тесто, изделия из него. Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из бездрожжевого теста с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; - приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования; - выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности; - определение степени готовности выпеченных изделий; - охлаждение выпеченных изделий; - дополнительная отделка изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; 	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдение выхода при порционировании; -выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. 		
2	<p>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из песочного, пряничного и бисквитного теста.</p> <p>Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из песочного, пряничного и бисквитного теста с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; - приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования; - выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности; - определение степени готовности выпеченных изделий; - охлаждение выпеченных изделий; - дополнительная отделка изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдение выхода при порционировании; -выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. 	6	3	
3	<p>Организация процесса приготовления и приготовление изделий из воздушного, миндального, вафельного, сахарного теста.</p> <p>Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента из бездрожжевого теста с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; - приготовление теста вручную и с использованием технологического оборудования; - выпекание изделий с соблюдением температурного режима и влажности; - определение степени готовности выпеченных изделий; - охлаждение выпеченных изделий; - дополнительная отделка изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; 	6	3	

		- порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдение выхода при порционировании; -выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий.		
Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента			30	
Тема 5.1. Приготовление пирожных и тортов	Содержание:		6	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов бисквитных. Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления пирожных и тортов с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдение выхода при порционировании; -выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий.	6	3
	2	Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов песочных. Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления пирожных и тортов с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств: - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;	6	3

	<ul style="list-style-type: none"> - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдение выхода при порционировании; -выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. 		
3	<p>Организация процесса приготовления и приготовление пирожных и тортов слоеных, заварных, воздушных.</p> <p>Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления пирожных и тортов с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдение выхода при порционировании; -выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. 	6	3
4	<p>Организация процесса приготовления и приготовление десертов.</p> <p>Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления десертов с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -соблюдение выхода при порционировании; -выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой 	6	3

		продукции..		
	5	<p>Организация процесса приготовления и приготовление конфет. Контроль подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности. Выбор, применение, комбинирование различных способов приготовления конфет с учетом заказа, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовление полуфабрикатов и изделий вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценка готовности изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - проверка качества изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционирование (комплектование) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдение выхода при порционировании; - выдерживание условий хранения изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбор контейнеров, эстетичная упаковка на вынос для транспортирования изделий. 	6	3
Раздел 6. Взаимодействие с потребителями			4	
Тема 6.1. Взаимодействие с потребителями		Содержание	4	3
	1	<p>Взаимодействие с потребителями. Расчет стоимости, ведение учета реализованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; применение контрольно-кассовых машин при оформлении платежей; прием оплаты наличными деньгами; прием и оформление безналичных платежей; составление отчетов по платежам. Консультирование потребителей, оказание помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разрешение проблемных ситуаций в рамках своей компетенции.</p>		
Дифференцированный зачет			2	2-3
Всего			108	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы производственной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями и предполагает наличие рабочих мест, оснащенных производственными столами, оборудованием (механическое, весовое, холодильное, тепловое), посудой, производственным инвентарём и инструментами для организации и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания:

1. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: ИЦ «Академия»,; 2018. – 384 с.
- 2 Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия»,; 2018. – 336 с. – Текст : непосредственный.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.
4. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.
5. Приложение к Сборнику рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000

3.2.2. Электронные издания:

1. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» (в редакции Федерального закона от 9 января 1996 года N 2-ФЗ) (с изменениями на 11 июня 2021 года). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/9005388>.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изменениями на 2 июля 2021 года). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901729631>.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 (с изменениями на 6 июля 2011 года). Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901806306?marker=6520IM>.
4. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/901864836>.
5. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Режим доступа: <https://base.garant.ru/74891586/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/>.
6. ГОСТ 31984-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Общие требования. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>.

7. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>.
8. ГОСТ 30390-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>.
9. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>.
10. <http://www.gastronom.ru>
11. <http://www.restoranoff.ru>
12. <http://www.frio.ru>
13. <http://kuking.net>
14. <http://lacucinaitaliana.ru>
15. <http://supercook.ru>.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе прохождения производственной практики

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП.05	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 5.1. - 5.6.	Текущий контроль	Выполнение практических заданий	Задание на практику	Дневник практики. Учебный журнал Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5), оценка ОК, ПК
	1,2,3	ОК 01- 07, 09,10,11 ПК 5.1. – 5.6.	Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для дифференцированного зачёта	Учебный журнал Зачётная книжка Ведомость промежуточной аттестации Ведомость оценки ОК, ПК	Бальная оценка знаний, умений (2-5) Дихотомическая оценка ОК, ПК.

*Результаты освоения программы:

1 – знания

2 – умения

3 - навыки

Оценка результатов **

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Код профессиональных и общих компетенций	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1.	<p>Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>Выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	
ПК 5.2.	<p>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для</p>	<p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
ПК 5.3.	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p>	<p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
ПК 5.4.	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных</p>	<p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной</p>

	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>подготовка рабочих мест;</p> <p>соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>	<p>практике</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p>выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<p>ПК 5.5.</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении,</p> <p>подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	

	<p>потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
ПК 5.6.	<p>разработка, адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>выбор рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест;</p> <p>выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;</p> <p>обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>ведение расчетов с потребителем</p>	<p>- экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике;</p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

	<p>в соответствии с выполненным заказом;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	
ОК 01.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертное наблюдение выполнения практических работ по производственной практике; - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) Дифференцированный зачет</p>
ОК 02.	<ul style="list-style-type: none"> - использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач 	
ОК 03..	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация ответственности за принятые решения обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы; 	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики; обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	
ОК 05.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей 	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение норм поведения во время прохождения производственной практики, - применение стандартов 	

	антикоррупционного поведения - знание стандартов антикоррупционного поведения и последствий его нарушения	
ОК 07.	эффективность выполнения правил ТБ во время прохождения производственной практики; знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	
ОК 09.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК 10.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК.11.	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 3	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
ЛР 4	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы

	<p>мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.</p>	
ЛР 5	<p>Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.</p>	<p>Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Анкетирования Беседы</p>
ЛР 7	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе; Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы Тестирования различного вида Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов Беседы</p>

**ПЕРЕЧЕНЬ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

1. Хлебобулочные изделия в ассортименте
2. Пирожки печёные и жареные
3. Ватрушки
4. Расстегаи
5. Пироги, кулебяки
6. Мясные изделия, запечённые в тесте
7. Пончики
8. Хворост
9. Блины и оладьи
10. Праздничный хлеб:
 - каравай
 - куличи
 - крендели
11. Сложные мелкоштучные изделия:
 - изделия из пресного сдобного теста: пирожки, ватрушки, печенье
 - блинчики и изделия из блинчатого теста
 - полуфабрикаты из песочного теста
 - изделия из песочного теста: печенье, сочни с творогом
 - изделия из пряничного теста: коржики, пряники, коврижки
 - полуфабрикаты из бисквитного теста
 - изделия из бисквитного теста: пироги, рулеты, печенье, кексы
 - полуфабрикаты из заварного теста
 - изделия из заварного теста: кольцо воздушное, профитроли
 - полуфабрикаты из пресного слоеного теста
 - изделия из пресного слоёного теста: языки слоёные, печенье, пирожки
 - пирожные: бисквитные; песочные; слоёные; заварные; воздушные; ореховые; крошковые; миндальные; миниатюры.
12. Торты:
 - бисквитные;
 - песочные;
 - слоёные;
 - воздушные;
 - антреме;
 - праздничные: свадебные, детские, корпоративные и др.
13. Конфеты
14. Десерты