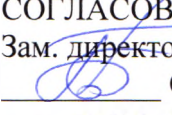


**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЗИМИНСКИЙ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УПР


 О.В. Бекетова

«10» июня 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ ИО ЗЖДТ

 О.В. Скуратова

«11» июня 2022 г.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующая предприятием общественного питания
столовой по месту отдыха локомотивных бригад
эксплуатационного локомотивного депо Зима,
Зиминского торгово-производственного объединения
Иркутского филиала открытого акционерного
общества «Железнодорожная торговая компания» (по
согласованию)

 Л.М. Быченкова

«10» июня 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по профессиональному модулю ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

43.01.09 Повар, кондитер

Зима, 2022

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 повар-кондитер** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 N 466, зарегистрировано в Минюсте России (09.12.2016 N 1569), приказа Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г., на основании приказа пункта 2 от 01.09.2022 г. №796 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» зарегистрированного Министерством юстиции РФ (рег. № 70461 от 11.10.2022), приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. № 885/390 "О практической подготовки обучающихся" и Положения об организации практической подготовки государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области «Зиминский железнодорожный техникум», утвержденного приказом ГБПОУ ИО ЗЖДТ от 27.10.2020 г. № 400-ос-уч.


Разработчик:

Красилова А.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ИО Зиминский железнодорожный техникум

Истомина Т.А., мастер производственного обучения ГБПОУ ИО Зиминский железнодорожный техникум

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:
на заседании методической комиссии преподавателей ПМ и ОПД
и мастеров п/о

Председатель методической комиссии

 А.А. Красилова
Протокол № 2 от «7» 2022 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	36
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	40

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью образовательной программы СПО подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 по профессии Повар - кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

иметь практический опыт в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- упаковке, складировании не использованных продуктов;
- оценке качества, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;

- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами 5 (системы ХАССП);
- виды назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил ухода за ними;
- ассортимент, рецептуру, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практики:

всего – 360 часов, в том числе:

- учебной практики -144 часа;
- производственной практики – 216 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Показатели и критерии профессиональных компетенций		Баллы от 1 до 5
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		
5.1.1.	Правильно выбирает, безопасно использует оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, в соответствии виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки отделки, комплектования готовой продукции).	
5.1.2	Рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, инструменты, сырье, материалы.	
5.1.3	Содержит рабочее место в соответствии с требованиями стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности.	
5.1.4	Своевременно проводит текущую уборку рабочего места кондитера.	
5.1.5	Владеет методами мытья (вручную и в посудомоечной машине), организует хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.	
5.1.6	Владеет организацией хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования).	
5.1.7	Владеет методами подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене.	
5.1.8	Точно делает расчет по потребности в продуктах, полуфабрикатах.	
Средний балл по профессиональной компетенции		
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
5.2.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты.	
5.2.2	Владеет процессом приготовления и реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа).	
5.2.3	Правильно, оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
5.2.4	Владеет процессами приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная	

	(обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	
5.2.5	Соблюдает время выполнения работ по нормативам.	
5.2.6	Соблюдает норму выхода отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа.	
5.2.7	Точно делает расчет закладки продуктов при изменении выхода отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов.	
5.2.8	Правильно оценивает качество готовых отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: (гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция), гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
Средний балл по профессиональной компетенции		
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		
5.3.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты.	
5.3.2	Владеет процессом приготовления и реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа).	
5.3.3	Правильно, оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	
5.3.4	Владеет процессами приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	
5.3.5	Соблюдает время выполнения работ по нормативам.	
5.3.6	Соблюдает норму выхода хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа.	
5.3.7	Точно делает расчет закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов.	
5.3.8	Правильно оценивает качество готовых хлебобулочных изделий и хлеба	

	разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: (гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция), гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
Средний балл по профессиональной компетенции		
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
5.4.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты.	
5.4.2	Владеет процессом приготовления и реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа).	
5.4.3	Правильно, оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
5.4.4	Владеет процессами приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	
5.4.5	Соблюдает время выполнения работ по нормативам.	
5.4.6	Соблюдает норму выхода мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа.	
5.4.7	Точно делает расчет закладки продуктов при изменении выхода мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов.	
5.4.8	Правильно оценивает качество готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: (гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция), гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
Средний балл по профессиональной компетенции		

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.		
5.5.1	Правильно выбирает основные продукты и дополнительные ингредиенты, в том числе вкусовые, ароматические, красящие вещества, точно распознает недоброкачественные продукты.	
5.5.2	Владеет процессом приготовления и реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа).	
5.5.3	Правильно, оптимально, планирует и ведет процесс приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	
5.5.4	Владеет процессами приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности (корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды.	
5.5.5	Соблюдает время выполнения работ по нормативам.	
5.5.6	Соблюдает норму выхода пирожных и тортов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа.	
5.5.7	Точно делает расчет закладки продуктов при изменении выхода пирожных и тортов разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов.	
5.5.8	Правильно оценивает качество готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: (гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция), гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
Средний балл по профессиональной компетенции		

Оценивание:

1 балл – всегда НЕТ

2 балла – очень редко, чаще случайно

3 балла – чаще НЕТ, чем ДА

4 балла – чаще ДА, чем НЕТ

5 баллов – всегда ДА

Показатели и критерии общих компетенций		Баллы от 1 до 5
ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам		
1	Точно распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах	

2	Адекватно анализирует сложные ситуации при решении задач профессиональной деятельности	
3	Оптимально определяет этапы решения задач	
4	Точно определяет потребность в информации	
5	Разрабатывает детальный план действий	
6	Точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения		
1	Оптимально планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач	
2	Правильно анализирует полученную информацию, точность выделения в ней главных аспектов	
3	Точно структурирует отобранную информации в соответствии с параметрами поиска	
4	Грамотно интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности	
Средний балл по общей компетенции		
ОК. 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие		
1	Актуально использует нормативно-правовую документацию по профессии	
2	Точно применяет современную научную профессиональную терминологию	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.4. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями		
1	Эффективно выполняет свою роль в групповой деятельности	
2	Аргументировано представляет и отстаивает свое мнение с соблюдением этических норм	
3	Соблюдает принципы профессиональной этики	
4	Соблюдает правила деловой культуры при общении с коллегами, руководством, клиентами	
5	Успешно взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями производственной практики и наставниками с производства	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		
1	Обладает грамотностью устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке	
2	Постоянно толерантное поведение в рабочем коллективе	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.6 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		
1	Понимает значимость своей профессии	
2	Демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы, участие в конкурсах профессионального мастерства	
3	Активно участвует во внеклассных мероприятиях по профессии	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		

1	Всегда соблюдает правила экологической безопасности при проведении профессиональной деятельности	
2	Эффективно обеспечивает ресурсосбережения на рабочем месте	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности		
1	Точно знает роль физической культуры и спорта в современном обществе, в жизни человека, подготовке его к социальной и профессиональной деятельности	
2	Уметь выбирать физические упражнения для воздействия на определенные функциональные системы организма человека	
3	Владеет техникой выполнения контрольных упражнений и результативно выполняет их	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности		
1	Грамотно применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках		
1	Четко понимает значение произнесенных высказываний на известные профессиональные темы	
2	Применяет нормативную документацию в профессиональной деятельности	
3	Точно, в соответствии с ситуацией, обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	
4	Правильно пишет простые сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
Средний балл по общей компетенции		
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере		
1	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
2	Имеет представление и составляет бизнес план	
Средний балл по общей компетенции		

Оценивание:

- 1 балл – всегда НЕТ
- 2 балла – очень редко, чаще случайно
- 3 балла – чаще НЕТ, чем ДА
- 4 балла – чаще ДА, чем НЕТ
- 5 баллов – всегда ДА

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной и производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Вид практики
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	144	Учебная
		216	Производственная
	<i>Всего:</i>	360	

3.2. Содержание учебной и производственной практики

Разделы	Кол-во часов	Краткое содержание работ учебной практики	Инструменты	ПК, ОК.
1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	144			
2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	-дежи, -кастрюли, -сотейники. -функциональные емкости из нержавеющей стали, -венчик, -лопатка, -сито, -скребок пластиковый, -скребок металлический, -мерный инвентарь, -набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), -нож, -совки для сыпучих продуктов, -корзина для мусора, -скалки деревянные, -скалки рифлёные, -резцы (фигурные) для теста и марципана, -вырубки (выемки) для печенья, пряников, -кондитерские листы, -формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, -круглые разъёмные формы	ПК 5.1- ПК 5.5, ОК.1- ОК. 11
3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.				
4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.				
5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.				

--	--	--

	<p>для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, -трафареты для нанесения рисунка, -нож пилка (300 мм), -паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), -кондитерские мешки, -насадки для кондитерских мешков, -ножницы, -кондитерские гребенки, -терки, -трафареты, -кисти силиконовые, -силиконовые коврики для выпекания, -прихватки, -гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, -дуршлаг, -термометр инфракрасный, -делитель торта, -подносы, -подложки для тортов (деревянные), -инструменты для упаковки, -подставки для тортов вращающиеся.</p> <p><u>Расходные материалы:</u> -бумага пергаментная, - кондитерские мешки полимерные (одноразовые) -упаковочные материалы (плёночный материал,</p>	
--	---	--

			термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки- контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)	
	6	<p>Изготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости хлебобулочных изделий и хлеба. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий и хлеба, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		ПК5.1-5.5, ОК 1- 11
	6	<p>Изготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента из безопасного дрожжевого теста.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в</p>		

		<p>соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости хлебобулочных изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	6	<p>Изготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента из дрожжевого теста опарным способом.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и</p>		

		полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости хлебобулочных изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
	6	<p>Изготовление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента из дрожжевого слоеного теста.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Расчет стоимости хлебобулочных изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	6	<p>Изготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,</p>		

		<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	6	<p>Изготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из слоеного пресного теста.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой</p>		

		<p>продукции. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	6	<p>Изготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из воздушного теста.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование),</p>		

	эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
6	<p>Изготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	

	6	<p>Изготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пресного сдобного теста.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	6	<p>Изготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пряничного теста сырцовым способом.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом</p>		

		<p>рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	6	<p>Изготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из пряничного теста заварным способом. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и</p>		

		<p>раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	6	<p>Изготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из заварного теста.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых мучных кондитерских изделий. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом</p>		

		использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
	6	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных пирожных разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление пирожных и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых пирожных. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание пирожных и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание пирожных с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых пирожных на вынос и для транспортирования. Хранение пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости пирожных. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	6	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных пирожных разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда),</p>		

		<p>стандартами чистоты. Приготовление, оформление пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление пирожных и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых пирожных. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание пирожных и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание пирожных с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых пирожных на вынос и для транспортирования. Хранение пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости пирожных. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	6	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоеных пирожных разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление пирожных и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых пирожных. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание пирожных и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>		

		Размораживание пирожных с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых пирожных на вынос и для транспортирования. Хранение пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости пирожных. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
	6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации воздушных пирожных разнообразного ассортимента. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление пирожных и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых пирожных. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание пирожных и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание пирожных с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых пирожных на вынос и для транспортирования. Хранение пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости пирожных. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
	6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации крошковых пирожных разнообразного ассортимента. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря,		

		<p>посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление пирожных и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых пирожных. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание пирожных и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание пирожных с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых пирожных на вынос и для транспортирования. Хранение пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости пирожных. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	6	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации классических бисквитно-кремовых тортов разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых тортов. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии</p>		

		со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых тортов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости тортов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
	6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитных тортов разнообразного ассортимента по новым технологиям. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых тортов. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых тортов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости тортов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
	6	Приготовление, оформление и подготовка к реализации песочных тортов		

		<p>разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых тортов. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых тортов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости тортов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>	
	6	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации медовых тортов разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых тортов. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и</p>	

		<p>регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых тортов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости тортов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
	6	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации слоёных тортов разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых тортов. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых тортов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости тортов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при</p>		

		прохождении учебной практики в условиях организации питания).		
	6	<p>Приготовление, оформление и подготовка к реализации бисквитно-фруктовых тортов пониженной калорийности разнообразного ассортимента.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Приготовление, оформление тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Творческое оформление тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых тортов. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Охлаждение и замораживание готовых тортов и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Размораживание тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Хранение тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Расчет стоимости тортов. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p>		
Разделы	Кол-во часов	Краткое содержание работ производственной практики	Инструменты	ПК, ОК
1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации	216			
	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	-дежи, -кастрюли, -сотейники.	ПК5.1-5.5, ОК 1- 11

<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	<p>-функциональные емкости из нержавеющей стали,</p> <p>-венчик,</p> <p>-лопатка,</p> <p>-сито,</p> <p>-скребок пластиковый,</p> <p>-скребок металлический,</p> <p>-мерный инвентарь,</p> <p>-набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),</p> <p>-нож,</p> <p>-совки для сыпучих продуктов,</p> <p>-корзина для мусора,</p> <p>-скалки деревянные,</p> <p>-скалки рифлёные,</p> <p>-резцы (фигурные) для теста и марципана,</p> <p>-вырубки (выемки) для печенья, пряников,</p> <p>-кондитерские листы,</p> <p>-формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,</p> <p>-круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,</p> <p>-трафареты для нанесения рисунка,</p> <p>-нож пила (300 мм),</p> <p>-паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),</p> <p>-кондитерские мешки,</p>	
	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.		
	6	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.		
	6	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
	6	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
	6	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
	6	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		
	6	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		
	6	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции,		

		оказываемой услуги.	-насадки для кондитерских мешков, -ножницы, -кондитерские гребенки, -терки, -трафареты, -кисти силиконовые, -силиконовые коврики для выпекания,
	6	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	-прихватки, -гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, -дуршлаг, -термометр инфракрасный, -делитель торта, -подносы, -подложки для тортов (деревянные), -инструменты для упаковки, -подставки для тортов вращающиеся.
	6	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	<u>Расходные материалы:</u> -бумага пергаментная, - кондитерские мешки полимерные (одноразовые) -упаковочные материалы (плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)
	6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	
	6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	
	6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	
	6	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	
	6	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	
	6	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов,	

		соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		
	6	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		
	6	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		
	6	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.		
	6	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.		
	6	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.		
	6	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.		
	6	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
	6	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
	6	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.		
	6	Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции		
	6	Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских		

		изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
	6	Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции		
	6	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
	6	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
	6	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		
	6	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
	6	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
	6	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.		
Итого	360			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов Технологии кондитерского производства; Учебного кондитерского цеха.

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор (переносной); наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи).

Оборудование Учебного кондитерского цеха технологическим оборудованием:

Весоизмерительное оборудование:

- весы настольные электронные,
- весы напольные.

Холодильное оборудование:

- шкаф холодильный,
- шкаф морозильный.

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

- овоскоп,
- нитраттестер,
- машина для вакуумной упаковки

Механическое оборудование:

- тестомес,
- взбивальная машина,
- миксер,
- мясорубка.

Тепловое оборудование:

- шкаф для расстойки теста,
- жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат,
- фритюрница,
- микроволновая печь.

Вспомогательное оборудование:

- Стеллаж,
- полки,
- производственный стол,
- моечная ванна двух или четырехсекционная,
- производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками,
- производственный стол с охлаждаемой поверхностью,

производственный стол с ящиками,
полка или шкаф для специй, эссенций, красителей,
моечная ванна.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:

дежи,
кастрюли,
функциональные емкости из нержавеющей стали,
венчик,
лопатка,
сито,
скребок пластиковый,
скребок металлический,
мерный инвентарь,
набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»),
нож,
совки для сыпучих продуктов,
корзина для мусора,
скалки деревянные,
скалки рифлёные,
резцы (фигурные) для теста и марципана,
вырубки (выемки) для печенья, пряников,
кондитерские листы,
формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов,
круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см,
трафареты для нанесения рисунка,
нож пила (300 мм),
паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см),
кондитерские мешки,
насадки для кондитерских мешков,
ножницы,
кондитерские гребенки,
терки,
трафареты,
кисти силиконовые,
силиконовые коврики для выпекания,
прихватки,
гастроёмкости или контейнеры для выпеченных изделий,
дуршлаг,

термометр инфракрасный,
делитель торта,
подносы,
подложки для тортов (деревянные),
инструменты для упаковки,
подставки для тортов вращающиеся.

Расходные материалы:

бумага пергаментная,
кондитерские мешки полимерные (одноразовые)
упаковочные материалы (плёночный материал, термоусадочную обёрточную плёнку, полимерные пакеты, прозрачные коробки-контейнеры из пластика с крышками, специальные картонные коробки и др.)

В Учебном кондитерском цехе оборудованы зоны инструктажа, оснащенные компьютером, проектором (переносной). Программа модуля включает в себя обязательную производственную практику, которая проводится на базе организаций питания.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест на базе практики: весоизмерительное оборудование, электрическая плита, блендер, слайсер,

Инструменты, инвентарь, посуда (разделочные доски, щипцы универсальные; лопатка; веселка; венчик; ложки; шумовка; экономной очистки овощей; кастрюли; сотейники; сковороды; сито; и др.).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники (печатные):

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. М.: Издательский центр «Академия» 2017 год.

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Барановский В.А. Справочник кондитера. - Ростов н/Д: Феникс, 2003 г.
2. Бутейкис Н.Г, Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2005 г.
3. Золотая книга шоколада. – М.: Особая книга, 2011 г.
4. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: уч. пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005г.
5. Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур. – СПб-М-Краснодар: Лань, 2021 г.
6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат, 2002 г.

Интернет ресурсы:

1. Ф3 РФ от 23.12.1999 года «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

2. ПОСТАНОВЛЕНИЕ 25 от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении правил оказания услуг общественного питания" <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
5. Кулинарный портал «Еда!» <http://www.eda-server.ru>
6. Кулинарные рецепты, поэтапное приготовление блюд, иллюстрированные цветными фотографиями. Рецепты step-by-step. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
7. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов <http://fcior.edu.ru/>
8. Всё для общепита в России <http://www.pitportal.ru>
9. СПС «Кодекс» электронный фонд нормативно правовой документации <http://docs.cntd.ru/document/9025683>
10. Вся кулинария. Все рецепты. Все блюда (полуфабрикаты) <http://artlavca.ru/recepts/prigotovlenie-polufabrikatov-iz-myasa/>
11. Файловый архив студентов. <http://www.studfiles.ru/preview/6311795/page:11/>
12. Хорошая кухня <http://www.good-cook.ru>
13. КулинарияЯ http://kulinaria1955.ru/myaso/pervichnaya_obrabotka_myasa/969-prigotovlenie-polufabrikatov.html

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится по завершению изучения теоретической части модуля. Группа обучающихся делится на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения. Учебная практика организуется в мастерской.

Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля реализуется концентрированно после завершения изучения теоретической части и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется наставником практики на предприятии, самостоятельного выполнения обучающимися заданий и работ, связанных с проведением технологических процессов на данном предприятии. В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

По окончании прохождения учебной и производственной практики обучающиеся сдают экзамен квалификационный.