

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум  
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора  
№ 129 от «01» июня 2021 г.


## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск 2021

Рассмотрена и одобрена  
на заседании методического объединения  
«Профессиональный цикл»  
Протокол № 8 от «25» мая 2021 г.  
Председатель МО

  
\_\_\_\_\_ М.В. Ступина

Разработчики: Цуперяк Людмила Валентиновна  
мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

---

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н), профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н) и с учетом рабочей программы профессионального модуля ПМ.05.

Согласовано:

заместитель директора по  
учебно-методической работе



А.А. Карьялайнен

методист



Т.В. Васильева

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ..
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ...
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента

## 1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачами учебной практики является

- формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента по виду деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента для освоения профессии;

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента обучающийся должен уметь, знать и иметь практический опыт:

Практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных
-------------------	---

	кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями
Умения	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности
Знания	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

#### 1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего часов учебной практики – 144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих ему профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	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 задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
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 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование тем учебной практики	Всего часов
ПК 5.1	Тема №1 Вводное занятие. Организация и подготовка рабочего места, основных и дополнительных продуктов	6
ПК 5.1	Тема 2. Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах кондитерских цехов предприятий питания	6
ПК 5.1	Тема 3 Документооборот в кондитерском производстве Разработка технологической калькуляции изделий	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 4. Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 5. Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов	6
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 6. Приготовление хлебобулочных изделий	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Тема 7 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения	6
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 8. Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 9 Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 10. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий	6
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 11 Приготовление изделий из дрожжевого теста, жареные фри.	6
ПК 5.1 ПК 5.4	Тема 12 Приготовление мучных изделий из пресного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 13. Приготовление изделий из пряничного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.4	Тема 14. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.4	Тема 15. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из сдобного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 16 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 17 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из слоеного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 18, Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из заварного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 19. Приготовление простых тортов разнообразного ассортимента	6

5.5		
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 20 Приготовление праздничных тортов разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 21. Приготовление детских тортов разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 22. Приготовление простых пирожных разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 23 Приготовление современных региональных пирожных разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3.ПК 5.4 ПК 5.5	Тема 24. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в рамках стандарта WorldSkills. Дифференцированный зачет по итогам практики	6
	Всего часов	144



### 3.2. Содержание учебной практики

Вид профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.				
Формируемые компетенции	Тема занятия	Виды учебно-производственных работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ	Количество часов
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<u>Тема №1</u> Вводное занятие. Организация и подготовка рабочего места, основных и дополнительных продуктов	<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Механическая кулинарная обработка сырья с соблюдением правил и регламентов.</p> <p>Выбор, подготовка вкусовых, красящих, ароматических веществ с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p>	<p>Организация работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p>	6

			<p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><u>Тема 2.</u> Техника безопасности правила санитарии и гигиены на рабочих местах кондитерских цехов предприятий питания</p>	<p>Инструктаж по ОТ и ТБ в доготовочных цехах.</p> <p>003-2020 Инструкция по оказанию первой помощи.</p> <p>111-2020 Инструкция по охране труда при кулинарных работах.</p> <p>115-2020 Инструкция по охране труда при работе с кухонной электроплитой.</p> <p>109-020 Инструкция по охране труда при работе с электромясорубкой.</p> <p>048-2020 Инструкция по охране по профессии Повар, кондитер.</p> <p>114-2020 Инструкция по охране труда при работе с электрожарочными и электропекарскими шкафами.</p> <p>062-2020 Инструкция по охране труда при прохождении учебной практики в мастерских.</p> <p>Изучение правил эксплуатации механического и теплового оборудования.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаро-</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>	6

		безопасности, охраны труда.		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Тема 3 Документоборот в кондитерском производстве Разработка технологической калькуляции изделий	Работа с учебной и дополнительной литературой по оформлению технологической документации. Составлять технологические карты приготовления изделий в кондитерском производстве с соблюдением правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения вкусовых, ароматических, красящих продуктов. Разрабатывать ход работы по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента согласно технологических карт. Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в том числе региональных. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, кондитерских, мучных кулинарных изделий. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .	Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; мучных кондитерских изделий, органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов. Техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования безопасности хранения; правила маркирования упакованных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток	6

<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p><u>Тема 4.</u> Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Организация рабочего места Приготовление, оформление отделочных полуфабрикатов для кондитерского производства разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции</p> <p>Готовить кремы (сливочные, масляные, суфле, белковые, заварные, сырные), глазури (белковые, молочные, желейные), темпировать кондитерский шоколад.</p> <p>Готовить украшения из кремов, глазури, шоколада.</p> <p>Оценка качества готовых украшений из отделочных полуфабрикатов перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.</p> <p>Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p>	<p>6</p>
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями</p>	<p><u>Тема 5.</u> Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов</p>	<p>Организация рабочего места Приготовление, оформление отделочных полуфабрикатов для кондитерского производства разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопас-</p>	<p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных</p>	<p>6</p>

<p>ми и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		<p>ности готовой продукции          Готовить желе, рисовальную массу, мастику, марципан.          Готовить украшения из желе, рисовальной массы, мастики, марципана.          Оценка качества готовых украшений из отделочных полуфабрикатов перед отпуском, упаковкой на вынос.          Хранение с учетом температуры          Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.          Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.          Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.          Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема 6. Приготовление хлебобулочных изделий</u></p>	<p>Организация рабочего места          Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.          Производить замес дрожжевого и бездрожжевого теста из пшеничной муки, из ржаной муки с улучшителями и ароматическими добавками.          Формование изделий. Расстойка. Выпечка.          Оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента(хлеб пшеничный бородинский, бездрожжевой ржаной, батоны, халы, багеты) в том числе ре-</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.          Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецеп-</p>	<p>6</p>

		<p>гиональных изделий.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>туры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изде-</p>	<p><u>Тема 7</u> Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения</p>	<p>Организация рабочего места</p> <p>Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Производить замес дрожжевого теста из пшеничной муки, с улучшителями и ароматическими добавками.</p> <p>Формование изделий. Расстойка. Выпечка.</p> <p>Оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента(караваи, куличи, краффины) в том числе региональных изделий.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря</p>	6

<p>лий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>		<p>Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры. Творческое оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>ря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема 8.</u> Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного теста.</p>	<p>Организация рабочего места Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления хлебобулочных изделий, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Производить замес дрожжевого теста из пшеничной муки, со сдобой, с улучшителями теста, ароматическими добавками. Формование изделий. Расстойка. Выпечка. Оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента (синнабона, рулеты с начинками, булки сдобные с посыпками). Оценка качества готовых хлебобулочных</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецеп-</p>	<p>6</p>

		<p>изделий перед упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры. Творческое оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>туры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема 9</u> Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного теста</p>	<p>Организация рабочего места Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления хлебобулочных изделий, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Производить замес дрожжевого теста из пшеничной муки, со сдобой, с улучшителями теста, ароматическими добавками. Формование изделий. Расстойка. Выпечка. Оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента(круассаны, рулеты слоеные, слойки с повидлом). Оценка качества готовых хлебобулочных изделий перед упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий из слоеного теста; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления хлебобулочных изделий из слоеного теста, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к каче-</p>	<p>6</p>



		<p>Творческое оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>ству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема 10.</u> Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий</p>	<p>Организация рабочего места</p> <p>Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>Производить замес дрожжевого теста из пшеничной муки, со сдобой, с улучшителями теста, ароматическими добавками.</p> <p>Приготовление начинок - фруктовых, творожных, крупяных, овощных.</p> <p>Формование изделий. Расстойка. Выпечка.</p> <p>Оформление мелкоштучных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента (сдоба выборгская, фигурные детские булочки, крендели, рогаики, ватрушки).</p> <p>Оценка качества готовых мелкоштучных хлебобулочных изделий перед упаковкой на</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных мелкоштучных изделий; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Методы приготовления хлебобулочных мелкоштучных изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определе-</p>	6

		<p>вынос. Хранение с учетом температуры. Творческое оформление мелкоштучных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>ния готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема 11</u> Приготовление изделий из дрожжевого теста, жареные фри.</p>	<p>Организация рабочего места Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда. Производить замес дрожжевого теста из пшеничной муки. Приготовление фаршей - фруктовых, мясных, рыбных. Подготовка кулинарного жира для фри. Формование изделий. Расстойка. Выпечка. Оформление мелкоштучных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента (беляши, пирожки). Оценка качества готовых мелкоштучных</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных мелкоштучных изделий жареные фри; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления хлебобулочных мелкоштучных изделий жареные фри, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструмен-</p>	<p>6</p>

		<p>хлебобулочных изделий перед упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры.</p> <p>Творческое оформление мелкоштучных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>тов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству из дрожжевого теста, жареные фри.; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема 12</u> Приготовление мучных изделий из пресного теста</p>	<p>Организация рабочего места</p> <p>Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления мучных изделий из пресного теста, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Производить замес пресного теста из пшеничной муки.</p> <p>Приготовление фаршей - фруктовых, мясных, рыбных, творожных.</p> <p>Формовка мучных изделий из пресного теста (блинчики, блины, блинчатые пироги, лапша домашняя, вареники, пельмени) разнообразного ассортимента .</p> <p>Тепловой процесс приготовления изделий.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных изделий из пресного теста; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Методы приготовления мучных изделий из пресного теста, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецеп-</p>	6

		<p>Оценка качества готовых изделий перед упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры.</p> <p>Творческое оформление изделий различного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>туры, требования к качеству мучных изделий из пресного теста; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.4. Осуществ-</p>	<p><u>Тема 13.</u> Приготовление изделий из пряничного теста</p>	<p>Организация рабочего места</p> <p>Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления мучных изделий из пряничного теста, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Производить замес пряничного теста сырьевым и заварным способом.</p> <p>Приготовление отделочных полуфабрикатов – Глазури.</p> <p>Формовка изделий из пряничного теста (пряники глазированные, пряники детские, батоны московские, коржики сахарные, коврижки медовые) разнообразного ассортимента .</p> <p>Тепловой процесс приготовления изделий.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных изделий из пряничного теста; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Методы приготовления мучных изделий из пряничного теста, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству</p>	6

<p>лять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>Оценка качества готовых изделий перед упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры. Творческое оформление изделий разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>мучных изделий из пряничного теста; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема 14.</u> Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста</p>	<p>Организация рабочего места Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления мучных изделий из песочного теста, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Производить замес песочного теста Подготовка ароматизаторов, разрыхлителей, какао. Формовка изделий из песочного теста (печенье «Листики», «Глаголики», «Ромашка», печенье творожное, песочное кольцо, кекс чайный, столичный) разнообразного ассортимента . Тепловой процесс приготовления изделий. Оценка качества готовых изделий перед</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных изделий из песочного теста; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных изделий из песочного теста, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству</p>	<p>6</p>

		<p>упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры. Творческое оформление изделий различного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>мучных изделий из песочного теста; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</p>	<p>Тема 15. Приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента из сдобного теста</p>	<p>Организация рабочего места Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления мучных изделий из сдобного теста, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Производить замес сдобного теста Подготовка ароматизаторов, разрыхлителей, какао. Формовка изделий из сдобного теста (ватрушки, сочни с творогом, печенье крендельки, хачапури, вертуты с творогом) различного ассортимента . Тепловой процесс приготовления изделий. Оценка качества готовых изделий перед упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных изделий из сдобного теста; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных изделий из сдобного теста, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных изделий из сдобного теста; органолеп-</p>	6

		<p>Творческое оформление изделий различного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>тические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p><u>Тема 16</u> Приготовление мучных кондитерских изделий различного ассортимента из бисквитного теста</p>	<p>Организация рабочего места</p> <p>Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления мучных изделий из бисквитного теста, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Производить замес бисквитного теста холодным способом и с подогревом.</p> <p>Подготовка ароматизаторов, разрыхлителей, какао, повидла.</p> <p>Тепловой процесс бисквитных изделий из бисквита круглого, для рулета, с какао-порошком, с орехами, бисквит «Прага», пирог бисквитный с орехом.</p> <p>Оценка качества готовых изделий перед упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры.</p> <p>Творческое оформление изделий различного ассортимента, с учетом соблюдения</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных изделий из бисквитного теста; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Методы приготовления мучных изделий из бисквитного теста, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных изделий из бисквитного теста; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаи-</p>	6

<p>реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>		<p>выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	<p>мозаменяемости продуктов.</p>	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изде-</p>	<p><u>Тема 17</u> Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из слоеного теста</p>	<p>Организация рабочего места Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления мучных изделий из слоеного теста, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Производить замес слоеного полуфабриката: Подготовка масла. Замес теста. Слоение полуфабриката теста слоеного. Приготовление начинок. Формовка изделий из слоеного теста (бантики, язычки, пирожки слоеные, пироги, ушки, ватрушки, валованы) разнообразного ассортимента . Тепловой процесс приготовления изделий. Оценка качества готовых изделий перед упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры. Творческое оформление изделий разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использова-</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных изделий из слоеного теста; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных изделий из слоеного теста, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных изделий из слоеного теста; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	<p>6</p>



лий разнообразного ассортимента		<p>ния ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного</p>	<p><u>Тема 18, Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из заварного теста</u></p>	<p>Организация рабочего места</p> <p>Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления мучных изделий из заварного теста, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Производить заварку теста - полуфабриката: Подготовка яиц. Замес заварного теста. отсадка теста.</p> <p>Приготовление начинок и кремов.</p> <p>Формовка изделий заварного теста (булочки, кольца, печенье, профитроли, ) разнообразного ассортимента .</p> <p>Тепловой процесс приготовления изделий.</p> <p>Оценка качества готовых изделий перед упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры.</p> <p>Творческое оформление изделий разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных изделий из заварного теста; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Методы приготовления мучных изделий из заварного теста, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных изделий из заварного теста; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	<p>6</p>

ассортимента		<p>Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p> <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема 19.</u> Приготовление простых тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места</p> <p>Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления простых тортов, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Производить замес теста - полуфабриката:</p> <p>Выпечка тестового полуфабриката</p> <p>Приготовление кремов и отделочных полуфабрикатов</p> <p>Формовка простых тортов: Бисквитно-кремовый, Кофейный, К чаю, Прага, Корзинка с клубникой, Бисквитно-фруктовый.</p> <p>Охлаждение тортов.</p> <p>Творческое оформление тортов разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых изделий перед упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение с учетом температуры.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для тортов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.</p> <p>Методы приготовления тортов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству тортов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	6

		<p>регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема 20</u> Приготовление праздничных тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления праздничных тортов, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Производить замес теста - полуфабриката: Выпечка тестового полуфабриката Приготовление кремов и отделочных полуфабрикатов Формовка праздничных тортов: Свадебный, Российский, Птичье молоко, Киевский, Молочная девочка, Наполеон. Охлаждение тортов. Творческое оформление тортов разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий перед упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине,</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для тортов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления тортов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству тортов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	6

		<p>чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема 21. Приготовление детских тортов разнообразного ассортимента</u></p>	<p>Организация рабочего места Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления детских тортов, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Производить замес теста - полуфабриката: Выпечка тестового полуфабриката Приготовление кремов и отделочных полуфабрикатов Формовка детских тортов: Сказка, Песочно-кремовый, Фруктовый, Абрикотин, Незабудка. Охлаждение тортов. Творческое оформление тортов разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий перед упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для тортов; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления тортов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству тортов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	6

		в соответствии со стандартами чистоты.		
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p><u>Тема 22.</u> Приготовление простых пирожных разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления простых пирожных, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Производить замес теста - полуфабриката: Выпечка тестового полуфабриката Приготовление кремов и отделочных полуфабрикатов Формовка простых пирожных: Фантазия, Корзиночка с фруктами, Полоска, Неженка, Треугольнички, Картошка. Охлаждение пирожных. Творческое оформление пирожных разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий перед упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине,</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству тортов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	6

		<p>чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p><u>Тема 23</u> Приготовление современных региональных пирожных разнообразного ассортимента</p>	<p>Организация рабочего места Выбор технологических и тепловых процессов с учетом способа приготовления современных пирожных, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Производить замес теста - полуфабриката: Выпечка тестового полуфабриката Приготовление кремов и отделочных полуфабрикатов Формовка современных пирожных: Муссовое, Желейное, Суфле, Брауни, Три шоколада. Охлаждение пирожных. Творческое оформление пирожных разнообразного ассортимента, с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Оценка качества готовых изделий перед упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры. Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине,</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству тортов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p>	6

		<p>чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>		
<p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3.ПК 5.4 ПК 5.5</p>	<p><u>Тема 24.</u> Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в рамках стандарта WorldSkills. Дифференцированный зачет по итогам практики</p>	<p>Организовать рабочее место в соответствии с СанПин Подготовить сырье и приготовить полуфабрикаты. Приготовить отделочные полуфабрикаты фирменного исполнения Произвести замесы тестовых полуфабрикатов Формовка. Выпечка. Творческое оформление в рамках стандарта WorldSkills по выбору обучающегося. Оформить готовые изделия для дегустации Провести бракераж готовых изделий. Порционировать, сервировать и творчески оформлять подаваемое изделие. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p>Организация работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Требования к личной гигиене персонала. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ас-</p>	<p>6</p>

			ассортимента.	
Итого учебной практики – 144 часа ( 4 недели)				



## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля ПМ05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента предполагает обязательную учебную практику обучающихся на рабочих местах в учебном кулинарном и кондитерском цехах.

Технические средства обучения:

Рабочие места обучающихся и мастеров производственного обучения оснащены оборудованием, инструментами, приспособлениями, материалами, средствами обучения в соответствии с содержанием ОПОП СПО по осваиваемой профессии. На выполняемые работы мастером производственного обучения в соответствии с программой учебной практики, разработана инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты и др.).

Оборудование учебного кулинарного и кондитерского цехов и их рабочих мест:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Механическое оборудование:

кухонный комбайн (тестомес),

планетарный миксер

электромиксеры и электроблендеры

электромясорубка и ручная мясорубка

электрофритюрница

пароварка

кофемашина и кофемолки,

электроизмельчители

водонагреватель

лапшерезка

слайсер,

тостеры

Тепловое оборудование:

плиты индукционные настольные, печь кондитерская, пароконвектомат,

фритюрница, микроволновая печь, плиты электрические с духовыми

шкафами.

Немеханическое оборудование и инвентарь

подставки, разделочные доски, стеллажи металлические, кухонные шкафы, производственные столы, моечные ванны, производственный стол с деревянной поверхностью, полка и шкаф для специй, эссенций, красителей, приправ и вкусовых товаров, набор инструментов для карвинга

#### Инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Комплекты кухонной посуды (кастрюли, сотейники, миски, сковороды, формы для запекания, сито),

дуршлаки, функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и взбивания продуктов, венчики, лопатки, сито, скребок пластиковый, скребок металлический. мерный инвентарь, наборы разделочных досок (деревянных и из полипропилена), набор мерных ложек, ножи, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъемные формы для тортов, пирогов d20, 22, 24, 26, 28 см, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка,

нож пилка (300 мм), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, трафареты,

кисти силиконовые, силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, делитель торта, подносы. Комплекты столовой посуды и приборов

#### 4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрировано согласно календарному графику.

#### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

#### 4.4. Учебно методическое и информационное обеспечение практики

1. Анфимова Н. А. Кулинария. . (13-е изд.) учебник.-М.: Академия, 2017.- 400с
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Учебник. М. Академия, 2016.- 480с
3. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник. М. Академия, 2016.- 360с
4. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы. М. Академия, 2016.- 240с
5. 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 (3-е изд.) учебник. М. Академия, 2018.- 384с
6. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник. М. Академия, 2019.- 336с
7. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студентов СПО. М. Академия, 2017- 368с

#### Дополнительные источники

- 1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512
- 2.Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие.-М.: Академия, 2016
5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
6. Учебно-методические и дидактические материалы к программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного обучения) по профессии (специальности) «Повар, кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»

#### Электронные образовательные ресурсы

1. СД Кухни мира г.
2. СД Кулинарная энциклопедия 2002 г.
3. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация.- Саратов: Диполь, 2017
4. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

#### Интернет-ресурсы

1. Центр Ресторанного Партнерства "Креатив-шеф"

<http://www.creative-chef.ru>

2. Мир шоколада. Выпечка.

<http://chocolatier.ru/kuhnja>

**Название: URL:// Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео//**

**<https://www.videoculinary.ru/>**

Сообщество Шеф-поваров и Шеф-кондитеров.

<http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/>

<http://on.eda.ru/zsDu>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.karving.3dn.ru> <http://www.cook-alliance.ru/>

<http://roman-trusov.ru/blog/kuhonnie-pravila-romana-t..>

<http://www.cooksa.ru/video>

Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями Форма доступа: свободная [www.book-cook.net](http://www.book-cook.net)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением учебно-производственных работ и оценки результатов выполнения практического задания на учебной практике.

Работы, выполненные в ходе учебной практики отражаются в дневниках учебной практики.

### 5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)

В ходе освоения профессиональных навыков во время учебной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; выставляются оценки по результатам выполнения практического задания на учебной практике; обучающиеся выполняют пробные производственные работы.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности.	Текущий контроль: - заданий по учебной практике; - Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет наблюдение и оценка выполнения всех видов производственной деятельности за период проведения учебной практики:
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	выполнение технологического процесса приготовления и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ	

<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>выполнение технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  - творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>выполнение технологического процесса изготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  - творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.</p>	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>выполнение технологического процесса изготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  - творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента;  - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.</p>	
<p>ОК 01  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оцен-</li> </ul>	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:  - заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: : дифференцированный зачет  экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: заданий по учебной практике</p>

	ки и рекомендаций по улучшению плана	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	

деятельности		
<p>ОК 10.  Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	