

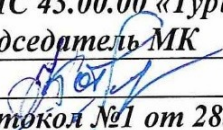

Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ульяновский техникум питания и торговли»		
Наименование документа Рабочая программа Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п.п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 8.4, 8.5)	Редакция № 1 Изменение № 0	Лист 1-25
		Экз. №

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Кондитер»
специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2025

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана в соответствии с ППССЗ ФГОС СПО * по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 31 марта 2017 года, регистрационный № 170331), приказ № П-41 от 28.02.2022 ФРБОУ ДПО ИРПО, на основании примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупнённой группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА	УТВЕРЖДАЮ
<i>на заседании МК УГПС 43.00.00 «Туризм и сервис» Председатель МК</i>	<i>Заместитель директора по научно-методической работе</i>
 <i>Е.А. Торопыгина</i>	 <i>Н. С. Русецкая</i>
<i>Протокол №1 от 28.08.2025 г</i>	<i>28.08.2025 г</i>

Разработчик от организации:

Шатунова Виктория Игоревна – мастер производственного обучения

Чесноков Данил Дмитриевич - мастер производственного обучения

Эксперт от работодателя:

HR менеджер ООО «Кравченко групп Ресторанс»

_____ М.Д. Тутурина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Тематический план и содержание учебной практики	13
3. Условия реализации программы учебной практики	19
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** и реализуется в рамках модуля ПМ 07. Освоение основного вида деятельности: освоение профессии «Кондитер».

1.2. Цели и задачи учебной практики

Учебная практика направлена на формирование практических навыков и компетенций в процессе освоения основных видов деятельности по профессии «Кондитер»:

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

Задачи учебной практики:

- знакомство с основами будущей профессиональной деятельностью;
- выполнение под руководством руководителя практики видов учебно-производственных работ в соответствии с программой практики;
- формированию общих и профессиональных компетенций.

Общие компетенции:

ОК	Формулировка компетенции	Код	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:	
		Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
		Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
		Уо 01.03	Определять этапы решения задачи;
		Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
		Уо 01.05	Составить план действия;
		Уо 01.06	Определить необходимые ресурсы;
		Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
		Уо 01.08	Реализовать составленный план;
		Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
		Знания:	
		Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
		Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
		Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
		Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах;
		Зо 01.05	Структуру плана для решения задач;
		Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации,	Умения:	
		Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации;
		Уо 02.02	Определять необходимые источники информации
		Уо 02.03	Планировать процесс поиска;
		Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию;

	и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<i>Уо 02.05</i>	Выделять наиболее значимое в перечне информации;
		<i>Уо 02.06</i>	Оценивать практическую значимость результатов поиска;
		<i>Уо 02.07</i>	Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
		<i>Уо 02.08</i>	Использовать современное программное обеспечение.
		<i>Уо 02.09</i>	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		Знания:	
		<i>Зо 02.01</i>	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 02.02</i>	Приемы структурирования информации;
		<i>Зо 02.03</i>	Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
		<i>Зо 02.04</i>	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности В том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Умения:	
		<i>Уо 03.01</i>	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 03.02</i>	Применять современную научную профессиональную терминологию;
		<i>Уо 03.03</i>	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.
		<i>Уо 03.04</i>	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.
		<i>Уо 03.05</i>	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.
		<i>Уо 03.06</i>	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.
		<i>Уо 03.07</i>	Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.
		<i>Уо 03.08</i>	Презентовать бизнес-идею.
		<i>Уо 03.09</i>	Определять источники финансирования.
		Знания:	
		<i>Зо 03.01</i>	Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
		<i>Зо 03.02</i>	Современная научная и профессиональная терминология;
		<i>Зо 03.03</i>	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
		<i>Зо 03.04</i>	Основы предпринимательской деятельности основы финансовой грамотности.
		<i>Зо 03.05</i>	Правила разработки бизнес-планов.
		<i>Зо 03.06</i>	Порядок выстраивания презентации.
		<i>Зо 03.07</i>	Кредитные банковские продукты.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:	
		<i>Уо 04.01</i>	Организовывать работу коллектива и команды;
		<i>Уо 04.02</i>	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
		Знания:	
		<i>Зо 04.01</i>	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
		<i>Зо 04.02</i>	Основы проектной деятельности.

ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Умения:	
		<i>Уо 05.01</i>	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
		Знания:	
		<i>Зо 05.01</i>	Особенности социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:	
		<i>Уо 06.01</i>	Описывать значимость своей профессии.
		<i>Уо 06.02</i>	Применять стандарты антикоррупционного поведения.
		Знания:	
		<i>Зо 06.01</i>	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
		<i>Зо 06.02</i>	Значимость профессиональной деятельности по профессии.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:	
		<i>Уо 07.01</i>	Соблюдать нормы экологической безопасности;
		<i>Уо 07.02</i>	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства.
		<i>Уо 07.03</i>	Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		Знания:	
		<i>Зо 07.01</i>	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.02</i>	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		<i>Зо 07.03</i>	Пути обеспечения ресурсосбережения.
		<i>Зо 07.04</i>	Принципы бережливого производства.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:	
		<i>Уо 08.01</i>	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;
		<i>Уо 08.02</i>	Применять рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности;
		<i>Уо 08.03</i>	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии.
		Знания:	
		<i>Зо 08.01</i>	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		<i>Зо 08.02</i>	Основы здорового образа жизни;
		<i>Зо 08.03</i>	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном	Умения:	
		<i>Уо 09.01</i>	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые

	и иностранном языках		профессиональные темы
		<i>Уо 09.02</i>	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
		<i>Уо 09.03</i>	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
		<i>Уо 09.04</i>	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)
		<i>Уо 09.05</i>	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
		Знания:	
		<i>Зо 09.01</i>	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
		<i>Зо 09.02</i>	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
		<i>Зо 09.03</i>	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
		<i>Зо 09.04</i>	Особенности произношения
		<i>Зо 09.05</i>	Правила чтения текстов профессиональной направленности

Профессиональные компетенции:

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
1	2	3	4
			Навыки/практический опыт
ВД 5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Н 5.1.01	Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
		Н 5.1.02	Соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности
		У 5.1.01	Рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов
		У 5.1.02	точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;
		У 5.1.03	Соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам
		З 5.1.01	Соответствие организации 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);
		З 5.1.02	Соответствие методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Н 5.2.01	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);
		Н 5.2.02	Профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;
		У 5.2.01	Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
		У 5.2.02	Корректное использование цветных разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических

			ОТХОДОВ;
--	--	--	----------

		У 5.2.03	Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;
		З 5.2.01	Соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
		З 5.2.02	Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре
	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Н 5.4.01	Приготовление, творческое оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:
		Н 5.4.02	Оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д.,
		Н 5.4.03	Профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;
		Н 5.4.04	Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП
		У 5.4.01	Соответствие выбора способов и заказа);
		У 5.4.02	Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам
		У 5.4.03	Эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
		З 5.4.01	Соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
		З 5.4.02	Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов
		З 5.4.03	Соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа
		З 5.4.04	Гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление цвет/сочетание/баланс/композиция)
		З 5.4.05	соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре
		З 5.4.06	Соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;

	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Н 5.5.01	Приготовление, творческое оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Н 5.5.02	Профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;
		Н 5.5.03	Соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП
		Н 5.5.04	Оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д)
		У 5.5.01	соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);
		У 5.5.02	Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам
		У 5.5.03	Эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос
		З 5.5.01	Соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;
		З 5.5.02	Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов
		З 5.5.03	Соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа
		З 5.5.04	Гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление цвет/сочетание/баланс/композиция)
		З 5.4.05	соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре
		З 5.5.06	Соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;

Перечень инвариантных целевых ориентиров воспитания выпускников образовательной организации, реализующей программы СПО

Профессионально-трудовое воспитание(ЦОПТВ)

ЦОПТВ.1 .	Понимающий профессиональные идеалы и ценности, уважающий труд, результаты труда, трудовые достижения российского народа, трудовые и профессиональные достижения своих земляков, их вклад в развитие своего поселения, края, страны.
ЦОПТВ.2 .	Участвующий в социально значимой трудовой и профессиональной деятельности разного вида в семье, образовательной организации, на базах производственной практики, в своей местности.
ЦОПТВ.3 .	Выражающий осознанную готовность к непрерывному образованию и самообразованию в выбранной сфере профессиональной деятельности.
ЦОПТВ.4 .	Понимающий специфику профессионально-трудовой деятельности, регулирования трудовых отношений, готовый учиться и трудиться в современном высокотехнологичном мире на благо государства и общества.
ЦОПТВ.5 .	Ориентированный на осознанное освоение выбранной сферы профессиональной деятельности с учётом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, государства и общества.
ЦОПТВ.6 .	Обладающий сформированными представлениями о значении и ценности выбранной профессии, проявляющий уважение к своей профессии и своему профессиональному сообществу, поддерживающий позитивный образ и престиж своей профессии в обществе

1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 36 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессионального модуля	ПК	Содержание работ	Объем часов
ПМ.07.02 Выполнение работ по профессии «Кондитер».			36
Вводное занятие.		Ознакомление с предприятием общественного питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности ИОТ-09-20, ИОТ-03-20, ИОТ-06-20, ИОТ-08-20, ИОТ-11-20, ИОТ-07-20, ИОТ-04-20.	0,5
		Организация рабочего места в соответствии с <i>СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»</i> п.6. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре В соответствии с технологическим процессом Выбор производственного помещения Производственных столов; Инвентаря: кастрюли и миски эмалированные, из нержавеющей стали различной вместимости, противни металлические, силиконовые коврики, сковороды, формы и формочки, выемки, доски деревянные, скалки, лопатки, венчики, кисти, дуршлаг, терки, сита, скребок, шпатель, кондитерские мешки. Оборудования: мукопросеиватели, тестоделители, тестомесильная машина, тестоделители-округлители, тестозакаточные машины, тестораскаточные машины, отсадочные машины, роторная машина, миксеры, дозатор-наполнитель, измельчитель продуктов, жарочные шкафы, пароконвектоматы, расстойный шкаф, сироповарочные машины, вафельница, тарталетница, блинный аппарат, фритюрница, температурная машина, холодильные шкафы, шкаф шоковой заморозки, холодильные столы, льдогенераторы, моечные ванны, кондитерский стол, стеллажи, шкафы, весоизмерительное оборудование. Сборник рецептов, технологические карты, инструкции по технике безопасности при выполнении работ на электрическом, механическом оборудовании. Следование инструкции по технике безопасности, охране труда при работе на холодильном оборудовании.	1
1. Оценка наличия, выбор в соответствии с		Оценка наличия, выбор продуктов (мука, крахмал, сахар, мед, патока, сахарная пудра, яйца, яичные продукты, сливочное масло, маргарин и жиры, молоко и молочные продукты, овощи, фрукты)	1,5

технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		необходимого качества для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Использование органолептического метода определения доброкачественности, технологических свойств хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Органолептическая оценка качества сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. *Правила составления заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием специализированного программного обеспечения.		Составление технологических карт, сырьевой ведомости и требования-накладной (оформление заявки на отпуск со склада) в соответствии с ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению. Построению и содержанию. Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Способами минимизации отходов. Таблицами взаимозаменяемости продуктов.	1,5
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.		Приемка продуктов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по количеству. Приемка продуктов для приготовления х хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента по качеству. <i>В соответствии с ГОСТ 24297-87 Входной контроль продукции. Основные положения.</i>	1,5
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.		Выбор и подготовка дополнительных ингредиентов (разрыхлитель, желирующие и красящие вещества, ароматические эссенции, пряности, пищевые кислоты, улучшители, пищевые добавки) для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом их сочетаемости с основным сырьем в соответствии с требованиями ГОСТов.	1,5

<p>5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p>		<p>Взвешивание муки, крахмала, сахара, меда, патоки, сахарной пудры, яиц, яичных продуктов, сливочного масла, маргарина и жиров, молока и молочных продуктов, овощей, фруктов на весоизмерительных приборах (электронные или циферблатные весы) в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа) для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p> <p>Изменение закладки продуктов, нормы вложение сырья в соответствии с выходом готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</p>	<p>1,5</p>
<p>6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p>		<p>Технологический процесс приготовления: <i>Подготовка сырья:</i> подогревание, смешивание, растворение, растапливание, фильтрование и др. <i>Приготовление теста:</i> безопасный и опасный способ. <i>Разделка теста:</i> деление теста на куски, округление кусков теста, предварительная расстойка, формование тестовых заготовок, окончательная расстойка <i>Выпечка.</i> Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены.</p>	<p>1,5</p>
<p>7. Приготовление, оформление хлебобулочных, 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.</p>		<p>Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (бриоши, багеты, хлеб различных видов, булочки, сдобы, крендели, рогалики, ватрушки, пирожки с различными фаршами, кулебяки, расстегаи и др).</p>	<p>0,5</p>
		<p>Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, коврижек, кексов, профитролей, сочни и др).</p>	<p>0,5</p>
		<p>Приготовление и оформление тортов и пирожных (бисквитные, песочные, слоеные, заварные, воздушные, миндальные, крошковые пирожные и торты.</p>	<p>0,5</p>
<p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами</p>		<p>Виды, назначение технологического оборудования (мукопросеиватели, тестоделители, тестомесильная машина, тестоделители-округлители, тестозакаточные машины, тестораскаточные машины, отсадочные машины, роторная машина, миксеры, дозатор-наполнитель, измельчитель продуктов, жарочные шкафы, пароконвектоматы, расстойный шкаф, сироповарочные машины, вафельница, тарталетница, блинный аппарат, фритюрница, температурная машина, холодильные шкафы, шкаф шоковой заморозки, холодильные столы, льдогенераторы, моечные ванны, кондитерский стол, стеллажи, шкафы, весоизмерительное оборудование) и производственного</p>	<p>2</p>

техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. *Правила эксплуатации кухонных роботов.		инвентаря и инструментов: (кастрюли и миски эмалированные из нержавеющей стали различной вместимости, противни металлические, силиконовые коврики, сковороды, формы и формочки, выемки, доски деревянные, скалки, лопатки, венчики, кисти, дуршлаг, терки, сита, скребок, шпатель, кондитерские мешки), посуды правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Способы их безопасной эксплуатации. Определение назначения каждого вида оборудования и инвентаря для всех этапов технологического процесса, его безопасное использование.	
9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.		Требования к качеству печенья, пряников, коврижек, кексов, профитролей, хлеба, булочек, бриошей, тортов и пирожных в соответствии с органолептическими показателями: консистенция, вкус, запах, внешний вид.	2
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.		Сроки хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Температурный режим хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента на раздаче. <i>Готовые мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты хранятся от 7 до 36 часов в холодильных камерах или на стеллажах в экспедиционном отделении предприятия-изготовителя, дополнительно оборудованном производственными столами и весами.</i> <i>Хранение выпеченных хлебобулочных изделий до отпуска их в торговую сеть осуществляется в остывочных отделениях предприятия, вместимость которых рассчитывается с учетом хранения сменной выработки изделий. Температура в остывочном отделении должна быть 18—20 °С при относительной влажности воздуха 65—70%.</i>	2
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		Творческое оформление мучных кондитерских изделий (сиропом для глазирования, жженкой, помадой, различными фаршами и начинками, соусами, желе, кремами, орехами, посыпками, крошками, глазурью. Творческое оформление, отделка хлебобулочных изделий фигурками различного вида (фигурными сдобами).	2
12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.		Правила замораживания отделочных полуфабрикатов, используемых для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; Замораживание тортов и пирожных высокой степени готовности. Использование в работе шкафа шоковой заморозки. Применение в работе приемов интенсивного охлаждения и шоковой заморозки (-70 градусов). <i>Существуют три основных способа заморозки хлебобулочных и кондитерских изделий: 1. заморозка тестовых заготовок; 2. заморозка частично выпеченных изделий (partbaked или технология «неполной выпечки»; 3. технология takebake (заморозка готовых изделий).</i>	2

13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.		Условия хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (температура, относительная влажность, гарантийные сроки хранения) для хлеба, печенья, пряников, тортов, пирожных.	2
14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.		Размораживание изделий перед реализацией можно проводить при различной температуре (от 20 до 260 °С). Изделия размораживаются при комнатной температуре, горячим воздухом в специальных шкафах, в хлебопекарных печах, токами высокой частоты и другими способами. Для сохранения свежести изделий размораживание их должно проводиться так, чтобы быстро пройти интервал критических температур черствения (от -7 до +21 °С).	1
15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.		Виды контейнеров, упаковочных материалов, используемых для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выбор эстетичной упаковки в зависимости от готового изделия. <i>Потребительскую и транспортную тару, упаковочные материалы изготавливают из материалов, использование которых в контакте с хлебобулочными изделиями обеспечивает сохранность качества и безопасности при их перевозке, хранении и реализации.</i>	1
16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. *Использовать компьютер и мобильные устройства со специализированным программным обеспечением для подготовки отчетов, разработки рецептур.		Алгоритм составления калькуляции (заполнения калькуляционной карты) следующий: В карту заносятся названия продуктов, предусмотренных рецептурой хлебобулочного, мучного кондитерского изделия. Определяется количество сырья и продуктов по нормам брутто (по весу нетто - для полуфабрикатов), приведенным в сборнике рецептов, в расчете на 100 порций или 10 кг. Отражается учетная цена 1 кг каждого компонента по данным бухгалтерского учета. Определяются показатели в графе сумма путем умножения массы продукта на цену за один кг или на одну штуку. Определяется общая стоимость сырьевого набора в расчете на 100 блюд (10 кг), которая отражается по строке «Общая стоимость набора продуктов» в графе «Сумма». Определяется учетная цена продажи 1 блюда (хлебобулочного, мучного кондитерского изделия) путем деления общей стоимости сырьевого набора на 100 порций (10 кг). Отражается в графе «Сумма» по строке «Цена продажи 1 изделия». По строке «Выход изделия» проставляется выход изделия в граммах.	1
17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных	ПК 3.7	Презентация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с акцентированием на использование обязательных ингредиентов, правильность подачи, соответствие массы изделия (масса хлеба, пирожных, тортов, печенья и др.) Визуальное впечатление (цвет, сочетание, баланс, композиция, стиль, креативность подачи,	1

<p>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). *Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами). Правила эксплуатации контрольно-кассового оборудования и POS терминалов.</p>		<p>соответствие современным тенденциям, сочетание и гармония вкусов всех компонентов.</p>	
<p>18. 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.</p>		<p>Организация и проведение подготовки рабочих мест в кондитерском цехе, подготовка к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования (мукопросеиватели, тестоделители, тестомесильная машина, тестоделители-округлители, тестозакаточные машины, тестораскаточные машины, отсадочные машины, роторная машина, миксеры, дозатор-наполнитель, измельчитель продуктов, жарочные шкафы, пароконвектоматы, расстойный шкаф, сироповарочные машины, вафельница, тарталетница, блинный аппарат, фритюрница, температурная машина, холодильные шкафы, шкаф шоковой заморозки, холодильные столы, льдогенераторы, моечные ванны, кондитерский стол, стеллажи, шкафы, весоизмерительное оборудование), производственного инвентаря и инструментов (кастрюли и миски эмалированные, из нержавеющей стали различной вместимости, противни металлические, силиконовые коврики, сковороды, формы и формочки, выемки, доски деревянные, скалки, лопатки, венчики, кисти, дуршлаг, терки, сита, скребок, шпатель, кондитерские мешки), в соответствии с инструкциями и регламентами <i>в соответствии с СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»</i></p> <p>Выполнение операций в следующей последовательности</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверка заземления зануления оборудования 2. Проверка чистоты рабочего места и санитарного состояния 3. Проверка температуры холодильника и порядка маркировки 4. Подготовка рабочей зоны и включение оборудования 5. Подготовка инвентаря, посуды, сырья, материалов. 	<p>1</p>

		<p>Рациональный подбор оборудования, инвентаря.</p> <p>Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с технологическим процессом.</p>	
<p>19. 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>Проведение текущей уборки рабочего мест кондитера, пекаря в соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» пункт 5 «Требования к устройству и содержанию помещений».</p> <p>Принципы ХАССП в уборке пищевых помещений.</p> <p>Уборка, мойка и дезинфекция, в рамках процедур ХАССП.</p> <p>Мытье кухонной посуды, производственного инвентаря в соответствии с СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», пункт 6 «Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре» в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты требованиями охраны труда и техники безопасности.</p>	1
<p>Оформление и сдача дневника</p>		<p>1. Содержание выполненных работ</p> <p>2. Наличие подписей и печатей от руководителя практики с предприятия</p> <p>3. Оформление дневника.</p>	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется на предприятиях общественного питания ООО «ТД СПП», АО «Гулливёр», ООО «Брат групп», ООО «Днепр», ООО «Зерно», ООО «Три товарища», ООО «Кравченко групп ресторанс», ООО «Ресторбизнес», ООО «Кравченко групп Деливери», ООО «Мастер Кухня», ООО «Ян», ООО «Загора», ООО «Графин», ООО «Альтернатива», ООО «Аксиома», ООО «Авиатор», ООО «Гранд пицца», ООО «Ракурс отель», на основе договоров о практической подготовке обучающихся.

А также учебная практика может реализовываться на базе техникума: в учебных лабораториях: №14 Учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков, №17 Учебный кулинарный и кондитерский цех. Автоматизация производственных процессов.

Для реализации рабочей программы учебной практики в лабораториях имеется **оборудование**: пароконвектоматы, конвекционные печи, микроволновая печь, расстоечный шкаф, электрофритюрницы, электросковороды, электрические плиты и шкафы, электрогриль, вакууматор, шкаф шоковой заморозки, шкаф холодильный, шкаф морозильный, льдогенератор, тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); электрическая мясорубка, овощерезка, слайсер, куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов), миксер для коктейлей; соковыжималки (для citrusовых, универсальная), кофемашина с капучинатором, ховоли (оборудование для варки кофе на песке), кофемолка, машина посудомоечная; стол производственный с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная, тестомесильные машины; **инструменты и приспособления**: профессиональные ножи поварской тройки, разделочные доски цветовой маркировки, поварская игла, шумовки, лопатки, веселки, газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
10. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2017 – 373 с.
11. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
12. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 432 с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобрен Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
5. 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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

Дополнительные источники:

1. Большая книга шоколатье: конфеты, выпечка, десерты, антреме: издательство «КоЛибри», 2020 – 288 с.
2. Десерты из шоколада Васе Майя: издательство «Копенгаген», 2020 – 333 с.
3. Мороженое gelato Джейкоб Кенеди: издательство «КоЛибри», 2021 – 256 с.

4. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBRG), 2017. – 1216 с.
5. Тарты и тарталетки пер. Черезова Е.: издательство «Чернов и Ко», 2021 – 320 с.
6. Украшение десертов Юн Ын Ёнг: издательский центр «Чернов И Ко», 2021 – 320 с.
7. Фрукты Седрик Гроле: издательство «Чернов И Ко», 2018 – 344 с.

Литература актуализирована на заседании методической комиссии отделения сервиса Протокол № 1 от 26.08.2024 г.

Председатель МК _____ А.А.Абрамова

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла. Практика проводится концентрированно, концентрированно в несколько периодов, рассредоточено, в зависимости от графика учебного процесса.

Учебная практика проводится после изучения **ПМ 07.02** Выполнение работ по профессии «Кондитер».

Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении учебной практики составляет 36 академических часов в неделю.

При проведении учебной практики группа может делиться на подгруппы численностью 8 – 12 человек.

Результаты прохождения учебной практики учитываются при итоговой аттестации по ПМ 07.02.Выполнение работ по профессии «Кондитер».

Обучающиеся, не выполнившие программу учебной практики, направляются на практику вторично, в свободное от учебы время. Приказом директора определяется место и время повторного прохождения практики. Руководитель учебной практики составляет график проведения учебной практики и осуществляет контроль за качеством освоения программы обучающимися.

Обучающиеся заочной формы обучения реализуют программу учебной практики самостоятельно. Обучающиеся, имеющие стаж работы по профилю специальности (родственной) или работающие на должностях, соответствующих получаемой квалификации, освобождаются от прохождения учебной практики. Для освобождения обучающийся предоставляет в техникум справку-характеристику с основного места работы.

Итоговая оценка по результатам учебной практики выставляется руководителем практики от техникума на основании предоставленного обучающимся:

- аттестационного листа, подписанного руководителем практики от предприятия;
- дневника по практике.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Реализация программы учебной практики обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации учебной практики, имеют дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в

том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики от образовательной организации в процессе практической подготовки в соответствии с программой практики.

ПК	Результаты обучения (освоенные умения и первоначальный практический опыт)	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.	Практический опыт Умения	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья,	- Экспертная оценка наблюдения за процессом деятельности в период учебной практики. - Экспертная оценка качества выполненных работ (процесса деятельности). - Экспертная оценка продукта

		<p>материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации 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);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	<p>деятельности.</p> <p>- Экспертная оценка дневника по учебной практике.</p> <p>- Экспертная оценка портфолио.</p>
<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Практический опыт</p> <p>Умения</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ,</p> <p>точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных</p>	

<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		<p>кондитерских изделий действующим нормам; оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; соответствие процессов 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; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее</p>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>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</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
--	--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--