

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области

Согласовано

Директор ООО «Промтэк»

Хмелевская Н.В.



«31» 08 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Производственной практики

по профессиональному модулю

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

Профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Уровень подготовки: базовый

Квалификация: кондитер

Форма обучения: очная

2020 г.

Разработала:

Якубова Елена Владимировна, преподаватель практического обучения
высшей квалификационной категории ГАПОУ «Бузулукский строительный
колледж» г. Бузулука Оренбургской области

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и практического
обучения


протокол № 1 от 31.08 2020 г.

Председатель ПЦК

 / Е.А. Артеменкова

Согласовано

Зам.директора по УПР

 / О.А. Сбродова

«31» 08 2020 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики по профессиональному модулю **05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** в части освоения квалификации: Повар, кондитеры основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

1.2. Цели практики

Производственная практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии

1.3. Формы контроля

По производственной практике предусмотрен контроль в форме дифференцированного зачета при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Результаты прохождения практики обучающимися, учитываются при итоговой аттестации.

1.4. Количество часов на освоение программы практики

Производственная практика рассчитана на 216 часов (6 недели).

1.5. Условия организации практики

Производственная практика может быть организована в организациях города:

ООО «Пром Тек»; ООО КШП «Подросток»

2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

	Виды работ	Содержание практики	Объем часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			8
1	<p>ПП.05.1</p> <p>Организация рабочих места, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания. Санитарные требования рабочего места, согласно стандартам чистоты</p>	<p>Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, весоизмерительные приборы, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты и с видом работ в кондитерском цехе: замеса теста опарным способом, разделки, формовке теста и выпечки хлеба, хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий, разнообразного ассортимента.</p> <p>-Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>-Выбирает подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлеба в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления хлеба; хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>- подготавливает продукты;</p> <p>-замешивает все виды теста, вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>-выпекает хлеб, хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента;</p> <p>-выпекает изделия разнообразного ассортимента.</p> <p>- подготавливает отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- проводит формование, расстойку, выпечку, оценку качества готового выпеченного хлеба;</p> <p>-Организует хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>-Соблюдает санитарные требования рабочего места, согласно стандартам чистоты.</p>	
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
2	<p>ПП.05.2.</p> <p>Приготовление дрожжевого сдобного теста опарным и безопасным способом, разделка, оформление, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, весоизмерительные приборы, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты и с видом работ в кондитерском цехе: замеса теста опарным способом, разделки, формовке теста и выпечки хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>-Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>-Выбирает подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлеба в соответствии с рецептурой;</p>	8

		<ul style="list-style-type: none"> -Использует региональные продукты для приготовления хлеба; -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливает продукты; -замешивает дрожжевое тесто опарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; -выпекает хлеб разнообразного ассортимента; -выпекает хлебобулочные изделия разнообразного ассортимента. - подготавливает отделочные полуфабрикаты; - проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готового выпеченного хлеба; -Проверяет качество хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией, консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба 	
3	ПП.05.3. Приготовление дрожжевого сдобного теста и изделий из него: ватрушки с творогом, с повидлом, кекс «Майский», пицце.	<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, весоизмерительные приборы, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты и с видом работ в кондитерском цехе: замеса дрожжевого теста безопарным способом, разделки, формовке теста и выпечки хлебобулочных изделий. -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -Выбирает подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий в соответствии с рецептурой; -Использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий; -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливает продукты; -замешивает дрожжевое тесто безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливает начинки, фарши; 	8

		<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает отделочные полуфабрикаты; - проводит формование: - ватрушки с творогом; - кекса майского; - пицце, <p>растаивает, выпекает, оценивает готовность выпеченных хлебобулочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Проверяет качество хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией, консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба 	
4	ПП.05.4. Разделка, оформление, выпечка пирогов с различными начинками из дрожжевого сдобного теста	<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, весоизмерительные приборы, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты и с видом работ в кондитерском цехе: замеса дрожжевого теста безопасным способом, разделки, формовке теста и выпечки хлебобулочных изделий. -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -Выбирает подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий в соответствии с рецептурой; -Использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий; -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливает продукты; -замешивает дрожжевое тесто безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливает начинки, фарши; - готовит фарш из капусты, моркови; - готовит фарш из творога с изюмом, курагой, цукатами; - готовит начинки из яблок, кураги, киви; - готовит цедру и цукаты; 	6

		<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает отделочные полуфабрикаты; - проводит формование и выпечку; - пирожков печеных; - пирогов; <p>растаивает, выпекает, оценивает готовность выпеченных хлебобулочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Проверяет качество хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией, консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба 	
5	ПП.05.5. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него (булочка слоенная, ватрушка венгерская);	<p>Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливает продукты, готовит различные виды дрожжевого слоеного теста и изделия из него: -готовит булочку слоеную; -готовит ватрушку венгерскую; -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции; -Соблюдает выход при порционирование; -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий 	6
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
6	ПП.05.6. Приготовление песочного теста и	<p>Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в</p>	8

	<p>изделий из него: печенья нарезного, лимонного, с маком, творожного, круглого; -готовит ватрушки с творогом и повидлом; -готовит сочни с творогом, -готовит пироги «чайные»</p>	<p>состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливает продукты, готовит различные виды песочного теста и изделия из него: -готовит ватрушки с творогом и повидлом; -готовит сочни с творогом, печенье; -готовит пироги «чайные» -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции; -Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
7	<p>ПП.05.7. Приготовление бисквитного теста и изделия из него: печенья крендельки, печенье с маком.</p>	<p>Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливает продукты, готовит бисквитное теста и изделия из него: -печенье бисквитное крендельки; -печенье бисквитное с маком -печенье бисквитное; -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; -Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты с учетом требований к безопасности готовой продукции; - Определяет степень готовности готовых изделий и отделочных полуфабрикатов; -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество мучные кондитерские изделия</p>	8

		<p>перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании;</p> <p>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий.</p>	
8	<p>ПП.05.8.</p> <p>Приготовление миндального теста и изделия из него: печенья миндального фигурного и шоколадного.</p>	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает продукты, готовит воздушное и воздушно – ореховое тесто и изделия из него: - печенье воздушное «Меренги» -печенье фигурное и шоколадное; -печенье миндальное; -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционирование;</p> <p>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	8
9	<p>ПП.05.9.</p> <p>Приготовление пряничного теста и из него: пряников глазированных, медовых, овальных</p>	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает продукты, готовит различные виды 	6

		<p>пряничного теста и изделия из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> -готовит пряники глазированные; -готовит пряники медовые; -готовит пряники овальные; -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции; -Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; <p>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			
10	ПП.05.10 Приготовление тортов бисквитных: бисквитно - кремовый, сказка, к чаю, кофейный	<p>Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливает продукты, готовит бисквитное теста и изделия из него: - готовит торт бисквитно – кремовый; -готовит торт «Сказка» -готовит торт «к чаю» - готовит торт кофейный; -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; -Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты из крема; -Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления кремов разнообразного ассортимента: - готовит масляные кремы; - готовит заварные кремы; -готовит летние кремы - хранит, подготавливает крема разнообразного ассортимента; - уваривает сахарный сироп для приготовления тиража; - готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - Определяет степень готовности отделочных 	6

		<p>полуфабрикатов;</p> <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании;</p> <p>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
11	<p>ПП.05.11.</p> <p>Приготовление тортов бисквитных: березка, Прага, бисквитно - фруктовый</p>	<p>-Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>- подготавливает продукты, готовит бисквитное теста и изделия из него:</p> <p>-- готовит торт «Березка»- готовит торт «Прага»;</p> <p>- готовит торт бисквитно - фруктовый</p> <p>-подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>-Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты из крема;</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления кремов разнообразного ассортимента:</p> <p>- готовит масляные кремы;</p> <p>- готовит заварные кремы;</p> <p>-готовит летние кремы</p> <p>- хранит, подготавливает крема разнообразного ассортимента;</p> <p>- уваривает сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>- готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов</p> <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p>	8

		<ul style="list-style-type: none"> -Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; <p>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	
12	ПП.05.12. Приготовление тортов а песочных: абрикотин, листопад, ландыш, песочно-фруктовый, песочно-кремовый	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливает продукты, готовит различные виды песочного теста и изделия из него: -готовит торт песочный абрикотин; -готовит торт песочный листопад; -готовит торт песочный ландыш» -готовит торт песочно фруктовый и кремовый -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции; -Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; <p>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	8
13	ПП.05.13. Приготовление тортов слоенных: слоеный с кремом, московская слойка.	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: и изделия из него: -торт слоенные: с сливочным кремом, - торт московская слойка. - подготавливает продукты, готовит слоеное теста -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; 	8

		<p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании;</p> <p>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует</p>	
14	<p>ПП.05.14.</p> <p>Приготовление торта миндального миндально – фруктовый, десерт Павлова.</p>	<p>Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления кондитерских изделий</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает продукты, готовит воздушно-ореховое тесто и изделия из него: -торт миндальный; - торт миндально ореховой -десерт «Павлова» -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании;</p> <p>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе кондитерских изделий</p>	6
15	<p>ПП.05.15.</p> <p>Приготовление пирожных бисквитных с помадкой, с белковым кремом нарезное,</p>	<p>Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления кондитерских изделий</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления кондитерских изделий с</p>	6

		<p>учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает продукты, готовит бисквитное тесто и изделия из него; -пирожное бисквитное с помадкой; -пирожное бисквитное с белковым кремом; -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции; -Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; <p>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе кондитерских изделий</p>	
16	<p>ПП.05.16. Приготовление пирожных бисквитных фруктовое буше, пирожное - рулет;</p>	<p>Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использует региональные продукты для приготовления кондитерских изделий -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливает продукты, готовит бисквитное тесто и изделия из него: -пирожное нарезное с фруктами; -пирожное рулет -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции; -Соблюдает выход при порционировании; -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; <p>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе кондитерских изделий</p>	8
17	<p>ПП.05.17. Приготовление</p>	<p>Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в</p>	8

	<p>пирожных бисквитных нарезных: со сливочным кремом, с белковым кремом, железованных.</p>	<p>состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливает продукты, готовит бисквитное теста и изделия из него: -бисквит круглый «Буше» -бисквит с какао – порошком, с орехами, с корицей; -рулет бисквитный с масляным кремом и фруктовой начинкой; -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; -Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты из крема; -Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления кремов разнообразного ассортимента: - готовит масляные кремы; - готовит заварные кремы; -готовит летние кремы - хранит, подготавливает крема разнообразного ассортимента; - уваривает сахарный сироп для приготовления тиража; - готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед 	
18	<p>ПП.05.18.</p> <p>Приготовление пирожных бисквитных штучных: фруктовое буше, пирожное рулет, крошковых: «картошка» обсыпная, «картошка» глазированная.</p>	<p>Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: и изделия из него: -пирожные бисквитное штучное: фруктовое буше; - пирожные бисквитное рулет; -пирожное крошковые: «картошка» обсыпная и глазированная; - подготавливает продукты, готовит слоеное теста -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; -Выбирает, безопасно использовать оборудование, 	8

		<p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании;</p> <p>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует</p>	
19	<p>ПП.05.19.</p> <p>Приготовление пирожных песочных: песочное кольцо, песочное глазированное помадой, песочное с кремом, фруктовой начинкой и кремом.</p>	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления пирожных;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает продукты; - готовит песочное тесто с использованием технологического оборудования; - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - готовит пирожное песочное кольцо; -готовит пирожное, песочное глазированное помадой; - готовит пирожное песочное с кремом и фруктовой начинкой. - готовит, оформляет пирожное с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе и пирожных.</p>	6
20	<p>ПП.05.20.</p> <p>Приготовление</p>	<p>-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие</p>	6

	<p>пирожных песочных: нарезное с белковым кремом, корзиночка с желе и фруктами, корзиночка с кремом и фруктовой начинкой, корзиночка с белковым кремом);</p>	<p>в состав тортов в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов; -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных с учетом типа питания: - подготавливает продукты; - готовит песочное тесто с использованием технологического оборудования; - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; -готовит пирожное нарезное с белковым кремом, -готовит пирожное корзиночка с желе и фруктами, -готовит пирожное корзиночка с кремом и фруктовой начинкой, -готовит пирожное корзиночка с белковым кремом - готовит, оформляет пирожное с учетом требований к безопасности готовой продукции; -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции; -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе и пирожных. 	
21	<p>ПП.05.21. Приготовление пирожных слоенных: с сливочным кремом, с кремом и яблочной начинкой.</p>	<p>Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: и изделия из него: -пирожные слоенные: с сливочным кремом, - пирожные с кремом и яблочной начинкой. - подготавливает продукты, готовит слоеное теста 	8

		<p>-подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании;</p> <p>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе</p>	
22	<p>ПП.05.22.</p> <p>Приготовление пирожных, слоенных: трубочка с сливочным кремом, с белковым кремом, слойка, обсыпанная сахарной пудрой, пирожки слоеные с разными фаршами;</p>	<p>Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>- подготавливает продукты, готовит слоеное теста и изделия из него:</p> <p>-трубочка с сливочным кремом, с белковым кремом,</p> <p>-слойка, обсыпанная сахарной пудрой.</p> <p>-пирожки слоеные с разными фаршами;</p> <p>-подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании;</p> <p>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p>	8

		консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе	
23	ПП.05.23. Приготовление пирожных заварных: трубочка с кремом, трубочка с обсыпкой, с белковым кремом.	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>- подготавливает продукты, готовит заварное тесто и изделия из него:</p> <p>- пирожные трубочка с сливочным кремом,</p> <p>- пирожные трубочка с белковым кремом.</p> <p>-пирожные трубочка заварная с кремом;</p> <p>-пирожные трубочка с обсыпкой;</p> <p>-подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании;</p> <p>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе</p>	8
24	ПП.05.24. Приготовление пирожных заварных: пирожное «кольцо заварное с кремом», торт из заварного теста с кремом;	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <p>- подготавливает продукты, готовит заварное тесто и изделия из него:</p> <p>-пирожное «кольцо заварное с кремом»</p> <p>- торт из заварного теста с кремом;</p>	6

		<p>-подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании;</p> <p>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе</p>	
25	<p>ПП.05.25.</p> <p>Приготовление пирожных миндальных: миндально-воздушное с кремом, воздушное с кремом двойное.</p>	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления кондитерских изделий</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает продукты, готовит воздушно-ореховое тесто и изделия из него: -пирожных миндальный – воздушных с кремом; - пирожное воздушное с кремом двойное; <p>-подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании;</p> <p>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе кондитерских изделий</p>	6
Раздел 5 Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности			
26	<p>ПП.05.26.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и подбор кондитерского</p>	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяет продуктов в</p>	8

	сырья и отделочных полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности	<p>соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов пониженной калорийности с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает продукты; - готовит бисквитное тесто с использованием технологического оборудования; - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; <p>готовит бисквитное и отделочные полуфабрикаты для тортов пониженной калорийности с заварным сливочно – яблочным кремом;</p> <p>-готовит бисквит пониженной калорийности и помадку из моркови, тыквы и яблок;</p> <p>- готовит, с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество готовых полуфабрикатов;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выдерживает условия хранения полуфабрикатов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе продукции.</p>	
27	ПП.05.27. Приготовление пирожных бисквитных, пониженной калорийности, с заварным сливочно - яблочным кремом и Помадками из моркови, тыквы, яблок.	<p>-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных пониженной калорийности с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает продукты; - готовит бисквитное тесто с использованием технологического оборудования; - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; <p>готовит бисквитное пирожное пониженной калорийности с заварным сливочно – яблочным кремом;</p> <p>-готовит бисквитное пирожное пониженной</p>	8

		<p>калорийности с помадкой из моркови, тыквы и яблок;</p> <p>- готовит, оформляет пирожное с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных.</p>	
28	<p>ПП.05.28.</p> <p>Приготовление бисквита пониженной калорийности с овощами и фруктами и тортов из него: «Солнечный», «Ночка», «Свежесть», с кремом сливочно - яблочный, айвовый, сливовый</p>	<p>-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления бисквита пониженной калорийности с овощами и фруктами с учетом типа питания:</p> <p>- подготавливает продукты;</p> <p>- готовит бисквитное тесто с использованием технологического оборудования;</p> <p>- подготавливает начинки, крема: сливочно - яблочный, айвовый, сливовый и отделочные полуфабрикаты;</p> <p>-готовит торт «Солнечных»</p> <p>-готовит торт «Ночка»</p> <p>-готовит торт «Свежесть»</p> <p>- готовит, оформляет торты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество тортов перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выдерживает условия хранения тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе тортов</p>	8
29	<p>ПП.05.29.</p> <p>Правила проведения</p>	<p>Проводить бракераж готовой продукции: хлеба, хлебобулочных изделий, мучных кондитерских</p>	6

	бракеража, правила хранения, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования	изделий; отделочных полуфабрикатов: сиропа, крема, помадки, крошки, цедры, цукатов; -Проверяет органолептическую оценку качества готовой продукции перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции; -Выдерживает условия хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе тортов	
30	ПП05.30. Дифференцированный зачет по производственной практике		6
	Всего часов		216

3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

По результатам производственной практики обучающиеся сдают дифференцированный зачет.

Требования к дифференцированному зачету по производственной практике: оценка по производственной практике выставляется с учетом результатов выполнения заданий и их отражения в отчёте (*Преподаватель четко формулирует критерии оценки со ссылкой на оценочный материал*).

3.1. Основные показатели оценки результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные ПК, ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -Проводит текущую уборку, поддерживает порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -Выбирает, подготавливает, рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранит, подготавливает к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; -Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; -Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки -Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: <ul style="list-style-type: none"> - готовит желе; - хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки; - нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варит сахарный сироп для промочки изделий; - уваривает сахарный сироп для приготовления тиража; 	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - готовит жженный сахар; - готовит посыпки; - готовит помаду, глазури; -готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов; - Доводит до вкуса, требуемой консистенции; - Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; -Хранитсвежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Организовывает хранение отделочных полуфабрикатов 	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Выбирает подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; -Использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливает продукты; - замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливает начинки, фарши; - подготавливает отделочные полуфабрикаты; - прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводит оформление хлебобулочных изделий; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; -Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по 	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>

	<p>безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией, консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>-Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает продукты; - готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводит оформление мучных кондитерских изделий; <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при порционировании;</p> <p>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p>	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - подготавливает продукты; - готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовит, оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковывает на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции; -Выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов 	
--	---	--

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

3.2.Основные показатели оценки результатов освоения общих компетенций

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<p>Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составляет план действия.</p> <p>Определяет необходимые ресурсы. Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежной сферах. Реализует составленный план. Оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Экспертная оценка на экзамене по модулю</p> <p>Накопительная оценка по модулю</p> <p>Накопительная оценка по модулю</p>
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<p>Определяет задачи поиска информации.</p> <p>Определяет необходимые источники информации.</p> <p>Планирует процесс поиска.</p> <p>Структурирует получаемую информацию.</p> <p>Выделяет наиболее значимое в перечне информации. Оценивает практическую значимость результатов поиска.</p> <p>Оформляет результаты поиска</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.</p>
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.</p> <p>Выстраивает траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в</p>

		процессе освоения образовательной программы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывает работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	Накопительная оценка по модулю
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагает свои мысли на государственном языке. Оформляет документы особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов	Накопительная оценка по модулю
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывает значимость своей профессии. Презентует структуру профессиональной деятельности по профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдает нормы экологической безопасности. Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Накопительная оценка по модулю
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использует современное программное обеспечение	Накопительная оценка по модулю

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимает общий смысл четко произнесенных известных тем (профессиональные и бытовые). Понимает тексты на базовые профессиональные темы. Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые). Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи. Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Оформляет бизнес-план. Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования. Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентует бизнес-идею; определяет источники финансирования;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

Нормативные правовые акты

Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1

дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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]. -<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3, ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ.

2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

5.СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.

17. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.

Дополнительные источники

1. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012

2. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер. / Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.

4. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.

6. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.

Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания:

Электронные образовательные ресурсы

Интернет-ресурсы

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.pitportal.ru/>
- <http://www.creative-chef.ru/>
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Содержание практики

№ пп	Профессиональн ые компетенции	Общие компетенции	Виды работ
1	ПК 5.1. Подготавливать	ОК 01. Выбирать способы решения задач	-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование,

	<p>рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	<p>инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -Проводит текущую уборку, поддерживает порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -Выбирает, подготавливает, рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковывает, хранит, подготавливает к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
2	<p>ПК 5.2. Осуществлять</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач</p>	<p>-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества</p>

<p>приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; -Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; -Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки -Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: - готовит желе; -хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки; - нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; -варит сахарный сироп для промочки изделий; -уваривает сахарный сироп для приготовления тиража; - готовит жженный сахар; - готовит посыпки; - готовит помаду, глазури; - готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов; - Доводит до вкуса, требуемой консистенции; - Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения; -Хранитсвежеприготовленные</p>
---	--	---

			отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; -Организовывает хранение отделочных полуфабрикатов
3	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	-Выбирает подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; -Использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливает продукты; - замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливает начинки, фарши; - подготавливает отделочные полуфабрикаты; - прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводит оформление хлебобулочных изделий; -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления -Проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по

			<p>безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией, консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</p>
4	<p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает продукты; - готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводит оформление мучных кондитерских изделий; <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Соблюдает выход при</p>

			<p>порционировании;</p> <p>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>
5	<p>ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливает продукты; - готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовит, оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; <p>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковывает на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом</p>

			требований по безопасности готовой продукции; -Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
--	--	--	---

5.2. Требования к оформлению отчета

Общие требования к оформлению отчета по производственной практике (по профессии)

1. Дневник с ежедневным описанием работ оформляется в виде таблицы: см. ниже.

В конце дневника должна быть рекомендуемая оценка, поставленная руководителем практики.

2. Аттестационный лист с итоговой оценкой руководителя практики (и с оценками по видам работ практики).
3. Характеристика по освоению общих и профессиональных компетенций.
4. Список используемой литературы.
5. Задание (изложение подробной информации на выбранную тему,

согласно предоставленного перечня), оформляется в виде приложения и прикрепляется в конце отчета.

Задание выполняется с помощью ПК на листах формата А4, шрифтом 14пт, поля: левое 25мм, правое 10мм, верхнее 20 мм, нижнее 15мм.

Нумерация сквозная, проставляется в правом нижнем углу страниц.

Перед началом практики руководитель проводит со студентом вводный инструктаж.

В период прохождения практики студент изучает необходимую техническую документацию, ведет ежедневный дневник по практике, соблюдает трудовую дисциплину,

По окончании практики необходимые документы представляются руководителю практики.

Отчет

по производственной практике

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

по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

Место прохождения практики: Учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.

Выполнил:

Студент *I* курса, группы №

Руководители практики

От колледжа _____

Руководитель практики
от организации _____

Начало практики:

« _____ » _____ 20 ____ г.

Окончание практики:

« _____ » _____ 20 ____ г.

Оценка: _____

Подпись руководителя практики

от колледжа: _____

Руководитель практики

от организации _____

2020г

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Бузулукский строительный колледж»
г. Бузулука Оренбургской области

Согласовано ¹

_____/_____
« ____ » _____ 20 ____ г.

ЗАДАНИЕ
на производственную практику ПМ.05
(указать этап практики)

Обучающемуся гр. №

(№ группы, фамилия, имя, отчество обучающегося)
Специальности (профессии) 43.01.09. «Повар, кондитер»
(Код и наименование специальности)

Наименование практики: ПМ.05: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»
(наименование профессионального модуля)

Срок практики:

Место прохождения практики: _____
(наименование предприятия)

Во время прохождения практики необходимо выполнить следующую работу:

1. Изучить структуру предприятия
2. Собрать данные об организации прохождения практики
3. Выполнить:

4. Описать:

5. Сформировать отчет по индивидуальному заданию.

Руководитель практики
от образовательной организации

(подпись, Ф.И.О.)

¹ Задание на практику согласовывает организация

ДНЕВНИК
производственной практике
по ПМ.05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

СОДЕРЖАНИЕ

1) Ежедневный учет выполнения работ

№ п/п	Дата	Краткое содержание выполненных работ	Кол-во часов	Оценка выполненной работы	Подпись руководителя практики
1.		Организация рабочих места, подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания. Санитарные требования рабочего места, согласно стандартам чистоты	8		
2.		Приготовление дрожжевого сдобного теста опарным и безопарным способом, разделка, оформление, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	8		
3.		Приготовление дрожжевого сдобного теста и изделий из него: ватрушки с творогом, с повидлом, кекс «Майский», пицце.	8		
4.		Разделка, оформление, выпечка пирогов с различными начинками из дрожжевого сдобного теста	6		
5.		Приготовление дрожжевого слоенного теста и изделий из него (булочка слоенная, ватрушка венгерская);	6		
6.		Приготовление песочного теста и изделий из него: печенья нарезного, лимонного, с маком, творожного, круглого; ватрушка с творогом и повидлом, сочни с творогом, пироги «чайные»	8		
7.		Приготовление бисквитного теста и изделия из него: печенья крендельки, печенье с маком.	8		
8.		Приготовление миндального теста и изделия из него: печенья миндального фигурного и шоколадного.	8		
9.		Приготовление пряничного теста и из него: пряников глазированных, медовых, овальных	6		
10.		Приготовление тортов бисквитных: бисквитно - кремовый, сказка, к чаю, кофейный	6		
11.		Приготовление тортов бисквитных: березка, Прага, бисквитно - фруктовый	8		

12.		Приготовление тортов а песочных: абрикотин, листопад, ландыш, песочно-фруктовый, песочно-кремовый	8		
13.		Приготовление тортов слоенных: слоеный с кремом, московская слойка.	8		
14.		Приготовление торта миндального миндально – фруктовый, десерт Павлова.	6		
15.		Приготовление пирожных бисквитных с помадкой, с белковым кремом нарезное,	6		
16.		Приготовление пирожных бисквитных фруктовое буше, пирожное - рулет;	8		
17.		Приготовление пирожных бисквитных нарезных: со сливочным кремом, с белковым кремом, железированных.	8		
18.		Приготовление пирожных бисквитных штучных: фруктовое буше, пирожное рулет, крошковых: «картошка» обсыпная, «картошка» глазированная	8		
19.		Приготовление пирожных песочных: песочное кольцо, песочное глазированное помадой, песочное с кремом, фруктовой начинкой и кремом	6		
20.		Приготовление пирожных песочных: нарезное с белковым кремом, корзиночка с желе и фруктами, корзиночка с кремом фруктовая начинкой, корзиночка с белковым кремом);	6		
21.		Приготовление пирожных слоенных: с сливочным кремом, с кремом и яблочной начинкой.	8		
22.		Приготовление пирожных, слоенных: трубочка с сливочным кремом, с белковым кремом, слойка, обсыпанная сахарной пудрой, пирожки слоеные с разными фаршами;	8		
23.		Приготовление пирожных заварных: трубочка с кремом, трубочка с обсыпкой, с белковым кремом.	8		
24.		Приготовление пирожных заварных: пирожное «кольцо заварное с кремом», торт из заварного теста с кремом;	6		
25.		Приготовление пирожных миндальных: миндально-воздушное с кремом, воздушное с кремом двойное.	6		
26.		Приготовление полуфабрикатов и подбор кондитерского сырья и отделочных полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности	8		
27.		Приготовления пирожных бисквитных, пониженной калорийности, с заварным сливочно - яблочным кремом и Помадками из моркови, тыквы, яблок.	8		
28.		Приготовление бисквита пониженной калорийности с овощами и фруктами и тортов из	8		

		него: «Солнечный», «Ночка», «Свежесть», с кремом сливочно - яблочный, айвовый, сливовый			
29.		Правила проведения бракеража, правила хранения, требования к качеству хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования	6		
30.		Дифференцированный зачет по производственной практике	6		

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой _____
производственной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель практики
от образовательной организации _____
(подпись) (расшифровка подписи)

М.П. «___» _____ 201__ г.

Аттестационный лист по производственной практике

Обучающийся _____,
(ФИО)
_____ курса, группы _____, повар, кондитер.

Прошел производственную практику в объеме 144 часов.
с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г. в _____

Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики согласно

ПМ 05: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Профессии: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Наименование профессиональной компетенции	Качественный уровень освоения компетенции *
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.	

Итоговая оценка _____ **

М.П. Подпись руководителя практики от образовательной организации
_____/_____
Дата «___» _____ 20__ г.

* Высокий уровень, средний уровень, низкий уровень

** При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата.

При этом используется следующая оценочная шкала:

- «3» - низкий уровень освоения компетенции (75 баллов)
- «4» - средний уровень освоения компетенции (85 баллов)
- «5» - высокий уровень освоения компетенции (95-100 баллов)

**Характеристика руководителя практики
на обучающегося по профессии «Повар, кондитер»
по освоению общих компетенций**

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю
ПМ.05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

Обучающийся

1. _____ сущность и социальную значимость своей будущей (понимает, не понимает) профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.

2. _____ организовывать собственную деятельность, выбирать (способен, не способен) типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

3. _____ принимать решения в стандартных и _____ (может, не может) нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

4. _____ осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, а также профессионального и личностного развития.

5. _____ информационно-коммуникационные технологии в (использует, не использует) профессиональной деятельности.

6. _____ навыки работы в коллективе и команде, _____ (демонстрирует, не демонстрирует) эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Руководитель практики от образовательной организации _____

подпись расшифровка подписи

М.П.

« ____ » _____ 20 ____ г.

1 Содержание общих компетенций в соответствии с образовательной программой

**Характеристика
на обучающегося по освоению профессиональных компетенций
в период прохождения учебной практики**

За время прохождения производственной практики
(наименование практики)
по профессиональному модулю:

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

(ФИО)

При освоении профессиональных компетенций (Описание овладения ПК в соответствии с тем уровнем, который указан в АЛ):

- 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 _____.

« ____ » _____ 20 ____ г.

М.П.

Руководитель практики от
образовательной организации _____
подпись расшифровка подписи