

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**

Учебной 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:

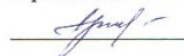
Якубова Елена Владимировна, преподаватель практического обучения  
высшей квалификационной категории ГАПОУ «Бузулукский строительный  
колледж» г. Бузулука Оренбургской области

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 ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программы**

Программа 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, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

## **1.2. Цели практики**

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 учебной практике предусмотрен контроль в форме 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**

учебная практика рассчитана 144 часов (4 недели).

## **1.5. Условия организации практики**

Учебная практика может быть организована в учебно-производственных мастерских ГАПОУ «БСК»

## 2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Виды работ	Содержание практики	Объем часов
	<b><i>Раздел №1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .</i></b>		<b>8</b>
1	УП.05.1 Организация рабочих места, подготовка к работе, технологического оборудования, инвентаря и инструментов. Приготовление дрожжевого теста Разделка, формовка, оформление, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	<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 и хлебобулочных изделий;</p> <p>-Организует хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания.</p> <p>-Соблюдает санитарные требования рабочего места, согласно стандартам чистоты.</p>	<b>8</b>
	<b><i>Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></b>		<b>22</b>
2	УП.05.2 Приготовление фаршей, начинок, цедры и цукатов, разнообразного ассортимента.	<p>-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;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления фаршей и начинок;</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные</p>	<b>8</b>

		<p>методы приготовления фаршей и начинок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- готовит фарш из капусты, моркови;</li> <li>- готовит фарш из творога с изюмом, курагой, цукатами;</li> <li>- готовит начинки из яблок, кураги, киви;</li> <li>- готовит цедру и цукаты;</li> <li>- Определяет степень готовности фаршей и начинок;</li> <li>- Доводит до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество фаршей и начинок перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>-Хранит свежеприготовленные фарши и начинки, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> </ul>	
3	<p>УП.05.3. Приготовление сиропов, помады, глазури, желе разнообразного ассортимента.</p>	<p>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;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>-Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</li> <li>- готовит желе;</li> <li>-хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки;</li> <li>- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варит сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- уваривает сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовит жженный сахар;</li> <li>- готовит посыпки;</li> <li>- готовит помаду, глазури;</li> <li>- Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Доводит до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- Выбирает оборудование, производственный</li> </ul>	8

		<p>инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>-Хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Организовывает хранение отделочных полуфабрикатов</p>	
4	УП.05.4 Приготовление кремов разнообразного ассортимента.	<p>-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;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов кремов разнообразного ассортимента;</p> <p>-Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты из крема;</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления кремов разнообразного ассортимента:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовит масляные кремы;</li> <li>- готовит заварные кремы;</li> <li>-готовит летние кремы</li> <li>- хранит, подготавливает крема разнообразного ассортимента;</li> <li>- уваривает сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Доводит до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul> <p>-Проверяет качество кремов разнообразного ассортимента перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>-Хранит свежеприготовленные кремы, с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p>	6
<b>Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			<b>22</b>
5	УП.05.5. Приготовление песочного теста, бисквитного теста и изделий из него,	<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>	6

	разнообразного ассортимента	<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"> <li>- подготавливает продукты, готовит различные виды теста, пресное сдобное, песочное и изделия из него:</li> <li>-готовит ватрушки с творогом и повидлом;</li> <li>-готовит сочни с творогом, печенье;</li> <li>-готовит пироги «чайные»</li> <li>-готовит трубочки вафельные с кремом;</li> <li>-готовит коржи сахарные, кексы;</li> <li>- подготавливает продукты, готовит бисквитное теста и изделия из него:</li> <li>-бисквит круглый «Буше»</li> <li>-бисквит с какао – порошком, с орехами, с корицей;</li> <li>-рулет бисквитный с масляным кремом и фруктовой начинкой;</li> <li>-печенье бисквитное;</li> <li>-подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</li> <li>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Соблюдает выход при порционировании;</li> <li>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией;</li> <li>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
6	УП.05.6. Приготовление заварного, слоеного теста и изделий из него, разнообразного ассортимента	<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"> <li>-Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливает продукты, готовит заварное теста и изделия из него:</li> <li>-пирожное трубочка заварная с кремом;</li> <li>-пирожное кольцо воздушное с кремом;</li> <li>- профитроль;</li> <li>- торт из заварного теста с кремом;</li> <li>- подготавливает продукты, готовит слоеное теста</li> </ul>	8

		<p>и изделия из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-пирожки слоеные с разными фаршами;</li> <li>-булочка слоеная с орехами;</li> <li>-языки слоеные;</li> <li>-ватрушка с творогом и повидлом;</li> <li>-волованы, печенье;</li> <li>- яблоки в слойке</li> <li>-подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</li> <li>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Соблюдает выход при порционировании;</li> <li>-Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией;</li> <li>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
7	<p>УП.05.7. Приготовление воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из него, разнообразного ассортимента.</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"> <li>-Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливает продукты, готовит воздушное и воздушно – ореховое тесто и изделия из него:</li> <li>-пирожное воздушное;</li> <li>- печенье воздушное «Меренги»</li> <li>-готовит миндальное тесто и изделие из него:</li> <li>-печенье миндальное;</li> <li>- торт миндальный;</li> <li>-подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;</li> <li>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Соблюдает выход при порционировании;</li> </ul>	8



		<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>	
<b>Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента</b>			<b>44</b>
8	УП.05.8. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным и белковым кремом.	<p>-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных 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"> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит различное бисквитное тесто с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- готовит пирожное бисквитное нарезное с сливочным кремом;</li> <li>- готовит пирожное бисквитное с кремом масляным;</li> <li>-готовит пирожное бисквитное, с фруктовой начинкой и кремом;</li> <li>- готовит пирожное бисквитное, с белковым кремом;</li> <li>-готовит пирожное бисквитное рулеты глазированные</li> <li>- готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> <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 и тортов</p>	8
	УП.05.9. Приготовление пирожного из песочного теста	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для</p>	

9		<p>приготовления пирожных</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных с учетом типа питания;</li> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит различные песочное тесто с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- готовит пирожное «Песочное», глазированное помадой;</li> <li>- готовит пирожное «Песочное», с кремом;</li> <li>-готовит пирожное «Песочное», с фруктовой начинкой и кремом;</li> <li>- готовит пирожное «Песочное», с белковым кремом;</li> <li>-готовит пирожное «Корзиночка», с белковым кремом</li> <li>-готовит пирожное «Корзиночка», с кремом и фруктовой начинкой;</li> <li>- готовит, оформляет пирожное с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;</li> <li>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией;</li> <li>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul>	6
10	УП.05.10. Приготовление пирожных слоеных с кремом	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления пирожных</li> <li>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных с учетом типа питания;</li> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит различные слоеное тесто с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-готовит пирожное «Слойка» с кремом;</li> <li>-готовит пирожное «Слойка» с яблочной начинкой;</li> <li>-готовит пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с кремом;</li> </ul>	6

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-готовит пирожное «Слойка» обсыпанные сахарной пудрой;</li> <li>- готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;</li> <li>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией;</li> <li>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul>	
11	УП.05.11. Приготовление пирожных заварных	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных в соответствии с рецептурой;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления пирожных</li> <li>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных с учетом типа питания:</li> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит заварное тесто с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-готовит пирожное «Трубочка» с обсыпкой;</li> <li>- готовит пирожное «Трубочка» с кремом;</li> <li>-готовит пирожное «Творожное кольцо»;</li> <li>-готовит пирожное «Кольцо заварное»;</li> <li>- готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;</li> <li>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией;</li> <li>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul>	8

12	УП.05.12. Приготовление воздушного пирожного.	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных 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"> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит различное воздушное и миндальное тесто с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-готовит пирожное «Воздушное» с кремом;</li> <li>-готовит пирожное воздушное «Георгин» с кремом;</li> <li>-готовит пирожное «Воздушное» с кремом (двойное);</li> <li>-готовит пирожное «Миндальное»</li> <li>-готовит пирожное «Ореховое» однослойное с помадой</li> <li>-готовит пирожное</li> <li>- готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> <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 и тортов</p>	8
13	УП.05.13. Приготовление крошковых пирожных.	<p>Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных 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"> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит крошковое тесто с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> </ul>	8

		<ul style="list-style-type: none"> <li>-готовит пирожное крошковое «Картошка» обсыпная</li> <li>-готовит пирожное крошковое «Картошка» глазированное;</li> <li>-готовит пирожное крошковое «Шарик» в кокосовой стружке;</li> <li>-готовит пирожное крошковое «Десертный набор»</li> <li>- готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;</li> <li>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией;</li> <li>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</li> </ul>	
<b>Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>			<b>48</b>
14	УП.05.14. Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов;</li> <li>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления тортов с учетом типа питания:</li> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит бисквитное тесто с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-готовит торт бисквитный «Сказка»</li> <li>-готовит торт «Бисквитно – кремовый»</li> <li>-готовит торт «Кофейный»</li> <li>-готовит торт «Ванильный с грибами»</li> <li>-готовит торт «Подарочный»</li> <li>-готовит торт «Прага»</li> <li>-готовит торт «Свадебный»</li> <li>- готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> </ul>	6

		<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 пирожных и тортов</p>	
15	УП.05.15. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом.	<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 тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит бисквитное тесто с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> </ul> <p>-готовит торт бисквитный «Снежок»</p> <p>-готовит торт «Бисквитный» с белковым кремовый и фруктовой прослойкой;</p> <p>-готовит торт «Корзинка с клубникой»</p> <p>- готовит, оформляет пирожные 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; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе тортов</p>	6
16	УП.05.16. Приготовление песочных тортов со сливочным кремом.	<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</p>	8

		<p>способы приготовления тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит песочное тесто с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-готовит торт «Песочно – кремовый»;</li> <li>-готовит торт «Абрикотин»;</li> <li>-готовит торт «Ленинградский»;</li> <li>-готовит торт «Листопад»;</li> <li>- готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество тортов перед отпуском, упаковывает на вынос;</li> <li>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выдерживает условия хранения тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией;</li> <li>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе тортов</li> </ul>	
17	УП.05.17. Приготовление песочных тортов с заварным кремом.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;</li> <li>-Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов;</li> <li>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления тортов с учетом типа питания:</li> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит песочное тесто с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-готовит торт «Добрынинский»;</li> <li>-готовит торт «Пешт»;</li> <li>-готовит торт «Ландыш»;</li> <li>-готовит торт «Московский»;</li> <li>-готовит торт «Песочно - фруктовый»</li> <li>- готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество тортов перед отпуском,</li> </ul>	8

		<p>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>	
18	<p>УП.05.18.</p> <p>Приготовление слоеных тортов со сливочным, заварным 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 тортов;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления тортов с учетом типа питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит слоеное тесто с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> </ul> <p>-готовит торт «Слоеный с кремом»;</p> <p>-готовит торт «Слоеный с конфитюром»;</p> <p>-готовит торт «Спортивный»;</p> <p>-готовит торт «Московская слойка»;</p> <p>- готовит, оформляет пирожные 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
19	<p>УП.05.19.</p> <p>Приготовление миндальных, воздушных воздушно - ореховых тортов со сливочным 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 тортов;</p> <p>-Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления тортов с учетом типа</p>	6



		<p>питания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит миндальное, воздушное и воздушно - ореховое тесто с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>-готовит торт «Миндальный»;</li> <li>-готовит торт «Миндально - фруктовый»;</li> <li>- готовит торт «Чайная роза»;</li> <li>-готовит торт «Киевский»;</li> <li>-готовит торт «Паутина»</li> <li>- готовит, оформляет торты с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество тортов перед отпуском, упаковывает на вынос;</li> <li>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выдерживает условия хранения тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией;</li> <li>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе тортов</li> </ul>	
20	УП.05.20. Промежуточная аттестация в форме зачета		6
	Всего часов		144

### 3. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

По результатам учебной практики обучающиеся сдают зачет.

Требования к зачету по учебной практике: зачет по учебной практике: выставляется с учетом результатов выполнения заданий и их отражения в рабочей тетради по учебной практике и 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> <p>.</p>	<p>-Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-Проводит текущую уборку, поддерживает порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</p> <p>-Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</p> <p>-Выбирает, подготавливает, рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранит, подготавливает к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>-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;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <p>- готовит желе;</p> <p>- хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, глазури, посыпки, термостабильные</p>	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>

	<p>начинки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>- варит сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> <li>- готовит жженный сахар;</li> <li>- готовит посыпки;</li> <li>- готовит помаду, глазури;</li> <li>- готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Доводит до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>-Хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Организовывает хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul>	
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирает подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>-Использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, фарши;</li> <li>- подготавливает отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводит оформление хлебобулочных изделий;</li> <li>-Выбирает оборудование, производственный</li> </ul>	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>

	<p>инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p> <p>-Проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по 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>	
<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"> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проводит оформление мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <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</p>	<p>Формализованное наблюдение, зачет</p>

	помощь в выборе мучных кондитерских изделий	
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	<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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</li> <li>- готовит, оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> </ul> <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 требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией; консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>	Формализованное наблюдение, зачет

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>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
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>	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>Организовывает работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами</p>	Накопительная оценка по модулю
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<p>Излагает свои мысли на государственном языке.</p> <p>Оформляет документы особенности социального и культурного контекста.</p> <p>Правила оформления документов</p>	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.	<p>Соблюдает нормы экологической безопасности.</p> <p>Определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии</p>	Накопительная оценка по модулю
ОК 08. Использовать средства физической	Использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления	Интерпретация результатов

культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей. Применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользуется средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	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.: одобрен 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 рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
17. Сборник рецептур 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. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 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 ПРАКТИКИ

### 5.1. Содержание практики

№ пп	Профессиональные компетенции	Общие компетенции	Виды работ
I	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. 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	-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 упаковывает, хранит, подготавливает к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

		<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p>	
2	<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</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 с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>-Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки</p> <p>-Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <p>- готовит желе;</p> <p>-хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки;</p> <p>- нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</p> <p>-варит сахарный сироп для промочки изделий;</p> <p>-уваривает сахарный сироп для приготовления тиража;</p> <p>- готовит жженный сахар;</p> <p>- готовит посыпки;</p> <p>- готовит помаду, глазури;</p> <p>- готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>- Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов;</p>

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Доводит до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>- Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>-Хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Организовывает хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
3	<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирает подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>-Использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, фарши;</li> <li>- подготавливает отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;</li> <li>- проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- проводит оформление</li> </ul>

		<p>деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>хлебобулочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>-Проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>-Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>-Владеет профессиональной терминологией, консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба</li> </ul>
4	<p>ПК 5.4. 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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>-Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>-Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>- подготавливает продукты;</li> <li>- готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное</li> <li>- вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>- подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>- проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> </ul>

		<p>документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- проводит оформление мучных кондитерских изделий;</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> <p>консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</p>
5	<p>ПК 5.5. 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>-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> <p>- подготавливает продукты;</p> <p>- готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <p>- подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p> <p>- проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p>

		<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p> <p>ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>- готовит, оформляет торты, пирожные 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 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 требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>-Владеет профессиональной терминологией;</p> <p>консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов</p>
--	--	---	--

## **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.

1. Список используемой литературы.

2. 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 учебной 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 \_\_\_\_\_

Начало практики:

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Окончание практики:

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_ г.

Оценка: \_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики  
от колледжа: \_\_\_\_\_

2020г



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

Согласовано <sup>1</sup>

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**ЗАДАНИЕ**  
**на учебную 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: 10.09.2018-13.10.2018

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

\_\_\_\_\_  
<sup>1</sup> Задание на практику согласовывает организация

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

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

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Отчество

Группа \_\_\_\_\_

Обучение очное

20 г.

## 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, технологического оборудования, инвентаря и инструментов. Приготовление дрожжевого теста Разделка, формовка, оформление, выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.	8		
2.		Приготовление фаршей, начинок, цедры и цукатов, разнообразного ассортимента.	8		
3.		Приготовление сиропов, помады, глазури, желе разнообразного ассортимента.	8		
4.		Приготовление кремов разнообразного ассортимента.	6		
5.		Приготовление песочного теста, бисквитного теста и изделий из него, разнообразного ассортимента	6		
6.		Приготовление заварного, слоеного теста и изделий из него, разнообразного ассортимента	8		
7.		Приготовление воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из него, разнообразного ассортимента.	8		
8.		Приготовление бисквитных пирожных со сливочным и белковым кремом.	8		
9.		Приготовление пирожного из песочного теста	6		
10.		Приготовление пирожных слоеных с кремом	6		
11.		Приготовление пирожных заварных	8		
12.		Приготовление воздушного пирожного.	8		
13.		Приготовление крошковых пирожных.	8		
14.		Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом.	6		
15.		Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом.	6		
16.		Приготовление песочных тортов со сливочным кремом.	8		
17.		Приготовление песочных тортов с заварным кремом.	8		
18.		Приготовление слоеных тортов со сливочным, заварным кремом.	8		
19.		Приготовление миндальных, воздушных	6		

		воздушно - ореховых тортов со сливочным кремом.			
20.		Промежуточная аттестация в форме зачета	6		
21.	<b>Всего</b>		144		

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой \_\_\_\_\_  
учебной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель практики  
от образовательной организации \_\_\_\_\_  
(подпись) (расшифровка подписи)  
М.П. «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Аттестационный лист по практике

Обучающийся \_\_\_\_\_,

(ФИО)

\_\_\_\_\_ курса, группы \_\_\_\_\_, повар, кондитер.

Прошел учебную практику в объеме 144 часов.

с «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в организации  
учебные мастерские «БСК» кулинарный цех.

### Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики согласно

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

а

### 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,  
(умеет, не умеет)  
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

МП.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 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 учебной 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.

Руководитель практики

от образовательной организации \_\_\_\_\_  
подпись                      расшифровка подписи

М.П.