

Министерство образования Красноярского края
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса»



СОГЛАСОВАНО:

Руководитель производства

ИП Черномуров

С.И. Кравченко С.И. Кравченко

«*24*» *апреля* 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:
Директор КГБПОУ «Зеленогорский
техникум промышленных технологий и
сервиса»

С.П. Родченко С.П. Родченко

«*24*» *апреля* 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

43.02.15. Поварское и кондитерское дело

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ 05

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

г. Зеленогорск, 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
3.	СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	24
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	26

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, входящей в укрупненную группу профессий специальностей **43.00.00 Сервис и туризм**.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации или переподготовки) и в профессиональной подготовке по профессии рабочих:

33.011 (16675) повар

33.010 (12901) кондитер

33.014 (16672) пекарь

1.2. Цели и задачи производственной практики

Цели производственной практики:

- Закрепление теоретических знаний, полученных при изучении МДК профессионального модуля;
- Участие в процессе приготовления и оформления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- Приобретение практических навыков в выборе продуктов, инвентаря и оборудования, технологии приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, организации рабочего места.

Задачи производственной практики:

- выполнение операций по подготовке сырья и приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- формирование умений владеть органолептическим способом оценки качества продуктов и готовых изделий, выбирать производственный инвентарь и оборудование, готовить и оформлять хлебобулочные и мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента.

1.3. Формы проведения производственной практики – бригадная, прикрепление обучающихся к квалифицированным рабочим (наставникам).

1.4. Место и время проведения производственной практики:

Предприятия города, 8 семестр 4 курса- 180 часов

1.5. **Форма контроля** – дифференцированный зачет по ПП 05

1.6. **Форма отчетности по производственной практике** – дневник, письменный отчет, аттестационный лист, портфолио.

1.7. Использование часов вариативной части

№ п/п	Дополнительные знания, умения	№, наименование темы	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить сырье для кондитерской продукции; Знать: современное сырье, способы его использования и подготовку к производству	Тема 1.1. * Организация хранения, оценка качества и безопасности сырья.	6	Для углубления и детализации материала. Полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий
2	Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить полуфабрикаты для кондитерской продукции; изготавливать различные муссы и использовать в приготовлении тортов и пирожных;	Тема 4.6. * Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста	6	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического

	<p>Знать: Знать технологии изготовления кондитерской продукции: муссовых тортов различного ассортимента; Способы сокращения потерь шоколадной продукции разнообразного ассортимента;</p>			описания. «Кондитерское дело»
3	<p>Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить полуфабрикаты для кондитерской продукции; готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу готовить праздничные и фигурные пироги с различными начинками; Знать: Знать технологии изготовления кондитерской продукции: праздничные и фигурные пироги различного ассортимента Способы сокращения потерь шоколадной продукции разнообразного ассортимента; Принципы и приемы презентации кондитерской продукции;</p>	Тема 2.2. * Приготовление дополнительных отделочных полуфабрикатов с использованием современного сырья	6	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»
4	<p>Уметь: Использовать современное и региональное сырье для производства хлебобулочных изделий Знать: Ассортимент региональных хлебобулочных изделий с использованием различного сырья</p>	Тема 3.1. * Приготовление и оформление хлеба и хлебобулочных изделий различного ассортимента Тема 3.2. * Приготовление и оформление хлеба и	24	Для углубления и детализации материала. Полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций,

		хлебобулочных изделий сибирского региона Тема 4.8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сибирского региона Тема 5.6. * Изготовление, оформление, подготовка к реализации крошковых и десертных пирожных		связанных с умением организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий
5	<p>Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить полуфабрикаты для кондитерской продукции: брауни, макарони, меренги, маффинны, капкейки; готовить мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры с использованием новых технологий; готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу;</p> <p>Знать: Знать технологии изготовления кондитерской продукции; Способы сокращения потерь шоколадной продукции разнообразного ассортимента; Принципы и приемы презентации кондитерской</p>	Тема 5.7. * Изготовление, оформление, подготовка к реализации мелкоштучных кондитерских изделий и птифур	6	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»

	продукции;			
5	<p>Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить полуфабрикаты для кондитерской продукции: муссовые торты с различными покрытиями из глазури и гляссажа; готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу;</p> <p>Знать: Знать технологии изготовления кондитерской продукции; Принципы и приемы презентации кондитерской продукции;</p>	<p>Тема 5.8. * Изготовление, оформление, подготовка к реализации муссовых пирожных Тема 5.13*. Изготовление, оформление, подготовка к реализации муссовых тортов</p>	12	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»
6	<p>Уметь: обосновать ассортимент шоколадной продукции; готовить полуфабрикаты для шоколадной продукции; готовить и представлять кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу</p> <p>Знать: Знать технологии изготовления шоколадной продукции; Способы сокращения потерь шоколадной продукции разнообразного ассортимента; Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;</p>	<p>Тема 6.1. Приготовление и оформление изделий из шоколада разнообразного ассортимента</p>	6	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»
7	<p>Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить полуфабрикаты для кондитерской продукции; готовить и представлять</p>	<p>7.1 Приготовление и оформление изделий из карамели</p>	6	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям

<p>кондитерскую продукцию с элементами шоу Знать: Знать технологии изготовления кондитерской продукции; Способы сокращения потерь шоколадной продукции разнообразного ассортимента; Принципы и приемы презентации кондитерской продукции; Тема</p>			<p>«WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»</p>
<p>ИТОГО</p>		<p>72</p>	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен **иметь практический опыт в:**

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов
промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК. 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Общая трудоемкость производственной практики составляет **180** часов.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (виды работ)	Объем часов	Формы контроля
ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		180	
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6	
Тема 1.1. * Организация производства кондитерских изделий. Организация хранения, оценка	Виды работ Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники	6	Экспертная оценка

<p>качества и безопасности сырья, подготовка к производству. ПК5.1- ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p>		
<p>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>		<p>12</p>	
<p>Тема 2.1. Приготовление основных отделочных полуфабрикатов ПК5.1.-ПК.5.2. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Виды работ Подготовка сырья, оценка качества органолептическим способом сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления основных отделочных полуфабрикатов, приготовление отделочных полуфабрикатов из различных видов сырья в зависимости от вида изделия: крем, сироп, глазурь; отделка изделий, сроки годности, требования к качеству Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>6</p>	<p>Экспертная оценка.</p>
<p>Тема 2.2. * Приготовление дополнительных отделочных полуфабрикатов ПК5.1.-ПК.5.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Виды работ Подготовка сырья, оценка качества органолептическим способом сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления дополнительных отделочных полуфабрикатов, приготовление отделочных полуфабрикатов из различных видов сырья в зависимости от вида изделия: глазурь, посыпки и крошки, марципан, мастика, отделочные полуфабрикаты промышленного производства; отделка изделий, сроки годности, требования к качеству</p>	<p>6</p>	<p>Экспертная оценка</p>

Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		12	
Тема 3.1. * Приготовление и оформление хлеба и хлебобулочных изделий различного ассортимента ПК5.1.-ПК.5.3 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Виды работ	6	Экспертная оценка
	Подбор сырья, подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления, замешивание дрожжевого теста, приготовление хлеба и хлебобулочных изделий, формовка, выпечка. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий и хлеба. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Тема 3.2. * Приготовление и оформление хлеба и хлебобулочных изделий сибирского региона ПК5.1.-ПК.5.3 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Виды работ	6	Экспертная оценка
	Подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества органолептическим способом сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления, замешивание дрожжевого теста, приготовление хлеба и хлебобулочных изделий сибирского региона, формовка, выпечка. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий и хлеба сибирского региона. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		48	
Тема 4.1. Приготовление и оформление мучных кондитерских	Виды работ	6	Экспертная оценка
	Подбор сырья, подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления сдобного теста, замешивание сдобного теста, приготовление изделий из него,		

<p>изделий из сдобного пресного теста ПК5.1.-ПК.5.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>формовка, выпечка. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>		
<p>Тема 4.2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста ПК5.1.-ПК.5.2, ПК.5.4. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Виды работ</p> <p>Подбор сырья, подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления слоеного пресного теста, замешивание слоеного пресного , приготовление изделий из него, формовка, выпечка. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	6	Экспертная оценка
<p>Тема 4.3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста ПК5.1.-ПК.5.2, ПК.5.4. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Виды работ</p> <p>Подбор сырья, подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления пряничного теста , замешивание пряничного теста , приготовление изделий из него, формовка, выпечка. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	6	Экспертная оценка
<p>Тема 4.4. Приготовление и оформление мучных кондитерских</p>	<p>Виды работ</p> <p>Подбор сырья, подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочного теста, замешивание</p>	6	Экспертная оценка

<p>изделий из песочного теста ПК5.1.-ПК.5.2, ПК.5.4. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>песочного теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>		
<p>Тема 4.5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста ПК5.1.-ПК.5.2, ПК.5.4. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Виды работ Подбор сырья, подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитного теста, замешивание бисквитного теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	6	Экспертная оценка
<p>Тема 4.6. * Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста ПК5.1.-ПК.5.2, ПК.5.4. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Виды работ Подбор сырья, подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления воздушного и миндального теста, замешивание воздушного и миндального теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	6	Экспертная оценка
<p>Тема 4.7.</p>	<p>Виды работ</p>	6	

<p>Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста ПК5.1.-ПК.5.2, ПК.5.4. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Подбор сырья, подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заварного теста, замешивание заварного теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>		<p>Экспертная оценка</p>
<p>Тема 4.8. * Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сибирского региона ПК5.1.-ПК.5.2, ПК.5.4. ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Виды работ</p> <p>Подбор сырья, подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления кондитерских изделий сибирского региона, замешивание теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	<p>6</p>	<p>Экспертная оценка</p>
<p>Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>		<p>84</p>	
<p>Тема 5.1. Изготовление, оформление, подготовка к реализации бисквитных пирожных ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Виды работ</p> <p>Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитных пирожных, приготовление бисквитного полуфабриката. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им</p>	<p>6</p>	<p>Экспертная оценка.</p>

	помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Тема 5.2. Изготовление, оформление, подготовка к реализации песочных пирожных ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Виды работ	6	
	Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочных пирожных, приготовление песочного полуфабриката. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		Экспертная оценка.
Тема 5.3. Изготовление, оформление, подготовка к реализации слоеных пирожных ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Виды работ	6	
	Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления слоеных пирожных, приготовление слоеного полуфабриката. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		Экспертная оценка
Тема 5.4. Изготовление, оформление, подготовка к реализации заварных пирожных ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5	Виды работ	6	
	Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления заварных пирожных, приготовление заварного полуфабриката. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий.		Экспертная оценка

ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Тема 5.5. Изготовление, оформление, подготовка к реализации воздушных и миндальных пирожных ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Виды работ	6	
	Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления воздушных и миндальных пирожных, приготовление воздушного и миндального полуфабриката. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		Экспертная оценка
Тема 5.6. * Изготовление, оформление, подготовка к реализации крошковых и десертных пирожных ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Виды работ	6	
	Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления крошковых и десертных пирожных, приготовление полуфабриката для крошковых и десертных пирожных. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		Экспертная оценка
Тема 5.7. * Изготовление, оформление,	Виды работ	6	
	Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для		Экспертная оценка

<p>подготовка к реализации мелкоштучных кондитерских изделий и птифур ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: брауни, маффины, капкейки; птифур. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>		
<p>Тема 5.8. Изготовление, оформление, подготовка к реализации муссовых пирожных ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Виды работ Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления муссовых пирожных, приготовление полуфабрикатов для приготовления муссовых пирожных. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	6	Экспертная оценка
<p>Тема 5.9. Изготовление, оформление, подготовка к реализации бисквитных тортов ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Виды работ Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления бисквитных тортов, приготовление бисквитного полуфабриката. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с</p>	12	Экспертная оценка

	заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Тема 5.10. Изготовление, оформление, подготовка к реализации песочных тортов ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Виды работ	6	
	Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления песочных тортов, приготовление песочного полуфабриката. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		Экспертная оценка
Тема 5.11. Изготовление, оформление, подготовка к реализации слоеных тортов ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Виды работ	6	
	Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления слоеных тортов, приготовление слоеного полуфабриката. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		Экспертная оценка
Тема 5.12. Изготовление, оформление, подготовка к реализации воздушных и миндальных тортов ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК	Виды работ	6	
	Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления воздушных и миндальных тортов, приготовление воздушного и миндального полуфабрикатов. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по		Экспертная оценка

07, ОК 10	изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		
Тема 5.13. * Изготовление, оформление, подготовка к реализации муссовых тортов ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Виды работ	6	
	Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления муссовых тортов, приготовление полуфабрикатов для приготовления муссовых тортов. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов. Подготовка к реализации (презентации) готовых кондитерских изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.		Экспертная оценка
Раздел 6. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий из шоколада разнообразного ассортимента		6	
Тема 6.1. * Изготовление и оформление изделий из шоколада разнообразного ассортимента ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10	Виды работ	6	
	Подбор и подготовка сырья, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из шоколада, темперирование шоколада, приготовление конфет различного ассортимента, приготовление простых изделий из шоколада, творческое оформление. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий из шоколада. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий из шоколада..		
Раздел 7. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий из карамели		6	
Тема 7.1. *	Виды работ	6	

<p>Изготовление и оформление изделий из карамели ПК5.1-ПК.5.2, ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Подбор и подготовка сырья для приготовления изделий из карамели, выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления изделий из карамели, приготовление ливной, атласной и тянутой карамели. Творческое оформление готового изделия. Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги по изготовлению кондитерских изделий.</p>		<p>Экспертная оценка</p>
<p>Дифференцированный зачёт ПК5.1- ПК.5.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 10</p>	<p>Виды работ Практическая работа: изготовление изделий согласно выданному заданию</p>	<p>6</p>	<p>Экспертная оценка</p>
<p>Всего:</p>			<p>180</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Печатные издания:

1. 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].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
4. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
6. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
11. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
12. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

13. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
14. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
15. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
16. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
17. Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
18. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
19. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
20. Бурчакова И.Ю. Ермикова С.В. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2015
21. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: практикум / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — М.: Русайнс , 2016

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1. Основные показатели и процедура оценки результата освоения обучающимися профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Система оценивания
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p>	<p>Устный опрос. Задания в тестовой форме. Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на учебной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.</p>	<p>По пятибалльной системе</p>

	соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты		
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ</p>	<p>Устный опрос.</p> <p>Задания в тестовой форме.</p> <p>Экспертное наблюдение деятельности обучающегося на учебной практике в соответствии с технологическим процессом, оценка результатов выполнения практических работ.</p>	<p>По пятибалльной системе</p>

<p>учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>нормативам; соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи виду блюда; аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры;</p>		
---	---	--	--

	<p>оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>		
--	--	--	--

Критерии оценки практического задания:

- 5 (отлично) ставится за 95-100% правильно выполненной работы;
- 4 (хорошо) ставится за 80-94% правильно выполненной работы;
- 3 (удовлетворительно) ставится за 51-79% правильно выполненной работы;
- 2 (неудовлетворительно) ставится за 0-50% правильно выполненной работы

5.2. Основные показатели и процедура оценки результатов освоения обучающимися общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	Система оценивания

<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>– демонстрация интереса к будущей профессии</p>	<p>экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>оценка результатов выполнения самостоятельных работ;</p>	<p>Да/Нет</p>
<p>ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации; – использование различных источников, включая электронные</p>	<p>экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ</p>	<p>Да/Нет</p>
<p>ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы</p>	<p>экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ</p>	<p>Да/Нет</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p>	<p>анализ инноваций в области организации технологического процесса полуфабрикатов</p>	<p>экспертная оценка деятельности на учебной практике, оценка результатов выполнения практических работ</p>	<p>Да/Нет</p>

По завершению прохождения производственной практики составляется отчет.

Формой итоговой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет.

Результат проведения дифференцированного зачета заносится в журнал производственного обучения и в аттестационный лист обучающегося.