

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



СОГЛАСОВАНО:

Руководитель производства
ИП Черномуров

[Signature] С.И. Кравченко
«*20*» *апреля* 2020г.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор КГБПОУ «Зеленогорский
техникум промышленных технологий и
сервиса»

[Signature] С.П. Родченко
«*20*» *апреля* 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	26

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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 учебной 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:

33.010 (12901) кондитер

33.014 (16672) пекарь.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цели учебной 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 учебной 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 учебной практики – урочная.

1.4. Место и время проведения учебной практики – учебный кондитерский цех КГБПОУ «Зеленогорский техникум промышленных технологий и сервиса», ул. Бортникова 17, г. Зеленогорск, Красноярского края. 5 семестр III курса 360 часов.

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

1.6. **Форма отчетности по учебной практике** – аттестационный лист.

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; Знать: Знать технологии изготовления кондитерской продукции: муссовых тортов различного ассортимента; Способы сокращения потерь шоколадной продукции разнообразного ассортимента;	Тема 4.6. * Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста	6	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»
3	Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить полуфабрикаты для кондитерской продукции; готовить и представлять кондитерскую продукцию с элементами шоу	Тема 2.2. * Приготовление дополнительных отделочных полуфабрикатов с использованием современного сырья	6	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического

	<p>готовить праздничные и фигурные пироги с различными начинками;</p> <p>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>			описания. «Кондитерское дело»
4	<p>Уметь: Использовать современное и региональное сырье для производства хлебобулочных изделий</p> <p>Знать: Ассортимент региональных хлебобулочных изделий с использованием различного сырья</p>	<p>Тема 3.2. * Приготовление и оформление хлеба и хлебобулочных изделий сибирского региона Тема 3.1. * Приготовление и оформление хлеба и хлебобулочных изделий различного ассортимента Тема 4.7. * Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста Тема 4.8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сибирского региона Тема 5.3. * Изготовление, оформление, подготовка к реализации слоеных пирожных Тема 5.4. Изготовление, оформление, подготовка к реализации заварных пирожных</p>	30	<p>Для углубления и детализации материала. Полученные знания направлены на формирование профессиональных компетенций, связанных с умением организовывать процесс приготовления мучных кондитерских изделий</p>
5	<p>Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить полуфабрикаты для</p>	<p>Тема 5.5. * Изготовление, оформление, подготовка к</p>	12	Согласно требованиям профессионального стандарта

	<p>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 продукции;</p>	<p>реализации воздушных и миндальных пирожных Тема 5.7. * Изготовление, оформление, подготовка к реализации мелкоштучных кондитерских изделий и птифур</p>		<p>«Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»</p>
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>	24	<p>Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»</p>
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</p>	<p>Тема 6.1. Приготовление и оформление изделий из шоколада разнообразного ассортимента</p>	12	<p>Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»</p>

	разнообразного ассортимента; Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;			
7	Уметь: обосновать ассортимент кондитерской продукции; готовить полуфабрикаты для кондитерской продукции; готовить и представлять 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	7.1 Приготовление и оформление изделий из карамели	12	Согласно требованиям профессионального стандарта «Кондитер», требованиям «WorldSkills Russia», Технического описания. «Кондитерское дело»
	ИТОГО		108	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения данной учебной практики обучающийся должен приобрести следующие практические навыки и умения:

Иметь практический опыт 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;

контроля хранения и расхода продуктов

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

в части освоения основного вида деятельности (ВД) 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 учебной практики составляет 180 часов.

Наименование разделов и тем	Виды работ	Объем часов	Формы контроля	
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		180		
Раздел 1. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6		
Тема 1.1. * Организация хранения, оценка качества и безопасности сырья. ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ	6	Устный опрос. Экспертное наблюдение	
	1			Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.
	2			Требования безопасности к производственному оборудованию и производственному процессу.
	3			Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.
	4			Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе с использованием современного сырья
	5			Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
	6			Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом, оценка качества. Использование сырья нетрадиционного.
	7			Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления

		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			12	
Тема 2.1. Приготовление основных отделочных полуфабрикатов ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
	3	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом, взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	4	приготовление отделочных полуфабрикатов из различных видов сырья в зависимости от вида изделия: крем.		
	5	приготовление отделочных полуфабрикатов из различных видов сырья в зависимости от вида изделия: сироп, глазурь сроки годности, требования к качеству		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 2.2. * Приготовление дополнительных отделочных полуфабрикатов с использованием современного сырья ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты		
	3	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом, взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	4	приготовление отделочных полуфабрикатов из различных видов сырья в зависимости от вида изделия: глазурь, посыпки и крошки		
	5	приготовление отделочных полуфабрикатов из различных видов сырья в зависимости от вида изделия: марципан, мастика, отделочные полуфабрикаты промышленного производства; отделка изделий, сроки годности, требования к качеству		

	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			18	
Тема 3.1. * Приготовление и оформление хлеба и хлебобулочных изделий различного ассортимента ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ		12	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом , взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью, в том числе изделий для диетического питания		
	3	технология замешивания дрожжевого безопарного и опарного теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка		
	4	Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий и хлеба. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 3.2. * Приготовление и оформление хлеба и хлебобулочных изделий сибирского региона ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом , взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	3	технология замешивания дрожжевого безопарного и опарного теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка		
	4	Творческое оформление хлебобулочных изделий сибирского региона и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий и хлеба. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			42	

Тема 4.1. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом, взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	3	технология замешивания сдобного теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка.		
Тема 4.2. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из слоеного пресного теста ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	технология замешивания слоеного пресного, приготовление изделий из него, формовка, выпечка.		
	2	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	3	Проведение бракеража, оценка качества		
	4	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
Тема 4.3. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного теста Тема 4.4. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из песочного теста	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом, взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	3	технология замешивания пряничного теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка.		
	4	технология замешивания песочного и сдобного теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		

ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10				
Тема 4.5. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ		12	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом, взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	3	технология замешивания бисквитного теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка.		
	4	технология замешивания воздушного и миндального теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 4.6. * Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из воздушного и миндального теста ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	1	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	2	технология замешивания воздушного и миндального теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка.		
	3	Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.		
	4	Использование кремов на основе промышленных смесей		
Тема 4.7. * Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из заварного теста	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом, взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		

Тема 4.8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сибирского региона ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	3	технология замешивания заварного теста, приготовление изделий из него, формовка, выпечка.		выполнены задания
	4	технология замешивания теста для приготовления мучных кондитерских изделий сибирского региона, приготовление изделий из него, формовка, выпечка.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			72	
Тема 5.1. Изготовление, оформление, подготовка к реализации бисквитных пирожных Тема 5.2. Изготовление, оформление, подготовка к реализации песочных пирожных ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом, взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	3	приготовление, формовка бисквитных пирожных различной формы и с различными начинками.		
	4	приготовление, формовка песочных пирожных различной формы и с различными начинками. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 5.3. * Изготовление, оформление, подготовка к реализации слоеных пирожных Тема 5.4. Изготовление, оформление,	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	: подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом, взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	3	приготовление, формовка слоеных пирожных различной формы и с различными начинками.		
	4	приготовление, формовка заварных пирожных различной формы и с различными начинками, в том числе с сырьем Сибирского региона Творческое оформление готового изделия с использованием		

подготовка к реализации заварных пирожных ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10		различных отделочных полуфабрикатов.		я заданий
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 5.5. * Изготовление, оформление, подготовка к реализации воздушных и миндальных пирожных Тема 5.6. Изготовление, оформление, подготовка к реализации крошковых и десертных пирожных ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом, взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	3	приготовление, формовка воздушных и миндальных пирожных различной формы и с различными начинками.		
	4	приготовление, формовка крошковых и десертных пирожных различной формы и с различными начинками. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 5.7. * Изготовление, оформление, подготовка к реализации мелкоштучных кондитерских изделий и птифур ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04,	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом, взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	3	формовка мелкоштучных кондитерских изделий различной формы и с различными начинками.		
	4	приготовление, формовка птифур различной формы и с различными начинками. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий.		

ОК 10	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 5.8. * Изготовление, оформление, подготовка к реализации муссовых пирожных ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ		12	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	: подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом , взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	3	приготовление, формовка муссовых пирожных различной формы и с различными начинками.		
	4	приготовление, формовка муссовых пирожных различной формы и с различными начинками. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продуктов		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 5.9. Изготовление, оформление, подготовка к реализации бисквитных тортов ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом , взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	3	приготовление, формовка бисквитных тортов различной формы и с различными начинками.		
	4	приготовление, формовка бисквитных тортов различной формы и с различными начинками. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 5.10. Изготовление, оформление,	Виды работ		6	экспертное
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		

<p>подготовка к реализации песочных тортов ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10</p>	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом , взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	3	приготовление, формовка песочных тортов различной формы и с различными начинками.		
	4	приготовление, формовка песочных тортов различной формы и с различными начинками. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
<p>Тема 5.11. Изготовление, оформление, подготовка к реализации слоеных тортов ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10</p>	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом , взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	3	приготовление, формовка слоеных тортов различной формы и с различными начинками.		
	4	приготовление, формовка слоеных тортов различной формы и с различными начинками. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
<p>Тема 5.12. Изготовление, оформление, подготовка к реализации воздушных и миндальных тортов ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10</p>	Виды работ		6	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом , взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	3	приготовление, формовка воздушных и миндальных тортов различной формы и с различными начинками.		
	4	приготовление, формовка воздушных и миндальных тортов различной формы и с различными начинками. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов.		
5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских			

		изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Тема 5.13*. Изготовление, оформление, подготовка к реализации муссовых тортов ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ		12	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом, взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью		
	3	приготовление, формовка муссовых тортов различной формы и с различными начинками.		
	4	приготовление, формовка муссовых тортов различной формы и с различными начинками. Творческое оформление готового изделия с использованием различных отделочных полуфабрикатов.		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Раздел 6. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий из шоколада разнообразного ассортимента			12	
Тема 6.1. * Приготовление и оформление изделий из шоколада разнообразного ассортимента ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	Виды работ		12	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		
	2	: подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом, взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, правила темперирования шоколада.		
	3	приготовление, формовка конфет различного ассортимента различной формы и с различными начинками.		
	4	приготовление, формовка простых изделий из шоколада. Творческое оформление готового изделия с использованием различных способов отделки..		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Раздел 7. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации изделий из карамели				
Тема 7.1. * Приготовление и оформление изделий	Виды работ		12	экспертное наблюдение
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарные правила, режим работы в мастерской. Подготовка рабочего места.		

из карамели ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	2	: подбор сырья, подготовка сырья, оценка качества сырья органолептическим способом , взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, правила работы с карамелью.		е и оценка в процессе выполнени я заданий
	3	приготовление, формовка ливной, атласной и тянутой карамели		
	4	приготовление, формовка простых изделий и композиций из карамели. Творческое оформление готового изделия с использованием различных способов отделки..		
	5	Подготовка к реализации (презентации) готовых изделий. Организация хранения готовых кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции		
	6	Проведение бракеража, оценка качества		
Дифференцированн ый зачёт ПК 5.1.-ПК.5.5., ОК 01, ОК 07, ОК 04, ОК 10	1	Вводный инструктаж	6	экспертное наблюдени е и оценка в процессе выполнени я заданий
	2	Практическая работа: изготовление изделий согласно выданному заданию		
	3	Заключительный инструктаж: подведение итогов проделанной работы, проведение бракеража, разбор ошибок, уборка рабочего места, выставление оценок		
Всего:			180	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально - техническому обеспечению

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфрокрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

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.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ-30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

9. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

10. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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 УЧЕБНОЙ 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; соответствие правилам оформления заявки на</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>

	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 учетом потребностей</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 нормативам;</p> <p>соответствие массы хлебобулочных, мучных</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>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>кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>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)</p> <p>соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p> <p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа,</p>		
---	--	--	--

	<p>сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; 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

Формой итоговой аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет.

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

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