

Департамент образования и науки Кемеровской области
Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ АСПК
Д. Ф. Ахмерова
08 20 19 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

г. Анжеро-Судженск 2019

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНА

на заседании МК 23.01.17 15.01.05

43.01.09

Протокол № 8

от « 20 » июня 2019 г.

Председатель МК

Арышева / Н.С. Арышева

СОГЛАСОВАНА

Начальник отдела УПР

Тихонова О.П.Тихонова

« 30 » 03 2019 г.

Разработчик: Филатова А.В. мастер производственного обучения

Рецензент: Чистякова Лариса Ивановна директор муниципальное бюджетное учреждение «Комбинат детского питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	32
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.1. Область применения программы учебной практики:

Рабочая программа учебной практики является частью ППКРС в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования;) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК.01.	выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК.02.	осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	действовать по сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения программы учебной практики студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности; ведения расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>

1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики- 266 ч

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Структура рабочей программы учебной практики УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов программы учебной практики	Объем, час.
ПК5.1-5.5	Раздел 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	251
ОК1-7,9,10	Консультация	14
	Дифференцированный зачет	1
	Всего:	266

1.2. Тематический план и содержание программы учебной практики УП.05.01 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

	Наименование разделов и тем программы учебной практики	Содержание работы	Объем в часах	Формы и методы контроля	
				ПК	
	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
	Раздел 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		251	ПК 5.1	
1	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6	ПК 5.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
2	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, муч-	6	ПК 5.1	экспертное наблюдение и оценка в про-

	<p>Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление фаршей и начинок из различного сырья</p>	<p>ных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Приготовление фаршей и начинок из различного сырья</p>			<p>цессе выполнения заданий учебной практики</p>
3	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования Приготовление отделочных п\ф.</p>	6	ПК 5.1	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>

	заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима Приготовление отделочных п\ф.				
4	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного теста.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного теста.	6	ПК 5.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
5	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого	6	ПК 5.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения зада-

	<p>ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного теста.</p>	<p>без опарного теста</p>			<p>ний учебной практики</p>
6	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.</p>	6	ПК 5.1	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>

	изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.				
7	. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6	ПК 5.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
8	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6	ПК 5.2-	экспертное наблюдение и оценка

	<p>Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.</p>	<p>Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.</p>		<p>5.4 .</p>	<p>в процессе выполнения заданий учебной практики</p>
9	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Измене-</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста.</p>	6	<p>ПК 5.2- 5.4</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>

	<p>ние закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста.</p>				
10	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Приготовление изделий из сдобно пресного теста</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление изделий из сдобно пресного теста</p>	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
11	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хране-</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление пряничного теста.</p>	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной

	<p>ния до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Приготовление пряничного теста.</p>				практики
12	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста.</p>	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

	Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста.				
13	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста</p>	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
14	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка до-</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.</p>	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

	<p>полнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.</p>				
15	<p>. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.</p>	6	ПК 5.2- 5.4	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>

16	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.</p>	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
17	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка до-</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.</p>	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

	<p>полнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.</p>				
18	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста.</p>	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста.</p>	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

19	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>приготовление полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката</p>	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката.</p>	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
20	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных</p>	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом.</p>	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

	<p>правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом.</p>				
21	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом.</p>	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом.</p>	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

22	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом</p>	6	ПК 5.2- 5.4	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>
23	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии</p>	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом.</p>	6	ПК 5.2- 5.4	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>

24	<p>с нормами закладки. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом.</p> <p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>приготовление песочных пирожных.</p>	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление песочных пирожных.</p>	6	ПК 5.2- 5.4	
25	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление песочных тортов</p>	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

	правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима иготовление песочных тортов.				
26	организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима иготовление слоеных пирожных.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление песочных тортов	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
27	организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка ка-	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе вы-

	<p>чества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима</p> <p>приготовление слоеных тортов.</p>	приготовление слоеных тортов.			<p>полнения заданий учебной практики</p>
28	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление заварных пирожных</p>	6	<p>ПК 5.2- 5.4</p>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>

	приготовление заварных пирожных.				
	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима</p> <p>приготовление заварных пирожных.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Приготовление заварных пирожных</p>	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
30	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Приготовление заварных тортов.</p>	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

	<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима</p> <p>Приготовление заварных тортов.</p>				
31	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима</p> <p>Приготовление заварных тортов.</p>	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление заварных тортов.</p>	6	ПК 5.2- 5.4 .	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>
32	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Организация рабочего места, подбор ин-</p>	6	ПК 5.2- 5.4	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе вы-</p>

	<p>дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима</p> <p>Приготовление комбинированных тортов.</p>	<p>инвентаря и подготовка оборудования.</p>			<p>полнения заданий учебной практики</p>
33	<p>организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима</p> <p>Приготовление комбинированных тортов.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Приготовление комбинированных тортов.</p>	6	ПК 5.2-5.4	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p>

34	Оценивание качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос	Оценивание качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
35	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
36	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
37	Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

38	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
39	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

40	Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
41	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
42	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5	ПК 5.2- 5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

43	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).				экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
			<i>Консультация</i>	<i>14</i>	
			<i>Дифференцированный зачет</i>	<i>1</i>	
			<i>ИТОГО</i>	<i>266</i>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики предусмотрено следующие помещение Учебная кухня ресторана, оснащенная в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова-Москва.: Академия, 2017.-420с.- ISBN 978-5-4468-5950-
2. Качурина. Т.А. метралогиия и стандартизация: учебники для студ. учереждений сред.проф.образования/ Т.А. Качурина. – Москва: Академия 2017.-128с-ISBN 978-5-4408 5121

3.2.2. Электронные издания:

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. –http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Иванова, Е.Е. Технология морепродуктов: учебное пособие для СПО/ Е.Е. Иванова – Москва: Юрайт, 2019.-208с.- ISBN 978-5-534-09389-6
2. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для СПО/ О.В. Пасько-Москва: Юрайт,2019.-268с.- ISBN 978-5-534-07919-7

4. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации тех- 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>

	<p>нологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и тех- 	

	<p>ники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <ul style="list-style-type: none"> – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность, креативность, аккуратность 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 готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	--	--

