

Государственное профессиональное образовательное учреждение

«Анжеро-Судженский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ АСПК

 Д. Ф. Ахмерова

«30» июня 2021 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики **ПП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

г. Анжеро-Судженск 2021

Рабочая программа производственной 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 43.01.09,

15.01.05 , 23.01.17, 21.01.15

Протокол №11

от «30»июня 2021 г.

Председатель МК

 / Ю.И.Бурлаченко

СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора по УПР

 А.С.Усманов

«30» июня 2021 г.

Разработчик: Филатова А.В. мастер производственного обучения

Рецензент: Вахрамеева Т.В., директор МБУ «Комбинат детского питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	30
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы учебной практики: В результате изучения производственной практики обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ей профессиональные компетенции

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	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.

1.1.2. В результате освоения программы производственной 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</p>
--------------------------------	---

	<p>производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
<p>Умения</p>	<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 производственной практики-
216 ч**

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.05

2.1. Структура рабочей программы производственной практики ПП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов программы учебной практики	Объем, час.
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10	Раздел 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	215
	Дифференцированный зачет	1
	Всего:	216

1.2. Тематический план и содержание программы производственной практики ПП 05 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	
1	2	3	4	5	6
	Раздел 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		215	ПК 5.1	
1	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.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	6	ПК 5.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
2	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.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Приготовление фаршей и начинок из различного сырья	6	ПК 5.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

	<p>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>				
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 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 отделочных п\ф.</p>	6	ПК 5.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

	Приготовление отделочных п\ф.				
4	<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 простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного теста.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного теста.</p>	6	ПК 5.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
5	<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</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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

	<p>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.</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 изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.</p>	6	ПК 5.2-5.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производстве практики

	Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.				
7	<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 вафельного теста.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста.</p>	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производстве практики
8	<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</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 производстве

	<p>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>				практики
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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p> <p>Приготовление пряничного теста.</p>	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производстве практики

	<p>соблюдением температурного режима.</p> <p>Приготовление пряничного 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 полуфабрикатов и изделий из воздушного теста.</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 производстве практики
11	<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</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 производстве

	<p>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>				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</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 производстве практики

	изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного 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 заварного теста.</p>	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производстве практики
14	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения</p>	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста.	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производстве

	<p>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>				практики
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</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 производстве практики

	<p>изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката.</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 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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производстве практики
	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных</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

17	<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.</p> <p>Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом.</p>				производстве практики
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</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 производстве

	<p>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>				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. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима. Приготовление</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом.</p>	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производстве практики

	<p>бисквитных тортов с белковым кремом.</p>				
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 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</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление песочных пирожных.</p>			

	изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима. Приготовление песочных пирожных.				
21	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 песочных тортов.	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 производственной практики
22	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в	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 производственной

	<p>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 пирожных.</p>				практики
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 с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление слоеных тортов.</p>	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

	<p>соблюдением температурного режима</p> <p>Приготовление слоеных тортов.</p>				
24	<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 производственной практики
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 правил. Выбор, подготовка</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 производственной практики

	<p>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>				
26	<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.</p> <p>Приготовление заварных тортов.</p>	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

27	<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.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
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</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.</p>	6	ПК 5.2-5.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики

	<p>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>				
29	<p>Оценивание качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос</p>	<p>Оценивание качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос</p>	6	ПК 5.2-5.4.	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p>
30	<p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов</p>	6	ПК 5.2-5.4.	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p>
31	<p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности</p>	<p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	6	ПК 5.2-5.4.	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной</p>

	готовой продукции.				практики
32	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 производственной практики
33	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 производственной практики
34	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 производственной практики

35	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
36	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).		5		экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики
37	<i>Дифференцированный зачет</i>		<i>1</i>		
	<i>ИТОГО</i>		<i>216</i>		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Программы производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания, кухнях и столовых детских образовательных учреждений и промышленных предприятиях .

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, 2020.-420с.- ISBN 978-5-4468-5950-

2.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 268 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452945>

3.Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

4.Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 695 с. — (Профессиональное образование) // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456684>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. 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-

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</p> <p>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 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>

	<p>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);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 подготовка инструментов; - точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; - соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК5.3.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и</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 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий</p> <p>производственной практики</p> <p>Промежуточная</p>

<p>хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК5.5</p> <p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>рецептуре, особенностям заказа);</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - раздельное 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; - 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; 	<p>аттестация:</p> <p>экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачета</p>
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none">- адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;- соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:- 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	
--	--	--