

Государственное профессиональное образовательное учреждение
«Анжеро-Судженский политехнический колледж»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ АСПК
Д. Ф. Ахмерова
«31» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

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

код, профессия 43.01.09 Повар, кондитер

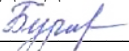
г. Анжеро-Судженск 2023

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 43.01.09; 15.01.05; 23.01.17,
21.01.15

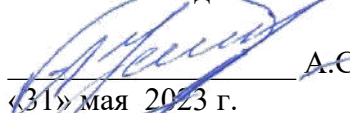
Протокол №8
от «24» мая 2023 г.

Председатель МК

 / Ю.И.Бурлаченко

СОГЛАСОВАНА

Начальник отдела УПР


А.С.Усманов
«31» мая 2023 г.

Разработчик: Филатова А.В., мастер производственного обучения

Рецензент: Вахрамеева Т.В. директор муниципальное бюджетное учреждение «Комбинат детского питания»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы учебной практики:

В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему 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 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;</p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>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- 144 часа

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов программы учебной практики	Объем, час.
УП.05	Раздел 1 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	143
	Дифференцированный зачет	1
	Всего:	144

1.2. Тематический план и содержание программы учебной практики УП 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в соответствии с программой воспитания

	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		143	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 учебной практики
2	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление фаршей и начинок из различного сырья.	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление фаршей и начинок из различного сырья.	6	ПК 5.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
3	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Приготовление отделочных п\ф.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования Приготовление отделочных п\ф.	6	ПК 5.1	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
4	Взвешивание продуктов, их	Организация рабочего места, подбор инвент-	6	ПК 5.1	экспертное

	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.	таря и подготовка оборудования. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого без опарного теста.			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 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
6	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиент-	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.	6	ПК 5.2-5.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

	<p>тов, 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>				заданий учебной практики
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. 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 учебной 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 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
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 соблюдением температурного режима.</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 практики

	Приготовление пряничного теста.				
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 учебной 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 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 полуфабрикатов и изделий из песочного теста</p>	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

	соблюдением температурного режима. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.				
12	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 заварного теста.	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 учебной практики
13	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,	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 учебной практики

	<p>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>				
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 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
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</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>ми 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>				
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 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

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 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 бисквитных тортов с белковым кремом.</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 учебной 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 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</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление песочных пирожных.</p>	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

	температурного режима. Приготовление песочных пирожных.				
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 песочных тортов.</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
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,</p>	<p>Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Приготовление слоеных пирожных и тортов.</p>	6	ПК 5.2-5.4	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики

	<p>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 и тортов.</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 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
22	<p>Оценивание качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, муч-</p>	<p>Оценивание качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитер-</p>	6	ПК 5.2-5.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

	ных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	ских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов			заданий учебной практики
23	Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 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
24	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 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).	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 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	ПК 5.2-5.4.	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики
25	Дифференцированный зачет		1		
		ИТОГО	144		

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, 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 978-5-534-07919-7

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 технологического оборудования, производственного инвентаря, инстру- 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий учебной практики</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения заданий дифференцированного зачет</p>

	<p>ментов, 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 техники безопасности: - корректное использование цветных разделочных досок; - отдельное использование контейнеров для органических и неор- 	

	<p>ганических отходов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - 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 	
--	--	--

