

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КРАСНОЛУЧСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОМЫШЛЕННОСТИ И СЕРВИСА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
УЧЕБНОЙ**

профессионального модуля **ПМ.05 «Приготовление, оформление и
подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских
изделий разнообразного ассортимента**

43.01.09 Повар, кондитер
код и наименования профессии

2023 г

РАССМОТРЕНА
методической
комиссией по профессии 43.01.09
Повар, кондитер, специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело
Протокол № _____
от « _____ » _____ 2023 г.

Председатель комиссии
_____ Круподер Юлия Сергеевна
(подпись) (Ф.И.О.)

Разработана на основе
ФГОС СПО РФ
43.01.09 Повар, кондитер
(код, название профессии)

Заместитель директора по УПР
_____ Иванченко Людмила Николаевна
(подпись) (Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № _____ заседания преподавателей и мастеров кулинарного отделения
от «__» _____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № _____ заседания преподавателей и мастеров кулинарного отделения
от «__» _____ 20__ г.

Председатель комиссии _____

Составители: Круподер Юлия Сергеевна преподаватель профессионального и
общепрофессионального циклов ГБОУ СПО ЛНР «Краснолучского колледжа
промышленности и сервиса»

(Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

Программа согласована: Коршунов Сергей Анатольевич
(Ф.И.О. старший мастер)

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	стр.4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	стр.6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	стр.8
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	стр.17
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ. ..	стр.22

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УЧЕБНОЙ

1.1. Место учебной практики в структуре основной образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

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.

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанными видами деятельности, обучающийся в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

иметь практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 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

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего **216** часов

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результатов практики
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранных языках
ОК11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Профессиональные компетенции (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	ПК5.1	Четкая организация и правильное выполнение подготовки рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления для приготовления кондитерских изделий с инструкциями и регламентами.
Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.2	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	ПК5.3	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ПК5.4	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	ПК5.5	Четкая организация и правильное выполнение технологического процесса приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в часах)	Сроки проведения
ПК 5.1. – 5.5.	ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216 часа	В соответствии с учебным планом

3.2 Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов	
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента.	ПК5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудования, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	1 . Ознакомление с предприятием. Подбор и безопасная эксплуатация технологического оборудования, необходимого при приготовлении, оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента. Подбор механического и теплового оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды для приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента, различных типов отделочных полуфабрикатов для различного ассортимента.	6	
		2. Инструктаж по технике безопасности. Подготовка сырья для основных и отделочных полуфабрикатов.	6	
	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	3. Инструктаж по технике безопасности при работе в кондитерском цехе. Ассортимент и технология приготовления сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки) Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления	6	
		4. Инструктаж по технике безопасности при работе в кондитерском цехе. Ассортимент и технология приготовления помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной). Требование к качеству.	6	
		5 . Инструктаж по технике безопасности при работе в кондитерском цехе. Ассортимент и технология приготовления карамели, глазури (сырцовой, заварной, шоколадной). Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки.	6	
			6. Инструктаж по технике безопасности при работе в кондитерском цехе. Ассортимент и технология приготовления белковых, сливочных молочных кремов. Требование к качеству.	
	1		7. Инструктаж по технике безопасности при работе в кондитерском цехе. Ассортимент	6

	и технология приготовления мастики, марципана. Требование к качеству.	
	8. Приготовление посыпок и крошки.	6
ПК5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	9. Инструктаж по техники безопасности при работе в кондитерском цехе. Ассортимент и технология приготовления и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста.	6
	10. Приготовление и оформление изделий из дрожжевого опарного теста. Требование к качеству.	6
	11. Приготовление дрожжевого слоенного теста и изделий из него. Оформление, подготовка к реализации изделий.	6
	12. Приготовление хлеба. Оформление, требование к качеству.	6
	13. Приготовление караваев. Оформление, отпуск, требование к качеству.	6
	14. Приготовление батончиков, плетенок. Оформление, отпуск, требование к качеству.	6
	15. Приготовление низкокалорийных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента. Оформление, требование к качеству.	6
ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	16. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоенного теста. Оформление, отпуск, требование к качеству.	6
	17. Приготовление мучных кондитерских изделий, изделий из сдобного слоенного теста разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, требование к качеству.	6
	18. Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста разнообразного ассортимента	6
	19. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста. Оформление, отпуск, требование к качеству.	6
	20. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного, бисквитного теста. Оформление, отпуск, требование к качеству.	6
	21. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента из песочного теста. Оформление, отпуск, требование к качеству.	6
	22. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	6

		изделий из миндального и заварного теста. Оформление, отпуск, требование к качеству.	
		23. Приготовление мучных кондитерских региональных изделий разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, требование к качеству.	6
	ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	24. Приготовление бисквитных пирожных кремовых, фруктово-желейных, глазированных и др. прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические).	6
		25. Приготовление бисквитных рулетов разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, требование к качеству.	
		26. Приготовление пирожных песочных кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные) и штучных (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). Оформление, отпуск, требование к качеству.	6
		27. Приготовление слоеных пирожных разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, требование к качеству.	6
		28. Приготовление заварных пирожных: трубочки, кольца, шарики. Оформление, отпуск, требование к качеству.	6
		29. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных. Оформление, отпуск, требование к качеству.	6
		30. Приготовление крошковых пирожных: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	6
		31. Приготовление бисквитных тортов: кремовые, кремовые с посыпками Оформление, отпуск, требование к качеству.	
		32. Приготовление песочных тортов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. Варианты оформления тортов, требование к качеству.	6
		33. Приготовление слоеных тортов разнообразного ассортимента. Варианты оформления тортов.	6
		34. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Варианты оформления тортов.	6
		35. Приготовление миндальных тортов разнообразного ассортимента. Варианты оформления тортов.	6

		36. Приготовление региональных и фирменных тортов.	6
		Дифференцированный зачет	-
	Всего		216

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- - положение об учебной и производственной практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО;
- рабочие программы профессиональных модулей;
- программа учебной практики;
- учебный план по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- перечень учебно-производственных работ;
- расписание занятий;
- журнал учета обучения по профессиональным модулям;
- график проведения учебной практики;
- инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты приготовления блюд и кулинарных изделий);
- план учебно- производственных работ на месяц;
- ежедневный индивидуальный план мастера;
- паспорт комплексно – методического обеспечения.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация программы учебной практики модуля осуществляется в учебной кухне-ресторане. Рабочие места студентов и мастеров производственного обучения оснащены оборудованием, инструментами, приспособлениями, материалами, средствами обучения, в соответствии с содержанием проекта ФГОС СПО РФ по осваиваемой специальности. На выполняемые работы мастером производственного обучения, в соответствии с программой учебной практики, разработана инструкционно-технологическая документация (инструкции, технологические, инструкционные карты и др.), бойлер для горячей воды -1шт.,
 блендер-1шт.,
 слайсер-1шт.,
 миксер-1шт.,
 тостер -1шт.,
 мясорубка
 МИМ-80 -1шт., мясорубка
 МИМ-60 -1шт.,
 плита электрическая
 ПЭСМ-4Ш -1шт., жарочный шкаф ШЖЭСМ-3 - 2шт., холодильный шкаф ШХ-0,4 -1шт.,
 котел КПЭ250 -1шт., электросковорода -1шт., электрофритюрница-1шт.,
 электрочайник-1шт.,
 микроволновая
 печь-1шт.,
 ванна-мойка - 4шт.,
 стол обеденный -15шт., стол
 металлический - 12шт., стол
 производственный -12шт.,
 стол-стойка -3шт.,
 шкаф-витрина - 2шт., доска

разделочная -78шт., ножи поварской
тройки - 6шт.,
шкаф подвесной -4шт., стеллаж
передвижной -1шт., электронные
весы -2шт.,
весы настольные -1шт., весы
циферблатные-1шт., кастрюля -12шт., сковорода -12шт., сотейник - 2шт.,
лоток -12шт.,
разнос -12шт.,
сито -2шт.,
черпак -12шт.,
грохот -2шт.,
противень - 6шт.,
шумовка - 4шт.,
вилка десертная -12шт., вилка
закусочная -12шт.,
вилки столовая -12шт.,
лопатка - 6шт.,
веселка - 4шт.,
вставки сетчатые для варки на пару -1шт.,
яйцезрезка -1шт.,
щипцы для
салата -1шт.,
колотница - 4шт.,
соусник -15шт.,
тарелка мелкая
столовая -14шт.,
тарелка глубокая
столовая -14шт.,

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

- 1.Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
- 2.Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие /В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
- 3.Мрыхина, Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /Е.Б. Мрыхина. – М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2008. – 176 с.
- 4.Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие /Н. Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Дополнительные источники:

- 1.СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы // База данных нормативной технической документации // <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
- 2.Барановский, В.А. Повар: учебное пособие /В.А. Барановский. – Ростов н/Д.: Феникс, 2006. – 320 с.
- 3.Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник /В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. –

336 с.

4.Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания /А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

5.Кондратьев, К.П. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие /К.П. Кондратьев. – Улан-Удэ: Изд-во ВСГТУ, 2007. – 108 с.

6.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник /З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

7.Общественное питание: сборник нормативных документов – М.: Гроссмедиа, 2006. – 192 с.

4.4 Требования к руководителям практики от образовательной организации.

Организация, проведение занятий и контроль учебной практики осуществляется мастером производственного обучения.

Мастер производственного обучения – непосредственный организатор и руководитель практики. Его опыт работы соответствует профессиональной сфере специалист среднего звена. Мастера производственного обучения имеют квалификацию по специальности Поварское и кондитерское дело выше на 1-2 разряда, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. В обязательном порядке 1 раз в 3 года проходят профессиональную стажировку в профильных организациях.

Учебная практика осуществляется в подгруппах по 12-15 человек. Учебная практика проводится в соответствии с расписанием занятий. При проведении учебной практики используются словесные, наглядные и практические методы обучения, применяются традиционные методы обучения, а также методики, ориентированные на действие, проблемное обучение.

Мастер производственного обучения осуществляет:

- контроль по выполнению программы учебной практики;

Учет посещаемости обучающихся в период учебной практики с записью в журнале учебной группы.

В обязанности мастера входят:

- инструктаж по технике безопасности;

- соблюдение условий труда и отдыха обучающихся, ответственность за соблюдением правил техники безопасности;

- оценивание результатов выполнения обучающимися программы учебной практики;

- обеспечение высокого качества прохождения учебной практики обучающимися и строгого соответствия ее учебным планам и программам;

- оказание методической помощи обучающимся при выполнении индивидуальных заданий, утверждение индивидуальных планов работы;

- осуществление постоянного контроля по посещаемости обучающихся учебной практики.

4.5 Требование к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечению безопасности обучающихся при выполнении заданий по учебной практике проводятся инструктажи по охране труда на основе:

- методических рекомендаций по разработке государственных нормативных требований охраны труда;

- положение об организации работы по охране труда учебно-производственного процесса в ККПС;

- инструкции по ОТ Повар: протокол № 216 от 01.09.2020 г

- инструкция № 21. Кондитер: протокол № 216 от 01.09.2020 г

- инструкция № 23.

- инструкция по пожарной безопасности протокол №216 от 01.09.2020 г.

- инструкция № 1-п.

- рабочие программы профессиональных модулей.

Инструкция по охране труда при прохождении производственной практики на предприятиях регистрируются в журнале учета обучения по профессиональным модулям с наличием личной подписи студентов. Вводные, повторные, и целевые инструктажи с обучающимися проводятся и регистрируются в журнале регистраций инструктажей по охране труда.

Учет несчастных случаев с обучающимися ведется в журнале учета несчастных случаев по образовательному учреждению.

Продолжительность рабочего дня обучающихся в период учебной практики соответствует времени, отведенному рабочим учебным планом

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися индивидуальных занятий, выполнения практических работ.

В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференциального зачета.

Результаты освоения профессиональных компетенций

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля ¹	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	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: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие с 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – заданий для практически х/ лабораторных занятий; – заданий по учебной и

	<p>требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнения 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, 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>производственной практикам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – практических заданий на зачете/экзамене по МДК; – выполнения заданий экзамена по модулю; – экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое</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., 	

<p>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>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>соответствие выбора способов и техник приготовления 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; – 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 	
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

	<p>ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none">– соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре– эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 345197355402255976370865811722506627397297559405

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 01.12.2023 по 30.11.2024