

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 и согласована методической комиссией по профессии 43.01.09.  
Повар, кондитер, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № 1 от «30» августа 2023г.

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Российской Федерации по профессии среднего профессионального образования программы 43.01.09 Повар, кондитер

Председатель методической комиссии



Юлия Сергеевна Круподер  
Ф.И.О.)

(подпись)

Заместитель директора по УПР



Людмила Николаевна Иванченко  
Ф.И.О.)

(подпись)

Составитель:

Миндюкова Лидия Михайловна, преподаватель профессионального и  
общеобразовательного цикла ГБОУ СПО ЛНР «ККПС»  
(Ф.И.О., должность, название ОУ СПО)

Рабочая программа рассмотрена и согласована 2023/2024 учебный год

Протокол № \_\_\_\_\_ на заседании МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

Рабочая программа рассмотрена и согласована 2023/2024 учебный год

Протокол № \_\_\_\_\_ на заседании МК от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023г.

Председатель МК \_\_\_\_\_

## 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)

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результатов практики</b>
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

<b>Коды профессиональных компетенций</b>	<b>Наименование профессиональных модулей</b>	<b>Объем времени, отведенный на практику (в часах)</b>	<b>Сроки проведения</b>
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	
<b>ПМ 05</b> <b>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента.</b>	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.	<b>6</b>	
		2. Инструктаж по технике безопасности. Подготовка сырья для основных и отделочных полуфабрикатов.	<b>6</b>	
	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	<b>6</b>	
		4. Инструктаж по технике безопасности при работе в кондитерском цехе. Ассортимент и технология приготовления помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной). Требование к качеству.	<b>6</b>	
		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.	<b>6</b>	
			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	<b>6</b>

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

		изделий из миндального и заварного теста. Оформление, отпуск, требование к качеству.	
		23. Приготовление мучных кондитерских региональных изделий разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, требование к качеству.	<b>6</b>
	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).	<b>6</b>
		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.	<b>6</b>
		27. Приготовление слоеных пирожных разнообразного ассортимента. Оформление, отпуск, требование к качеству.	<b>6</b>
		28. Приготовление заварных пирожных: трубочки, кольца, шарики. Оформление, отпуск, требование к качеству.	<b>6</b>
		29. Приготовление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных. Оформление, отпуск, требование к качеству.	<b>6</b>
		30. Приготовление крошковых пирожных: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная.	<b>6</b>
		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.	<b>6</b>
		33. Приготовление слоеных тортов разнообразного ассортимента. Варианты оформления тортов.	<b>6</b>
		34. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Варианты оформления тортов.	<b>6</b>
		35. Приготовление миндальных тортов разнообразного ассортимента. Варианты оформления тортов.	<b>6</b>

		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

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля<sup>1</sup></b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<b>ПК 5.1</b> Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места кондитера</b> 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	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: – задан ий для практически х/ лабораторны х занятий; – задан ий по учебной и

	<p>требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– 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);</li> <li>– 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;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>производственной практикам;</p> <p>- заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>– выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>– экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2.</b> Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>ПК 5.3.</b> Осуществлять изготовление, творческое</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д.,</li> </ul>	

<p>оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.4.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 5.5.</b> 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"> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</li> <li>– корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>– раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>– 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);</li> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>– гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>– гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого</li> </ul>	
--	---	--

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

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402847

Владелец КОРШУНОВ СЕРГЕЙ АНАТОЛЬЕВИЧ

Действителен с 20.01.2025 по 20.01.2026