

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ  
«СЕМИЛУКСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«СОГЛАСОВАНО»

Директор  
ООО «Восток» кафе «Вечернее»  
Жукова В. Н.   
«30» августа 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор  
ГБПОУ ВО «СПК»  
Зварич В. Г.   
«30» августа 2019 г.

ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ  
ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Семилуки  
2019

Программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016 года №1569, профессионального стандарта 33.010 "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный № 38940), профессионального стандарта 33.014 "Пекарь", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный № 40270), примерной основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и требованиями стандарта Worldskills по компетенции «Поварское дело»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА  
Цикловой  
методической комиссией  
технологии общественного питания  
Протокол № 11  
от «10» ДЕ 2019 года

Зам. директора по УР [подпись] / Соломина Л.В./

Заведующая УиПП [подпись] / Воропаева Ю.А./

Председатель ЦМК  
[подпись] / Корсакова Ю.А.

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза Семисова А.А. методист  
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Содержательная экспертиза

[подпись] / Корсакова Ю.А. /  
ФИО, должность ГБПОУ ВО «СПК»

Внешняя экспертиза:

Содержательная экспертиза кадр. отдела "Дурова А.Н."  
ФИО, должность, полное наименование ОУ СПО и/или ВПО



## СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной практики	4
1.1 Область применения программы учебной практики	4
1.2 Цели и задачи учебной практики, требования к результатам	4
1.3 Место учебной практики в структуре образовательной программы	5
1.4 Трудоемкость и сроки проведения учебной практики	5
1.5 Места прохождения учебной практики	5
2 Результаты освоения программы учебной практики	6
3 Структура и содержание учебной практики	9
4 Условия реализации программы учебной практики	16
4.1 Требования к проведению учебной практики	16
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению	16
4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики	17
4.4. Информационное обеспечение учебной практики	17
5. Контроль и оценка результатов учебной практики	18
Приложение 1 – Перечень учебно-производственных работ	23

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – основной образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения обучающимися основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента», включающей в содержательную часть требования к виду деятельности, утвержденными в профессиональном стандарте 33.010 «Кондитер», 33.014 «Пекарь», а также требования стандарта Worldskills.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам

Основной целью учебной практики является: получение обучающимися первоначального практического опыта при освоении основного вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» посредством формирования соответствующих общих и профессиональных компетенций, предусмотренных ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и вида деятельности, предусмотренными профессиональным стандартом 33.010 «Кондитер», 33.014 «Пекарь».

### Задачи учебной практики

Основными задачами учебной практики является приобретение обучающимися умений и получения практического опыта по выполнению следующих видов работ, предусмотренных требованиями примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», 33.014 «Пекарь», и требований стандарта Worldskills:

– оценивать наличие, 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.

– оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

– проверять соответствие количества и качества поступивших продуктов накладной.

– выбирать, подготавливать дополнительные ингредиенты с учетом их сочетаемости с основным продуктом.

– взвешивать продукты, взаимозаменять в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменять закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.

– выбирать и применять методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

– приготавливать, оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

– выбирать с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.

– хранить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

– творчески оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и подготавливать к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.

– охлаждать и замораживать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия и полуфабрикаты с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

– хранить свежеприготовленные, охлажденные и замороженные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

– размораживать хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции.

– выбирать контейнеры, упаковочные материалы, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования.

– рассчитывать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.

– проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты

### **1.3. Место учебной практики в структуре образовательной программы**

Учебная практика проводится после прохождения междисциплинарных курсов: **МДК 05.02.** Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и **МДК. 05.01.** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в рамках профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

### **1.4. Трудоемкость и сроки проведения учебной практики**

Учебная практика в рамках профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента проводится концентрировано, в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы.

Сроки ее проведения определяются учебным планом, календарным учебным графиком образовательной программы ППКРС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Трудоемкость учебной практики составляет 216 академических часа (6 зачетных единиц – 6 недель) и проводится на 4 курсе в 8-м семестре, включая дифференцированный зачет по итогам учебной практики.

### **1.5. Места прохождения учебной практики**

Учебная практика проводится на учебно-производственной базе ГБПОУ ВО «СПК», в лаборатории «Учебный кондитерский цех» ГБПОУ ВО «СПК».

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения учебной практики в рамках освоения ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является практический опыт выполнения трудовых функций профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», 33.014 «Пекарь, требований стандарта Worldskills, а также практический опыт овладения основным видом деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», с соответствующими ему **общими компетенциями(ОК):**

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

С целью овладения основным видом деятельности «Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», и соответствующими общими и профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента должен:

**приобрести практический опыт:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
  - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
  - упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
  - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Вариативная часть – 72 часа

Вариативная часть учебной практики в объеме 72 часа направлена на расширение практических навыков в соответствии с профессиональными стандартами «Пекарь», и «Кондитер», с целью обеспечения соответствия выпускников требованиям регионального рынка труда и международных стандартов WorldSkills, а также с целью реализации требований работодателей с учетом современных тенденций развития хлебопекарной и кондитерской отрасли и ростом конкурентоспособных предприятий общественного питания за счет введения в программу профессионального модуля дополнительных профессиональных компетенций:

ПКв 5.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения.

ПКв 5.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухонь народов мира

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<p><b>иметь практический опыт в:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-применении различных видов сырья повышающих пищевую ценность хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</li> <li>-приготовлении и творческом оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения.</li> <li>-приготовлении и творческом оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий пониженной калорийности</li> <li>-приготовлении и творческом оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для детского питания</li> <li>-приготовлении и творческом оформлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий русской кухни, народов Кавказа, стран Европы.</li> <li>-использовании различных видов программного обеспечения для расчета рецептур, количества сырья, выхода изделий, упека, припека</li> <li>-определении потребностей рынка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий</li> </ul>
<p><b>умения:</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать количества сырья и продуктов для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</li> <li>– рассчитывать рецептуры для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения.</li> <li>– составлять схемы технологического процесса приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухонь народов мира</li> <li>– составлять аппаратурно-технологические схемы приготовления отделочных полуфабрикатов с применением натурального сырья</li> <li>– определять уpek, приpek, производить расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба диетического, лечебно-профилактического назначения, пониженной калорийности.</li> <li>– разрабатывать эскизы украшения тортов и пирожных различной формы</li> <li>– составления анкет по изучению потребительского спроса на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия</li> </ul>



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Раздел практики	Виды работ	Наименование тем учебной практики, обеспечивающих выполнение видов работ	Количество часов (недель)
<b>ПМ.05</b> Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
<p><b>Раздел 1.</b> Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p><b>Тема 1.1</b> Отработка безопасной эксплуатации технологического оборудования, применение различных методов оценки качества основного и дополнительного сырья, работа с сопровождающей документацией</p>	<b>6</b>
<p><b>Раздел 2.</b> Приготовление и подготовка к использованию отделочных</p>	<p>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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для</p>	<p><b>Тема 2.1</b> Приготовление сиропов и помады, различных видов глазури</p>	<b>6</b>

полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	Тема 2.2. Приготовление карамели и желе	6
		Тема 2.3 Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов	6
		Тема 2.4 Приготовление мастики и марципана, крошки	6
		Тема 2.5 Приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколада	6
<p><b>Раздел 3.</b></p> <p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов,</p>	Тема 3.1 Приготовление хлеба пшеничного формового из муки высшего сорта опарным способом	6
		Тема 3.2 Приготовление батона нарезного из муки пшеничной высшего сорта	6

	<p>полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных изделий.</p> <p>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).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p><b>Тема 3.3.</b> Приготовление хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>Тема 3.4</b> Приготовление хлебобулочного изделия из бездрожжевого пресного теста</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Раздел 4.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p><b>Тема 4.1.</b> Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого слоеного теста</p>	<p><b>6</b></p>

<p>реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе 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).</p>	<p><b>Тема 4.2</b> Приготовление мучных кондитерских изделий из вафельного теста</p>	<p><b>6</b></p>
	<p><b>Тема 4.3</b> Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста</p>	<p><b>6</b></p>	
	<p><b>Тема 4.4</b> Приготовление затяжного печенья и кексов</p>	<p><b>6</b></p>	
	<p><b>Тема 4.5</b> Приготовление пирожных из воздушного и миндального теста</p>	<p><b>6</b></p>	

	<p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p><b>Тема 4.6</b> Приготовление пирожных из бисквитного теста</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>Тема 4.7</b> Приготовление крошковых пирожных</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>Тема 4.8</b> Приготовление пирожных из заварного теста</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Раздел 5.</b> Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>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.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пирожных и тортов</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</p> <p>Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Выбор и применение методов приготовления тортов и пирожных в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Приготовление, оформление тортов и пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Хранение пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление пирожных и тортов, подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p><b>Тема 5.1</b> Приготовление бисквитных кремовых тортов круглой и квадратной формы</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>Тема 5.2</b> Приготовление бисквитных фруктово-желейных тортов круглой формы</p>	
		<p><b>Тема 5.3</b> Приготовление бисквитных фруктово-желейных тортов квадратной формы</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>Тема 5.4</b> Приготовление песочных тортов</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>Тема 5.5</b> Приготовление слоеных тортов</p>	<p><b>6</b></p>
		<p><b>Тема 5.6</b> Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов</p>	<p><b>6</b></p>

	Охлаждение и замораживание готовых пирожных и тортов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	<b>Тема 5.7</b> Приготовление миндальных тортов	<b>6</b>
<b>Раздел 6</b> Изготовление и творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического, лечебно-профилактического назначения.	Размораживание пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка пирожных и тортов на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости пирожных и тортов.. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	<b>Тема 6.1</b> Приготовление хлебобулочных изделий диетического и лечебно-профилактического назначения с использованием зернового сырья	<b>6</b>
		<b>Тема 6.2</b> Приготовление тортов пониженной калорийности	<b>6</b>
		<b>Тема 6.3</b> Приготовление хлебобулочных изделий для детского питания	<b>6</b>
		<b>Тема 6.4</b> Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с использованием плодово-овощного сырья	<b>6</b>
<b>Раздел 7</b> Изготовление и творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кухни народов мира	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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления пирожных и тортов Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Выбор и применение методов приготовления тортов и пирожных в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление тортов и пирожных разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов,	<b>Тема 7.1</b> Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий народов Западной Европы, бывшей Югославии, Придунайского государства, Чехии, Словакии	<b>42</b>
		<b>Тема 7.2</b> Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Италии и Франции	
		<b>Тема 7.3</b> Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни народов Австрии, Германии, Люксембурга, Швейцарии	

<p>полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Хранение пирожных и тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление пирожных и тортов, подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание готовых пирожных и тортов, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Размораживание пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка пирожных и тортов на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости пирожных и тортов..</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных и тортов, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:</p> <p>мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>	<p><b>Тема 7.4</b> Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Скандинавской кухни. Греции, Испании, Португалии</p>	
	<p><b>Тема 7.5</b> Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий кухни стран Ближнего Востока и еврейской кухни</p>	
	<p><b>Тема 7.6</b> Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Голландии, Бельгии, Польши.</p>	
	<p><b>Тема 7.7</b> Приготовление хлебобулочных и мучных кондитерских изделий Кореи, Монголии и Юго-Восточной Азии</p>	
<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p> <p><b>ИТОГО:</b></p>		<p><b>216 часа,</b> <b>(6 недель)</b></p>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к проведению учебной практики**

4.1.1. Перед началом учебной практики каждый обучающийся должен пройти вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.

4.1.2. В первый день учебной практики обучающийся обязан пройти первичный инструктаж по охране труда.

4.1.3. Обучающиеся в период учебной практики обязаны:

- выполнять виды работ, предусмотренные программой учебной практики;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности, санитарно-гигиенические требования к организации работ

4.1.4. Организация проведения учебной практики возлагается на руководителя учебной практики (мастера производственного обучения) ГБПОУ ВО «СПК».

### **4.2. Требования к материально-техническому обеспечению**

Учебная практика реализуется в лаборатории «Учебный кондитерский цех» ГБПОУ ВО «СПК», оснащенной оборудованием и инвентарем:

весоизмерительное оборудование: весы настольные; электронные;

холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный;

механическое оборудование: блендер ручной с дополнительной насадкой для взбивания; слайсер; планетарный миксер;

тепловое оборудование: плиты электрические; пароконвектомат; фритюрница; микроволновая печь;

оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп; машина для вакуумной упаковки

вспомогательное оборудование: стол производственный; моечная ванна двухсекционная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: дежи, кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, мерный инвентарь, набор разделочных досок (деревянных маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора. скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, формы силиконовые для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов, формы для саваренов, трафареты для нанесения рисунка, нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики, терки, кисти силиконовые, прихватки, контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг, термометр, подносы, подложки для тортов, инструменты для упаковки подставки для тортов вращающиеся.



### **4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики**

Реализация программы учебной практики осуществляется педагогическими работниками ГБПОУ ВО «СПК», имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы учебной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

### **4.4. Информационное обеспечение учебной практики**

#### **Печатные издания:**

1. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с.
2. Ермилова С. В., Соколова Е. И. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 80 с.

#### **Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca.ru/>
2. Каталог пищевого оборудования / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>
3. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/>
4. Весь общепит России [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
5. Информационный портал о пищевом и кондитерском производстве/ [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://baker-group.net/>

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

5.1. В ходе учебной практики осуществляется текущий контроль успеваемости обучающихся по пятибалльной системе.

Выполнение обучающимися видов работ, предусмотренных программой учебной практики, оценивается руководителями учебной практики (мастером производственного обучения) после каждого занятия.

Полученная оценка заносится в дневник учебной практики.

5.2. Выполнение обучающимся видов работ в рамках учебной практики, проводимых в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком образовательной программы, ежедневно оценивается руководителями учебной практики (мастером производственного обучения) ГБПОУ ВО «СПК». Полученная оценка заносится в журнал учебной и производственной практики.

5.3. Заведующий учебной и производственной практикой ГБПОУ ВО «СПК» в дни проведения учебной практики осуществляет контроль выполнения программы учебной практики обучающимся (выполнение работ, соблюдение обучающимся правил внутреннего трудового распорядка и охраны труда, санитарно-гигиенических требований к организации работ)

5.4. По итогам учебной практики проводится промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

5.5. В ходе проведения промежуточной аттестации оценивается качество, полнота, правильность, последовательность выполнения обучающимся конкретного вида работы, приобретенный практический опыт в рамках формируемых профессиональных компетенций (ПК 5.1 – ПК 5.5) по основному виду деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

## Результаты прохождения учебной практики (освоенные компетенции)

ПК	Показатель оценки ПК (с учетом профессионального стандарта 33.010 «Кондитер», 33.014 «Пекарь и стандарта Worldskills)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места повара</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</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, полуфабрикатов, готовых хлебобулочных и 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 правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дневник учебной практики</li> <li>– оценка выполненных практических заданий при прохождении учебной практики</li> <li>– дифференцированный зачет по учебной практике</li> <li>– демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю</li> </ul>

<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении хлебопекарных и мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления отделочных полуфабрикатов (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с профессиональным инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование технологического оборудования;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (спецодежда, 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> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы хлебобулочных и мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</li> <li>– соответствие внешнего вида готовых изделий требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> <li>• аккуратность порционирования готовых изделий при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы блюда размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовых изделий (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– дневник учебной практики</li> <li>– оценка выполненных практических заданий при прохождении учебной практики</li> <li>– дифференцированный зачет по учебной практике</li> <li>– демонстрация профессиональных умений и навыков на квалификационном экзамене по профессиональному модулю</li> </ul>
--	--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;  Определять этапы решения задачи;  Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  Составлять план действия;  Определять необходимые ресурсы;  Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план;  Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Адаптировать свои методы работы в различных ситуациях (WSR).</p>	Оценка деятельности обучающегося при выполнении учебно-производственных работ по учебной практике
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<p>Определять задачи для поиска информации;  Определять необходимые источники информации;  Планировать процесс поиска;  Структурировать получаемую информацию;  Выделять наиболее значимое в перечне информации;  Оценивать практическую значимость результатов поиска;  Оформлять результаты поиска.</p>	
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;  Применять современную научную профессиональную терминологию;  Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p> <p>Брать на себя личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие. Объективно оценивать личные качества и свою производительность. (WSR).</p>	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Обнаруживать недостатки в определенных процессах и находить пути их решения вместе с командой. Соблюдать правила делового этикета в общении с коллегами и потребителями (WSR).</p>	
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию	<p>Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе.</p>	

на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Быть коммуникабельным и гибким в сложных, неординарных, непредвиденных ситуациях (WSR).	
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Описывать значимость своей профессии. Поддерживать высокие стандарты качества в процессе производства кулинарной продукции, даже в экстремальных ситуациях (WSR).	
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Применять различные методы энергосбережения при использовании оборудования при приготовлении кулинарной продукции. Использовать ресурсосберегающие технологии при приготовлении блюд(WSR).	
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Использовать современное программное обеспечение. Работать с базовым компьютерным оборудованием (WSR).	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**  
**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ**  
**ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

Тематика учебно-производственных работ	Количество часов
1. Отработка безопасной эксплуатации технологического оборудования, применение различных методов оценки качества основного и дополнительного сырья, работа с сопровождающей документацией	6
2. Приготовление сиропов и помады	6
3. Приготовление карамели и желе	6
4. Приготовление различных видов глазури	6
5. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов	6
6. Приготовление мастики и марципана, крошки	6
7. Приготовление отделочных полуфабрикатов из шоколада	6
8. Приготовление хлеба пшеничного формового из муки высшего сорта опарным способом	6
9. Приготовление батона нарезного из муки пшеничной высшего сорта	6
10. Приготовление хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки	6
11. Приготовление хлебобулочного изделия из бездрожжевого пресного теста	6
12. Приготовление хлебобулочного изделия диетического назначения	6
13. Приготовление национальных видов хлебобулочных изделий	6
14. Приготовление хлебобулочных изделий из ржаной муки	6
15. Приготовление мучных кондитерских изделий из бездрожжевого слоеного теста	6
16. Приготовление мучных кондитерских изделий из дрожжевого слоеного теста	6
17. Приготовление мучных кондитерских изделий из вафельного теста	6
18. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста	6
19. Приготовление затяжного печенья и кексов	6
20. Приготовление мучных кондитерских изделий диетического назначения	6
21. Приготовление пирожных из воздушного и миндального теста	6
22. Приготовление пирожных из бисквитного теста	6

23. Приготовление пирожных из сахарного и тюлипного теста	6
24. Приготовление пирожных и использованием какао и шоколада	6
25 Приготовление крошковых пирожных	6
26. Приготовление пирожных из заварного теста	6
27. Приготовление бисквитных кремовых тортов круглой формы	6
28. Приготовление бисквитных кремовых тортов квадратной формы	6
29. Приготовление бисквитных фруктово-желейных тортов круглой формы	6
30. Приготовление бисквитных фруктово-желейных тортов квадратной формы	6
31. Приготовление песочных тортов	6
32. Приготовление слоеных тортов	6
33. Приготовление воздушных тортов	6
34. Приготовление воздушно-ореховых тортов	6
35. Приготовление миндальных тортов	6
36. Приготовление тортов пониженной калорийности	6