

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ГОЛЫШМАНОВСКИЙ АГРОПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Приложение №3 к ООП СПО (ППКРС)
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.05 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА

2026 г.

Рабочая программа ПП.05 Производственная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Голышмановский агропедагогический колледж»

Разработчики: Малькова Наталья Николаевна, мастер производственного обучения первой квалификационной категории

Аннотация программы производственной практики
ПП.05 Производственная практика
Раздел: профессиональный цикл

1. Нормативная база и УМК

Рабочая программа ПП.05 Производственная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от «09» декабря 2016 года № 1569 (ред. от 03.07.2024г.) (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 года регистрационный №44898), с учетом примерной образовательной программы утвержденной учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 от 28.06.2021г. №01, зарегистрированной в Государственном реестре примерных образовательных программ приказ ФГБОУ ДПО ИРПО №п-41 от 28.02.2022г. регистрационный номер 33.

2. Цель и задачи производственной практики

Цель производственной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Задачи производственной практики:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Прохождение производственной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе практического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

3. Основные разделы производственной практики и количество часов на прохождение производственной практики

МДК.05.01 Организация приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

№	Основные разделы производственной практики	Количество часов на прохождение практики
1	Раздел 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	12

МДК.05.02 Процессы приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

№	Основные разделы производственной практики	Количество часов на прохождение практики
1	Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36
2	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	48
3	Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48
4	Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	66
5	Дифференцированный зачет	6

4. Периодичность и формы текущего контроля, промежуточной аттестации и итоговой аттестации.

Промежуточная аттестация по ПМ.05_Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по ПП.05 Производственная практика проводится в форме дифференцированного зачета в шестом семестре.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	Стр. 6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	35

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа ПП.05 Производственная практика является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения квалификации: повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Данная программа может быть использована:

-при реализации основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» в рамках о программы профессионального модуля ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (повар)».

-при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров по профессии повар.

1.1. Цель и задачи производственной практики

Цель производственной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в приготовлении, оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Задачи производственной практики:

обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Прохождение производственной практики предусматривает закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе практического обучения, приобретения ими необходимых умений практической работы по профессии, овладение видами профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен освоить:

Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

2.2.Результатом освоения рабочей программы производственной практики является:

сформированность у обучающихся профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии/специальности и получения опыта практической деятельности в рамках МДК 05.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессиональному модулю ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ООП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,

	применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2.3. Результаты производственной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ОПД	У	Показатели результата
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнения выбора рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, кондитерское сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	-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,	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.

			формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Осуществление подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	-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	Подготавливает необходимое сырье отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

			хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	-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	Применяет творческое оформление и приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

			изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Применения творческого оформления и изготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	-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,	Применяет творческое оформление и приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

			порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов различного ассортимента	Применения творческого оформления и изготовления пирожных и тортов различного ассортимента.	-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),	Применяет творческое оформление и приготовления пирожных и тортов различного ассортимента.

			эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	
--	--	--	--	--

2.4. Тематический план производственной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей, МДК.	Количество часов по учебному плану	Виды работ	Общие формулировки заданий	Ожидаемый результат (процесс/продукт)	Количество часов на выполнение задания		Кол-во работ
						Учебная норма	Рабочая норма времени	
1	2	3	4	5	6	7		8
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел модуля 1. Организация процессов	216	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.			12
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10		12						

	приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			изделий.				
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10	МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. Оценка их качества.	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.			36
ПК 5.1.-5.5 ОК 1-7,9,10	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного	48	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и	Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика			48

	ассортимента			использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.				
ПК 5.1.-5.5 ОК 1- 7,9,10	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48	Приготовление , оформление и подготовка к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий разнообразног о ассортимента	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям. Варианты оформления мучных кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.	Методы и способы приготовления, формование и выпечка. Органолептиче ские способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.			48
ПК 5.1.-5.5 ОК 1- 7,9,10	Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и	66	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	Классификация и характеристика тортов и пирожных, форма, размер и масса пирожных. Основные процессы	Приготовление тортов и пирожных в ассортименте, особенность процесса			66

	тортов разнообразного ассортимента		изделий разнообразного ассортимента	изготовления пирожных.	приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.			
		Всего часов: 216						Всего часов: 216
	Дифференцированный зачет 6 семестр							6

2.5.Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей, МДК, наименование видов работ и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		216 12	
Виды работ: 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.			
Тема 1.1 Вводное занятие. Охрана труда и пожарная безопасность.	Содержание: 1. Инструктаж по технике безопасности, систематизация учебного материала 2. Ознакомление с предприятием общественного	6	2

	питания		
Тема 1.2 Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом, подбор производственного инвентаря и оборудования для обработки и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1. Организация рабочего места. 2. Проверка органолептическим способом. 3. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	2
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		204	
Виды работ: 1.Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 2.Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 3.Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 4.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 5.Размораживание замороженных готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. 6.Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги			

питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Виды работ	36	
Тема. 2.1. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря. 3. Приготовление помады, карамели, желе (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности отделочного полуфабриката.	6	2
Тема. 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	1. Организация рабочего места. 2. Выбор производственного инвентаря. 3. Приготовление сиропов.	6	2
Тема. 2.3 Технологический процесс приготовления и отпуска хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов, посыпок.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка сырья к работе 4. Приготовление отделочных полуфабрикатов, посыпок.	6	2
Тема. 2.4 Технологический процесс приготовления глазури.	1. Организация рабочего места. 2. Обработка различными методами фруктов. 3. Подготовка сырья к работе 4. Приготовление глазури.	6	2

Тема 2.5 Приготовление сливочных, белковых кремов.	1. Организация рабочего места. 2.. Подготовка сырья к работе 3. Приготовление сливочных, белковых кремов.	6	2
Тема 2.6 Технологический процесс приготовления фаршей и начинок для приготовления хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	1. Организация рабочего места. 2. Обработка сырья для приготовления фаршей и начинок. 3. Подготовка сырья к работе 4. Приготовление фаршей и начинок для хлебобулочных изделий.	6	2
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Виды работ	48	
Тема 3.1 Приготовление теста опарным и безопарным способом.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Приготовление опарного и безопарного теста.	6	2
Тема 3.2 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлеба разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Приготовление хлеба.	6	2
Тема 3.3. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента (дорожная, российская, домашняя, школьная булочки)	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Приготовление хлебобулочных изделий.	6	2
Тема 3.4 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных	11. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Приготовление хлебобулочных изделий.	6	2

изделий разнообразного ассортимента (булочка с маком, бриошь, сдоба выборгская)			
Тема 3.5 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента: пироги, пирожки печеные, жареные, расстегаи, ватрушки, кулебяки.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Приготовление хлебобулочных изделий.	6	2
Тема 3.6. Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента: кекс здоровье, майский, весенний, творожный.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Приготовление хлебобулочных изделий.	6	2
Тема 3.7 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента: ромовая баба, кулич пасхальный.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка продуктов. 3. Приготовление хлебобулочных изделий.	6	2
Тема 3.8 Приготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента: кулич классический, рулет с маком, рулет с изюмом.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление хлебобулочных изделий, правила и варианты оформления 3 Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских	Виды работ	48	

изделий разнообразного ассортимента			
Тема 4.1 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из блинчатого и вафельного теста.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление блинчатого и вафельного теста. 3 Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
Тема 4.2 Приготовление изделий из сдобного теста: сочни с творогом, пирожки сдобные, печенье с творогом.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка сырья. 3. Приготовление сдобного пресного теста 4. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
Тема 4.3 Приготовление изделий и оформление и подготовка к реализации из пряничного теста: коржик молочный, коврижка медовая, пряник глазированный.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка сырья. 3. Приготовление пряничного теста 4. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
Тема 4.4 Приготовление изделий и оформление и подготовка к реализации из воздушного, песочного теста: печенье меренги, печенье песочное, звездочка, курабье, круглое.	1. Организация рабочего места. 2. Подготовка сырья. 3. Приготовление сдобного песочного, воздушного теста . 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
Тема 4.5 Приготовление изделий и оформление и подготовка к реализации из бисквитного, бисквит основной, буше круглый, рулет с повидлом.	1. Организация рабочего места. 2. . Приготовление бисквитного теста 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
Тема 4.6	1. Организация рабочего места.	6	2

Приготовление изделий и оформление и подготовка к реализации из слоеного теста: курник, языки слоеные, волованы.	2. Приготовление слоеного теста. 3. Соблюдение температурного режима и сроки хранения.		
Тема 4.7 Приготовление изделий и оформление и подготовка к реализации из крошкового полуфабриката: любительский.	1. Организация рабочего места. 2. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба. 3. Соблюдение температурного режима и сроки хранения.	6	2
Тема 4.8 Приготовление изделий и оформление и подготовка к реализации из крошкового полуфабриката: дачный, особый,	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление изделий из крошкового п/ф. 3. Соблюдение сроков хранения.	6	2
Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Виды работ	66	
Тема 5.1 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации бисквитных пирожных.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.) 3. Процесс приготовления в зависимости от формы	6	2
Тема 5.2 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации песочных пирожных.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные	6	2

	(трубочки, муфточки, бантики, волованы и др.) 3. Процесс приготовления в зависимости от формы		
Тема 5.3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации слоеных пирожных.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики др.) 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
Тема 5.4 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заварных пирожных.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление заварных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки др.). 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	2
Тема 5.5 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации воздушных пирожных.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление воздушных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
Тема 5.6 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации бисквитных тортов.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовления и оформление тортов разного ассортимента. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2

Тема 5.7 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации песочных тортов.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовления и оформление тортов разного ассортимента. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
Тема 5.8 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации слоеных тортов.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовления слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
Тема 5.9 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заварных тортов.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовления заварных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
Тема 5.10 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации заварных тортов.	1. Организация рабочего места. 2. Приготовления заварных и тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения	6	2
Тема 5.11 Приготовление воздушных и воздушно-	1. Организация рабочего места. 2. Приготовление воздушных и воздушно-	6	2

ореховых тортов.	ореховых тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. 3. Требования к качеству, условия и сроки хранения.		
Дифференцированный зачет 6 семестр		6	

2.6.Связь базы практики и формируемых компетенций.

№	Наименование, юр. адрес предприятия/ организации	Направление деятельности	Формируемые компетенции
1	Кафе «Эдем» ИП Дегтярёв с. Юргинское ул. Ленина 627250	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в

			профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,
--	--	--	--

			применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
--	--	--	--

3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие предприятия/ организации на основе прямых договоров с ГАПОУ:

1) Основное оборудование:

- весы настольные электронные
- пароконвектомат
- конвекционная печь
- микроволновая печь
- расстоечный шкаф
- плита электрическая
- фритюрница
- шкаф холодильный;
- шкаф морозильный
- шкаф шоковой заморозки
- фризёр
- стол холодильный с охлаждаемой горкой
- тестораскаточная машина
- планетарный миксер
- блендер(ручной с дополнительной насадкой для взбивания)
- мясорубка
- слайсер
- машина для вакуумной упаковки
- овощерезка
- лампа для карамели
- аппарат для темперирования шоколада
- сифон
- газовая горелка (для карамелизации)
- набор инструментов для карвинга
- овоскоп-

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2014 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2014 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2014 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2014 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2014 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2014 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2014 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2015 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
12. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
13. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
14. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2015
15. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 416 с.
16. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
17. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
18. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
19. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

20. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
21. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
22. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
23. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2014 – 373 с.
24. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2014. – 512 с.
25. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 176 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
2. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
3. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
4. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
5. <https://ru.pinterest.com/explore/современные-торты-914889126255/>
6. <http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>
7. <http://andychef.ru/recipes/smith/>
8. <http://www.twirpx.com/file/128573/>

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла:

концентрированно

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций. Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей и междисциплинарных курсов обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/дифференцированного зачета.

Результаты (обучения освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов; – соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; – своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; – правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; – соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; – соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, 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
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	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • 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;

оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на ВЫНОС
---	--

4.1. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТА ПРОВЕРКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ

ПК

Профессиональные компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Показатели оценки результата

Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.