

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Хорский агропромышленный техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора КГБ ПОУ ХАТ
_____ Суходол Г.Г.
«17» июня 2022 г

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профиль подготовки: естественно - научный
Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер
Форма обучения: очная

п. Хор, 2022 г.

Программа производственной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569.

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Хорский агропромышленный техникум»

Разработчик: Пукита С.В., преподаватель КГБ ПОУ ХАТ

Программа производственной практики рассмотрена и согласована на заседании ПЦК «Сфера питания»

Протокол № 9 от «16» мая 2022 г.

Председатель _____ Новак Ю.А.

ГБ ПОУ ХАТ

Хабаровский край, р-он им. Лазо, п. Хор

ул. Менделеева 13

индекс: 682922

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики

Программа производственной практики является частью основной образовательной программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённый Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569, входящей в состав укрупненной группы профессий 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения основного вида деятельности (ВД): *Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*

Код ПК	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, 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 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при реализации дополнительных профессиональных программ (программ повышения квалификации и программ профессиональной переподготовки).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения программы производственной практики

С целью овладения указанным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

Практический опыт	ПО1 - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов ПО2 - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; ПО3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ПО5 - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО6 - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО7 - ведении расчетов с потребителями
Умения	У1 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У3 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У4 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Дескрипторы сформированности компетенций по производственной практикиВД: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Формируемые компетенции	Действия (дескрипторы)	Требования к умениям, практическому опыту
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы	уметь: У1 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты,

	Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте повара Организация и контроль подготовки и содержания рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в процессе работы	весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; иметь практический опыт в: ПО1 - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У3 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПО2 - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; ПО3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства
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 разнообразного ассортимента ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	- изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Уметь: У3 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У4 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности иметь практический опыт в: ПО5 - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО6 - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО7 - ведении расчетов с потребителями

Личностные результаты реализации программы воспитания

Личностные результаты реализации программы воспитания (описанторы)	Код
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1

Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i>	ЛР 13
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР 14

Перед началом производственной практики в условиях производства обучающемуся выдается индивидуальный план по практике. По завершению практики в условиях производства обучающийся представляет отчет по производственной практике.

1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики

ПП.05 – 216 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля, МДК	Объём времени, отведенный на практику (в часах)	Сроки проведения, семестр							
			1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 5.1. - 5.5 ОК 1,4,7,10	ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216								216

2.2 Содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала Виды работ	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
ПП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		216	
Тема 1 Организация подготовки рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	1. Ознакомление с документацией (ТК, ТТК, бракеражный журнал, санитарный журнал, инструкции по срокам хранения и реализации продукции, инструкции при работе с оборудованием, должностные инструкции повара). 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 3. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности, инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 4. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, 5. Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 7. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 8. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 9. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	12	ОК 1,4,7,10 ПК 5.1. ПО 1,2 У1-2

		10. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий. 11. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
Тема Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	1. Выбор и применение методов приготовления отделочных п/ф в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление отделочных п/ф с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных пф с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 4. Размораживание отделочных п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции. 5. Создание украшений из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра, других материалов и ингредиентов. Организация рабочего места кондитера Украшения из крема. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Украшения из помады, глазури и кандира. Украшения из сахарных мастик и марципана. Украшения из посыпки и шоколада. Украшения из карамели. Создание украшений из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра, других материалов и ингредиентов.	18	ОК 1,4,7,10 ПК 5.1,5.2 ПО 1-4 У1-4
Тема Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	3	1. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами. 4. Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований	56	ОК 1,4,7,10 ПК 5.1,5.3 ПО 1-7 У1-4

		по безопасности готовой продукции. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Размораживание хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 8. Создание и испытание новых рецептов. Организация рабочего места кондитера. Расчет стоимости хлебобулочных изделий. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Приготовление хлеба в ассортименте. Приготовление изделий из дрожжевого теста с пониженной калорийностью.		
Тема Изготовление, творческое оформление, подготовка реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	4 к	1. 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. 2. 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. 3. Приготовление мучных кондитерских изделий диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами. 4. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 8. Создание и испытание новых рецептов.	56	ОК 1,4,7,10 ПК 5.1,5.4 ПО 1-7 У1-4

		Организация рабочего места кондитера. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Приготовление кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Приготовление изделий из вафельного теста. Приготовление изделий из пряничного теста. Приготовление изделий из бисквитного теста. Приготовление изделий из заварного теста. Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста. Приготовление изделий из слоеного теста. Приготовление изделий из миндального теста. Приготовление изделий с пониженной калорийностью. Приготовление восточных кондитерских изделий.		
Тема Изготовление, творческое оформление, подготовка реализации пирожных тортов разнообразного ассортимента	5 к и	1. Выбор и применение методов приготовления пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Приготовление пирожных и тортов диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами. 4. Творческое оформление пирожных и тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Размораживание пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 8. Создание и испытание новых рецептов. Организация рабочего места кондитера. Расчет стоимости пирожных и тортов. Приготовление пирожных и тортов бисквитных. Приготовление пирожных и тортов песочных.	56	ОК 1,4,7,10 ПК 5.1,5.4 ПО 1-7 У1-4

	Приготовление пирожных и тортов слоеных. Приготовление пирожных и тортов миндальных. Приготовление пирожных заварных. Приготовление крошковых и десертных пирожных. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Приготовление изделий пониженной калорийности.		
	Дифференцированный зачёт в форме защиты отчета по практике	6	
	Демонстрационный экзамен	12	
	Итого	216	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Материально – техническое обеспечение

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания осуществляющих услуги населению в сфере питания: ООО «Магнит», ООО «Фаворит» г. Хабаровск; ООО «Натали», ООО «Славянка», ИП Сазыкина Г.Д. г. Бикин; ИП Зарянко Т.Д. г. Лучегорск, ООО «Хорский хлеб» с заключением двухсторонних договоров.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и даёт возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Оснащение баз практик

Кондитерский цех организации питания: весы настольные электронные, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая, шкаф холодильный, шкаф морозильный, тестораскаточная машина (настольная), планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный), миксер (погружной), мясорубка, термометр со щупом, производственный стол с моечной ванной, производственный стол. Моечная ванна (двухсекционная), стеллаж передвижной

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования/С.В. Ермилова. –5-е изд. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений СПО / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 7-е изд. – Москва: Академия, 2018. – 80 с.
3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – М.: Академия, 2019. – 336 с.
5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. М.: Академия, 2017. – 160 с.
6. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. –Москва: Академия, 2018. – 432 с.
9. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4.
10. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5.
11. А.Т. Васюкова, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания, М: «Дашков и К» 2020

3.2.2. Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж.В. Морозова, Н.В. Пушина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /148178> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /152652> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Скобельская, З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З.Г. Скобельская. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147250> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Рензиева, Т.В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для спо / Т.В. Рензиева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147352> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book /147255> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. [Бочкарева, Н.А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н.А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books /97306>](#)

Дополнительные источники

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. — Москва: Ресторанные ведомости, 2020. — 320 с.: ил.

2. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. М.: Стандартинформ, 2014. III, 12 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. Введ. 4. 2016-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015–01–01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. III, 16 с.

9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

10. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

11. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

12. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

15. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

16. А.Т. Васюкова, Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания, М: «Дашков и К» 2020

3.3 Организация производственной практики

Освоение программы производственной практики ПП.05 базируется на изучении учебных дисциплин ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места, ОП.05 Основы калькуляции и учета, ОП.06 Охрана труда. ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Текущий контроль осуществляется мастером с помощью графика контрольных проверок на местах прохождения производственной практики. Промежуточная аттестация проводится по окончании производственной практики в форме защиты отчёта.

Успешное освоение производственной практики в рамках данного профессионального модуля является обязательным условием допуска обучающихся к демонстрационному экзамену.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками Техникума, имеющих стаж работы в данной профессиональной области 30 лет.

Квалификация педагогических работников Техникума отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и профессиональных стандартах «Педагог 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, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие 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	Текущий контроль: <i>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике.</i> Промежуточная аттестация: <i>оценка защиты отчетов по производственной практике; демонстрационный экзамен по ПМ.05</i>	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	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		
---	---	--	--

5. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Пакет документов для отчёта по производственной практике ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на студента _____
(фамилия, имя, отчество)

КГБ ПОУ Хорский агропромышленный техникум

Группа №

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Студент _____, в период производственной практики

в _____
(наименование предприятия, учреждения, организации)

фактически проработал с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г. и выполнял работы: _____
(перечень работ и рабочих мест)

Качество выполнения работ: _____

За время прохождения практики _____
(Фамилия И.О. обучающегося)

показал, что (подчеркнуть нужное) умеет / не умеет планировать и организовывать собственную деятельность, способен / не способен налаживать взаимоотношения с другими сотрудниками, имеет / не имеет хороший уровень культуры поведения, умеет / не умеет работать в команде, высокая / низкая степень сформированности умений в профессиональной деятельности.

Оценка за трудовую дисциплину _____
прописью

Руководитель практики от предприятия: _____
подпись И.О. Фамилия

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

по производственной практике по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1. Ф.И.О. студента _____

2. Место проведения практики _____
(наименование предприятия)

3. Время проведения практики

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики:

Код ПК	Профессиональная компетенция	Оценка уровня освоения (по пятибалльной шкале)
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.	

Руководитель практики от предприятия: _____
подпись
И.О. Фамилия

Руководитель практики от образовательной организации: _____
подпись
И.О. Фамилия

« _____ » _____ 20 ____ г.

ДНЕВНИК

по производственной практике по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1. Ф.И.О. студента _____

2. Место проведения практики _____
(наименование предприятия)

3. Время проведения практики с « _____ » _____ 20 ____ г. по « _____ » _____ 20 ____ г.

Дата	Наименование выполненных работ	Оценка	Подпись наставника
Тема 1 12 часов	1. Ознакомление с документацией (ТК, ТТК, бракеражный журнал, санитарный журнал, инструкции по срокам хранения и реализации продукции, инструкции при работе с оборудованием, должностные инструкции повара). 2. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 3. Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности, инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов 4. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов,		

	5. Организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 6. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 7. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной. 8. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 9. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 10. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий. 11. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.		
Тема 2 18 часов	1. Выбор и применение методов приготовления отделочных п/ф в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление отделочных п/ф с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных отделочных пф с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 4. Размораживание отделочных п/ф с учетом требований к безопасности готовой продукции. 5. Создание украшений из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра, других материалов и ингредиентов. Организация рабочего места кондитера Украшения из крема. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов. Украшения из помады, глазури и кандира. Украшения из сахарных мастик и марципана. Украшения из посыпки и шоколада. Украшения из карамели. Создание украшений из сахара, карамели, пастилажа, льда, марципана, кувертюра, других материалов и ингредиентов.		

Тема 3 56 часов	1. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами. 4. Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Размораживание хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 8. Создание и испытание новых рецептов. Организация рабочего места кондитера. Расчет стоимости хлебобулочных изделий. Расчет стоимости хлебобулочных изделий. Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Приготовление хлеба в ассортименте. Приготовление изделий из дрожжевого теста с пониженной калорийностью.		
--------------------	--	--	--

Тема 4 56 часов	1. 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. 2. 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. 3. Приготовление мучных кондитерских изделий диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами. 4. Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Размораживание мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 8. Создание и испытание новых рецептов. Организация рабочего места кондитера. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. Приготовление кондитерских изделий из сдобного пресного теста. Приготовление изделий из вафельного теста. Приготовление изделий из пряничного теста. Приготовление изделий из бисквитного теста. Приготовление изделий из заварного теста. Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста. Приготовление изделий из слоеного теста. Приготовление изделий из миндального теста. Приготовление изделий с пониженной калорийностью. Приготовление восточных кондитерских изделий.		
Тема 5 56 часов	1. Выбор и применение методов приготовления пирожных и тортов в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 2. Приготовление, оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов,		

	полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 3. Приготовление пирожных и тортов диетических и обусловленных религиозными и культурными канонами. 4. Творческое оформление пирожных и тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 5. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6. Размораживание пирожных и тортов с учетом требований к безопасности готовой продукции. 7. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 8. Создание и испытание новых рецептов. Организация рабочего места кондитера. Расчет стоимости пирожных и тортов. Расчет стоимости пирожных и тортов. Приготовление пирожных и тортов бисквитных. Приготовление пирожных и тортов песочных. Приготовление пирожных и тортов слоеных. Приготовление пирожных и тортов миндальных. Приготовление пирожных заварных. Приготовление крошковых и десертных пирожных. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов. Приготовление изделий пониженной калорийности.		
6 ч	Защита отчета по ПП		
12 ч	Экзамен (квалификационный)		

Итого часов: 216 часов

Руководитель практики от предприятия: _____
подписьИ.О. Фамили

« _____ » _____ 20____ г.

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

на выполнение практической работы по профессиональному модулю

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

Ф.И.О. студента _____

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

№ п/п	Наименование работы	оценка
1	1.Произвести расчет изделия Кекс Майский 3 шт по 500 г 2.Составить ИТК на изделие. 3.Приготовить и презентовать изделие.	

2	1.Произвести расчет изделия Эклеры с заварным кремом 10 шт по 75 г 2.Составить ИТК на изделие. 3.Приготовить и презентовать изделие.	
3	1.Произвести расчет изделия Пирожное бисквитное фруктовое (буше) 10 шт по 48 г 2.Составить ИТК на изделие. 3.Приготовить и презентовать изделие.	
4	1.Произвести расчет изделия Пирожное корзиночка с кремом и фрукт начинкой 10 шт по 45 г 2.Составить ИТК на изделие. 3.Приготовить и презентовать изделие.	
5	1.Произвести расчет изделия Пирожные трубочки со сливочным кремом 10 шт по 39 г 2.Составить ИТК на изделие. 3.Приготовить и презентовать изделие.	
6	1.Произвести расчет изделия Торт бисквитно-кремовый 1 шт по 1000г 2.Составить ИТК на изделие. 3.Приготовить и презентовать изделие.	
7	1.Произвести расчет изделия Торт Абрикотин 1 шт по 1000г 2.Составить ИТК на изделие. 3.Приготовить и презентовать изделие.	

Работа выполнена в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Работу проверил и принял:

Руководитель практики от предприятия: _____
подпись И.О. Фамилия

Руководитель практики от образовательной организации: _____
подпись И.О. Фамилия

«_____» _____ 20____ г.

5.2 Оценочные материалы для промежуточной аттестации Демонстрационный экзамен

Ход выполнения задания

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата
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 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Индивидуальный оценочный лист

Ф.И.О.

Группа: ПК

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Профессиональный модуль ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

№ п.п	Код	Показатели этапов	Макс к-во баллов	К-во баллов
Экономический расчёт				
1.	5.1	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте	4	
Организация рабочего места				
2.	5.1	Наличие полного комплекта санитарной одежды	4	
3.	5.1	Санитарная подготовка рабочего места	4	
4.	5.1	Рациональный выбор оборудования, инструментов, инвентаря, посуды	4	
5.	5.1	Рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение выполнения работ	4	
6.	5.1	Соблюдение требований техники безопасности при выполнении подготовительных работ	4	
Подготовка сырья				
7.	5.1	Проверка качества сырья (органолептическим способом качество продуктов)	4	
8.	5.1	Отмеривание и взвешивание сырья	4	
9.	5.1	Подготовка сырья (первичная обработка, просеивание, зачистка и д. р.)	5	
Выполнение технологического процесса				
10.	5.2-5.5	Соблюдение последовательности технологии приготовления блюда	5	
11.	5.2-5.5	Соблюдение теплового режима и времени варки продуктов	5	
12.	5.1	Рациональное распределение рабочего времени	4	
13.	5.1	Соблюдение в процессе работы правил техники безопасности	4	
14.	5.1	Соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены	4	
Подача блюда/изделия				
15.	5.1	Правильный подбор посуды для подачи блюда	4	
16.	3.2-3.6	Соблюдение правил порционирования блюда	4	
17.	3.2-3.6	Соответствие выхода блюда	5	
18.	3.2-3.6	Соблюдение температура подачи блюда	4	
19.	5.2-5.5	Оформление блюда (с элементами новизны)	4	
Бракераж блюда/изделия				
20.	5.2-5.5	Внешний вид блюда	4	
21.	5.2-5.5	Консистенция	4	
22.	5.2-5.5	Цвет	4	

23.	5.2-5.5	Вкус	4	
24	5.2-5.5	Запах	4	
	Итого выполнения работ		100	

Критерии оценки:

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 80 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 16 показателей.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 – 100	5	отлично
71 -90	4	хорошо
51-70	3	удовлетворительно
50 и менее	2	неудовлетворительно

Председатель комиссии _____ Суходол Г.Г. «__» _____20__г.

Члены комиссии _____ Латынникова С.В.

_____ Пукита С.В.

5.3 Практические задания к демонстрационному экзамену

Задание 1	Эклеры глазированные, с заварным лимонным кремом и декором из карамели.
Время приготовления	3 часа
Описание	1. Произвести расчет изделия 2. Составить ИТК на изделие. 3. Приготовить и презентовать изделие.
Подача	Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом и заварным кремом (декоративный элемент должен находиться на эклере) Масса десерта максимум 200 г 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
Оборудование, инвентарь, посуда	пекарский шкаф, электроплиты, миксер, электронные весы, производственные столы, холодильник, тестомесильная машина, расстоечный шкаф, взбивальная машина, кастрюли, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски, ножи поварские, миски, столовая тарелка мелкая, противни, скалки, скребки, кондитерские мешки с насадками, гребёнки, венчики, выемки, кондитерские формы, сита, стаканы.
Литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Сборник рецептов хлеба и хлебобулочных изделий.
Задание 2	Эклеры глазированные, с заварным лимонным кремом и декором из помадки
Время приготовления	3 ч

описание	1. Произвести расчет изделия 2. Составить ИТК на изделие. 3. Приготовить и презентовать изделие.
подача	Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера с декоративным элементом и заварным кремом (декоративный элемент должен находиться на эклере) Масса десерта максимум 200 г 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см Температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С
Оборудование, инвентарь, посуда	пекарский шкаф, электроплиты, миксер, электронные весы, производственные столы, холодильник, тестомесильная машина, расстоечный шкаф, взбивальная машина, кастрюли, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски, ножи поварские, миски, столовая тарелка мелкая, противни, скалки, скребки, кондитерские мешки с насадками, гребёнки, венчики, выемки, кондитерские формы, сита, стаканы.
Литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, Сборник рецептов хлеба и хлебобулочных изделий.