

**Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Урюпинский агропромышленный техникум»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Урюпинск, 2022 г.

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

Разработчик:

Рыкова Л.П., мастер производственного обучения

Согласовано:

Молоканова К.М. – главный технолог БКК «Урюпинский»



Рассмотрена
на заседании предметно-цикловой комиссии
профессиональных дисциплин
протокол № 1 от « 06 » 09 2022 г.
Председатель ППЦК А.В. Ветошкина

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	21

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы практики.

Рабочая программа учебной практики **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. №610 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940).

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность; сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочее).

1.2. Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики, цели и задачи практики.

Учебная практика реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, направлена на достижение следующих целей: закрепление знаний и углубление теоретической подготовки обучающихся, приобретение ими первичных профессиональных навыков и первоначального практического опыта работы по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

ознакомление с основными видами социального инструментария, используемого социальными учреждениями в своей деятельности;
получение первичных профессиональных умений по профессии, приобретение опыта организационной работы;
повышение мотивации к профессиональному самосовершенствованию.

2. Результаты освоения учебной практики

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший образовательную программу должен обладать следующими общими компетенциями (ОК):

ОК.01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК.04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК.06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК.07.Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК.09.Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению основных видов профессиональной деятельности и обладать профессиональными компетенциями:

ПМ.05 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.

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.

2.1. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:
Всего 5 недель - 180 часов.

3. Структура и содержание учебной практики по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями;

уметь:

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

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной/производственной практики	Содержание материала учебной/производственной практики	Объем часов
1	2	3
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
УП.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		174

УП.05.1. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада, желе). <i>ПК.5.1., 5.2.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный для промочки; помады основной, молочной, желе, жженка. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.2. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (глазури, марципан, карамель, шоколад). <i>ПК.5.1., 5.2.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление отделочных п\ф: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, марципана, темперирование шоколада. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.3. Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, пралине, мастика, начинки). <i>ПК.5.1., 5.2.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление фаршей и начинок из различного сырья, пралине, мастики. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.4. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (крема сливочные, фирменные сливочные крема). <i>ПК.5.1., 5.2.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление отделочных п\ф: сливочные крема, фирменные сливочные крема. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6

УП.05.5. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (заварные и белковые крема). ПК.5.1., 5.2.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление отделочных п\ф: белковые крема, заварные крема, сметанные, творожные, из сливок. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.6. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. ПК.5.1., 5.2., 5.3.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: Хлеб праздничный. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.7. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. ПК.5.1., 5.2., 5.3.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка «бриошь», сдобные плетеные изделия. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.8. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного опарного теста. ПК.5.1., 5.2., 5.3.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка с повидлом, крученик слоеный. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6

УП.05.9. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного опарного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: Круассаны с различными начинками. Французские булочки с заварным кремом. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.10. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.3.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление дрожжевого безопарного теста и хлебобулочных изделий из него: рогалики с орехами, пирог с луком и яйцом. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.11. Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с различными начинками. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.12. Приготовление изделий из сдобного пресного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Приготовление сдобно пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, штрудель с изюмом. 5. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.13. Приготовление изделий	Содержание:	

из сдобного пресного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 4. Приготовление сдобно пресного теста и изделий из него: лимонный пирог с посыпкой. 5. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.14. Приготовление изделий из пряничного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коврижки медовые, пряник тульский. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.15. Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги», макарон. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.16. Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление воздушного теста изделий из него: торт «Павловой». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.17. Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6

	3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление воздушного теста изделий из него: торт «Киевский». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
УП.05.18. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное «Ромашка», кексы весовые и штучные. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.19. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: маффины, «Курабье». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.20. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста. <i>ПК.5.1., 5.2., 5.4.</i>	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление песочного теста и изделий из него: «Корзиночка» с лимонным кремом; с кремом зефир. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.21. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их	6

ПК.5.1., 5.2., 5.4.	хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление песочного теста и изделий из него: торт «Ленинградский» 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
УП.05.22. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. ПК.5.1., 5.2., 5.4.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше». 6. Приготовление изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет «Экстра». 7. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.23. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. ПК.5.1., 5.2., 5.4.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление изделий из бисквитного теста: пирожное бисквитное нарезное с масляным кремом. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.24. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. ПК.5.1., 5.2., 5.4.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление изделий из бисквитного теста: капкейки с творожным кремом. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.25. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. ПК.5.1., 5.2., 5.4.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6

	3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление изделий из бисквитного теста: Торт бисквитный «Прага», пирожное «Птичье молоко». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
УП.05.26. Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста. ПК.5.1., 5.2., 5.4.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление заварного теста и изделий из него: Эклеры, кольца воздушные, пирожное «Шу с кракелином». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.27. Приготовление изделий из крошкового полуфабриката. ПК.5.1., 5.2., 5.4.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление крошкового полуфабриката: «Дачный», «Любительский», «Особый», пирожное «картошка» обсыпная. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.28. Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста. ПК.5.1., 5.2., 5.4.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: пирожных «Слойка» с кремом и фруктами, пирожного «Трубочка» и «Муфточка» с кремом, торт «Свабиан». 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	6
УП.05.29. Приготовление полуфабрикатов из сахарного теста. ПК.5.1., 5.2., 5.4.	Содержание: 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. 2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их	6

	хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. 5. Приготовление сахарного теста. 6. Хранение с соблюдением температурного режима.	
УП.05.30.	Дифференцированный зачет	6
Итого УП		180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Оснащение рабочих мест мастерской «Учебная кухня ресторана» оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

1. Весы настольные электронные;
 2. Пароконвектомат;
 3. Конвекционная печь;
 4. Жарочный шкаф;
 5. Расстоечный шкаф;
 6. Мясорубка;
 7. Электроплита;
 8. Фритюрница;
 9. Холодильный шкаф;
 10. Шкаф шоковой заморозки;
 11. Настольная взбивальная машина;
 12. Микроволновая печь;
 13. Тестомесильная машина;
 14. Тестораскаточная машина;
 15. Машина для вакуумной упаковки;
 16. Овоскоп;
 17. Нитраттестер;
 18. Производственные столы.
 19. Стол кондитерский;
 20. Стеллаж для посуды.
- ✓ набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов);
 - ✓ скалки; гребенки кондитерские; мешки кондитерские;
 - ✓ лопатки (веселки), венчики, кисти волосяные и силиконовые;
 - ✓ дуршлаг; терки; сита;
 - ✓ скребок, шпатель, лопатка;
 - ✓ миски эмалированные;
 - ✓ силиконовые коврики;
 - ✓ набор кастрюль;
 - ✓ набор сотейники;
 - ✓ набор сковород разных размеров;
 - ✓ формы и формочки металлические или гибкие из силикона с антипригарным покрытием разнообразной формы;
 - ✓ выемки (вырубки, плунжеры) гладкие и гофрированные разнообразной формы;
 - ✓ термометр инфракрасный
 - ✓ делитель торта
 - ✓ подставки для тортов вращающиеся
 - ✓ газовая горелка
 - ✓ кастрюли для варки на пару с сетчатым дном;
 - ✓ функциональные ёмкости;
 - ✓ противень с высокими бортами (капсулы);
 - ✓ противни металлические;
 - ✓ кондитерские металлические листы;
 - ✓ корзины для отходов;
 - ✓ стрейч пленка для пищевых продуктов;
 - ✓ пергамент, фольга;
 - ✓ пакеты для вакуумного аппарата;
 - ✓ контейнеры для хранения обработанных фруктов, ягод;

- ✓ перчатки силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие,

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское и кондитерское дело» (или их аналогов).

Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия» 2014. – 336с.

Дополнительные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. – 10-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 320с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 64с. – (Кондитер. Базовый уровень).
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие / С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 80с. – Кондитер (базовый уровень).
4. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.М. Ларионова. -М.: Издательский центр «Академия», 2015. -208с.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 5-е изд. стер. - М.: Академия, 2013. - 336 с.
6. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования/ З.П.Матюхина. -5-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2011. -256с.
7. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Невский. -4-е изд., стер. -М.: Издательский центр «Академия», 2014. -352с.
8. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. - 160 с.
9. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 228с.
10. Потапова И.И. Калькуляция и учет. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. -186 с.
11. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2ч. – Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 208с.
12. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2ч. – Ч. 2: учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко]. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 192с.

13. Ратушный А.С., Старостина Л.А. и др. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, Министерство торговли СССР, 1986г.

14. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э Харченко. - 10-е изд., стер. - М., : Издательский центр «Академия», 2017 - 512 с.

15. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие / М.Н. Шумилкина. – Изд. 2-е. Ростов н/Д: Феникс, 2011. – 313: ил.

Нормативная документация:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. - Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 – 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. 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.
8. 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.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. - 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Минюсте России 21.09.2015 № 38940).
13. Профессиональный стандарт «Пекарь». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 № 914н (зарегистрировано в Минюсте России 25.12.2015 № 40270).

Электронные ресурсы:

1. Электронные учебники:
 - «Повар. Приготовление вторых блюд».
 - «Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста; приготовление сладких блюд и напитков».Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
- «Повар. Специалист по приготовлению холодных блюд, закусок, соусов».
- Обучающие системы, Федеральное унитарное предприятие «Труд».
2. Электронные пособия:
 - Карвинг; Рыба, морепродукты; Бармен, выпечка и десерты; Официант; - Русская кухня; Блюда из птицы; Суши, роллы, сашими; Итальянская кухня; Кавказская кухня; Французская кухня;

Электронные издания:

1. 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.

2. 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»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

3. 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

4. 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

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-источники:

1. Домашний пир. Режим доступа: www.kushayte.ru

2. Книга кулинара. Режим доступа: knigakulinara.ru.

3. Торты. Режим доступа: <https://eda.ru>

4. Производство тортов. Режим доступа: <http://pro-torty.ru>.

5. Все для общепита. Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

6. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания Режим доступа: <http://www.100menu.ru>

7. Компания sagvit [Электронный ресурс]/Торты. - Режим доступа: <http://sagvit.ru>.

8. <http://мастер-повар.рф>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися учебно-производственных заданий. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Код и наименование профессиональных компетенций, формируемых в рамках модуля.	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (системой ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности.</i> - 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; - рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств; - соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения посуды и производственного инвентаря, инструментов согласно инструкциям и 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; - точность и 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.	- адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - организовывать хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; - соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления; - демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - соответствие процессов приготовления стандартам чистоты, требованиям техники безопасности и охраны труда; - 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, чистота на рабочем месте и в холодильнике).
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	- оптимальность процесса приготовления и реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента (экономия ресурсов, продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов приготовления и техник приготовления рецептуре, заданию); - демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий, хлеба разнообразного ассортимента; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных изделий, хлеба разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы хлебобулочных изделий требованиям рецептуры, меню; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры; - охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и

		замороженных хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности, соблюдения режимов хранения; - размораживание хлебобулочных изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции; - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных изделий, хлеба разнообразного ассортимента требованиям рецептуры; - 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 готовых хлебобулочных изделий, хлеба разнообразного ассортимента для отпуска на вынос; - 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, чистота на рабочем месте и в холодильнике).
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	- оптимальность процесса приготовления и реализации мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов, продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов приготовления и техник приготовления рецептуре, заданию; - демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры; - охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности, соблюдения режимов хранения; - размораживание мучных кондитерских изделий с учетом

	требований к безопасности готовой продукции; - соответствие температуры подачи виду мучных кондитерских изделий; - соответствие внешнего вида готовых мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры; -- 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 готовых мучных кондитерских изделий для отпуска на вынос; - 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, чистота на рабочем месте и в холодильнике).
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	- оптимальность процесса приготовления и реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента (экономия ресурсов, продуктов, времени, энергетических затрат, соответствие выбора способов приготовления и техник приготовления рецептуре, заданию); - демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; - адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода пирожных и тортов разнообразного ассортимента, взаимозаменяемости сырья, продуктов; - соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы пирожных и тортов разнообразного ассортимента требованиям рецептуры, меню; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры; - охлаждение и замораживание готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; - хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности, соблюдения режимов хранения; - размораживание пирожных и тортов разнообразного ассортимента с учетом требований к безопасности готовой

	продукции; - соответствие внешнего вида готовых пирожных и тортов требованиям рецептуры; -- 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 готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента для отпуска на вынос; - 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, чистота на рабочем месте и в холодильнике).
--	--