**Приложение 1.3**

**к ОПОП по профессии**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая ПРОГРАММа производственной практики**

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

2021 г

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| РАССМОТРЕНО  …………………….. |  | СОГЛАСОВАНО  ………………………. |
| Протокол №\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / |  | «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ |

Программа производственной практики по ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, основной образовательной программы по профессии Повар, кондитер (рег.№ 43.01.09-181228 от 28.12.2018 г)

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Воскресенский колледж»

Разработчик: Маслова Ю.А.- мастер производственного обучения

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Паспорт программы практики. | 4 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| 2. Результаты производственной практики. | 5 |
| 3. Структура и содержание практики. | 7 |
|  |  |
|  |  |
| 4. Условия организации и проведения производственной практики. | 8 |
|  |  |
|  |  |
| 5.Контроль и оценка результатов практики. | 12 |
|  |  |
|  |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования) в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

**Место и время проведения практики**

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом. Базами производственной практики являются предприятия общественного питания г. Воскресенска и Воскресенского района.

**Цель и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический опыт*** | 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 |
| ***Умения*** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности |
| ***Знания*** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;    правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

**Количество недель (часов) на освоение программы производственной** **практики:**

Всего 288 часов

# 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

**Требования к результатам освоения образовательной программы**

В результате освоения программы, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть сформированы ОК, ПК, ЛР соответствующие видам деятельности по профессии 43.01.09 Повар-кондитер

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование результата обучения |
| ОК 1 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. |
| ОК 3 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. |
| ОК 4 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 5 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. |
| ЛР2 | 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. |
| ЛР3 | 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 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. |
| ЛР 8 | 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 9 | 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 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. |
| ЛР 13 | Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 14 | Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики. |
| ЛР 15 | Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий и сотрудничающий с коллективом, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость. |

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 5 | 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. |

# 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование ПК, ОК, ЛР** | **Код и наименование профессиональных модулей, видов работ учебной практики** | **Содержание практики** | **Количество часов по видам**  **работ** | **Форма контроля** |
|  | **ПП.05** | | | |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 5.1, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья. | Организация рабочего места. Санитарно-гигиенические требования.  Оборудование и инвентарь для практических работ.  Составление заявки на сырье. Расчет с потребителем. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 5.1,5.2, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Приготовление сиропа для промочки, сиропа для промочки кофейного, помады, желе на желатине,глазури сырцовой, глазури шоколадной).Приготовление крема сливочного основного, крема «Шарлотт» основного, крема сливочного «Новый», заварного шоколадного крема, крема «Гляссе», крема «Чешского» на крахмале, крема белкового заварного, крема творожного, крема «Птичье молоко», крема «Шибуст шоколадный». | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление сахарной мастики, карамели, марципана, пралине, посыпки шоколадной, грильяж, ореховой посыпки, нонпарель, трюфельной посыпки, нугатин с кунжутом. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 5.1,5.3, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | Приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого безопарного теста: сдоба «Лесной хоровод», ватрушка, каравайчик «Серпуховской», рогалик ореховый, пицца по-итальянски, пирог с луком, печенье столбик, печенье овсяное, | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление булочек из дрожжевого опарного теста: булочка домашняя, сдоба «Выборгская», крендель сдобный «юбилейный», булочка «Российская», булочка «Школьная», булочка шафранная, булочка с маком, булочка дорожная, булочка «Бриошь». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого опарного теста:  кулебяки, расстегаи, пирог «Невский», пирог со свежими фруктами и желе, пирог домашний с маком, кулич пасхальный, кекс «весенний»,кекс «Майский», ромовая баба. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление жареных изделий из теста : пончики «Московские», пирожки | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление изделий из дрожжевого слоеного теста: слойка с повидлом, булочка слоеная, слойка с марципаном, крученик слоеный, ватрушка «Венгерская». | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 5.1,5.4, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | Приготовление и творческое оформление блинов пшеничных, блинов овсяных, блинов кукурузных, оладьев сдобных, оладьев на соде, оладьев овсяных, блинчиков с яблочным фаршем, блинчиков с джемом, пирога блинчатого, вареников с творогом. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление изделий из сдобного пресного теста : сочни с творогом, печенье «Косички», печенье сдобное, печенье «Квадратики», хачапури, пирог с брынзой, вертута с творогом. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление изделий из вафельного теста: вафли сахарные, трубочки вафельные с различными начинками. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление изделий из пряничного теста: пряники глазированные, пряники медовые, пряники овальные, коврижки сахарные, коврижки медовые, пряники «Тульские». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление изделий из песочного теста : печенье «Листики», печенье «Звездочка», печенье «Ромашка», печенье лимонное, полоска песочная с повидлом, песочник с изюмом, | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление кексов из песочного теста : кекс «Столичный»(штучный), кекс «Чайный», кекс творожный с изюмом | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление изделий из бисквитного теста: пирог «Балтика», пирог бисквитный с повидлом, печенье «Крендельки», рулет «Фруктовый», рулет «Экстра», печенье «Ленинградское». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление изделий из заварного теста : булочка со сливками, профитроли, кольца воздушные, печенье с сыром. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление изделий из слоеного теста : пирожки слоеные с разными фаршами, кулебяка слоеная с фаршем, курник, языки слоеные, ушки слоеные, пирог слоеный с повидлом, волованы, яблоки в слойке, рожки слоеные с повидлом. | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление изделий из воздушного и миндального теста: печенье воздушное «Меренги», печенье миндальное, миндальные жгутики, миндальные ежики, печенье миндальное шоколадное. | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ОК 1-7, ОК 9-11  ПК 5.1,5.5, ЛР 1-11, ЛР 13, ЛР 14, ЛР 15 | Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. | Приготовление и творческое оформление бисквитных пирожных: пирожное «Фруктово-желейное», «Бисквитное с белковым кремом», пирожное «Бисквитное глазированное с кремом(буше)», «Буше фруктовое»,пирожное «Ноктюрн», пирожное «Штафетка», пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление бисквитных тортов: торт «бисквитно-кремовый», «Сказка», «Кофейный», «Подарочный», «Трюфель», «Кармен». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление бисквитных тортов: «Лимонный», «Свадебный», «Березка», «Ореховый», «Российский», «Снежок», «Янтарный». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление песочных пирожных: пирожное «Песочное кольцо», «Песочное желейное», «Песочное с белковым кремом», «Корзиночка с кремом и фруктовой начинкой», «Песочно-ореховое», «Песочная полоска с фруктовой начинкой», | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление песочных пирожных: пирожное «Лотос», «Киш-Пешт», «Эржи», «Летняя заря», «Корзиночка с кремом из сливок и варенья», «Корзиночка любительская», пирожное «Песочно-воздушное с кремом и орехами». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление песочных тортов: торт «Абрикотин», торт «Ленинградский», «Добрынинский», «Пешт», «Фруктовый», «Листопад», «Подмосковный». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление песочных тортов: торт «Московский», «Ивушка», «Песочно-кремовый», «Песочно-ореховый», «Птичье молоко». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление слоеных пирожных : пирожное «Слойка с яблочной начинкой», «Трубочки и муфточки со сливочным кремом», «Слойка отделанная кремом», «Слойка обсыпанная сахарной пудрой». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление слоеных тортов: «Слоеный с кремом», «Слоеный с конфитюром», «Спортивный», «Московская слойка». | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление заварных пирожных: пирожное «Трубочка с посыпкой», «Творожное кольцо», «Трубочка с белковым кремом», «Кольцо заварное с кремом», «Орешек», «Элишка». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление воздушных и миндальных пирожных: пирожное «Воздушное с кремом (двойное)» , пирожное «Танечка», пирожное «Варшавское», «Диош», «Ореховое однослойное с помадой», | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление миндальных тортов: торт «Миндально-фруктовый», «Крещатик». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление воздушно-ореховых и воздушных тортов: торт «Полет», торт «Киевский», «Чайная роза», торт «Паутинка», «Ярославна». | 12 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Приготовление и творческое оформление крошковых пирожных: пирожное «Картошка обсыпная», «Картошка глазированная». | 6 | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| ИТОГО | | | **288 часов** | |

# 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

**Основные источники:**

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ С.Е. Ермилова.\_ 2-е изд. Стер.\_ М.:Издательский центр «Академия», 2018-336 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ.учрежд. сред.проф.образ./Н.Г. Бутейкис.-13-е изд.,стер.- М , : Издательский центр «Академия», 2018.-336 с.
3. Бурчакова И.Ю. , Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для студ.учрежд.сред.проф.образ./ И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. -4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-384 с.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

Дополнительные источники:

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].

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].

Анфимова Н.А.,Татарская Л.Л. Кулинария «повар- кондитер»: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. проф. образования .- М.:ПрофОбрИздат, 2001-328

**Организация и руководство практикой**

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на преподавателя (руководителя практики), в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;

- создание методических указаний по организации и прохождению практик и составлению отчета по практике;

- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;

- контроль над соответствием содержания производственной практики требованиям ФГОС и содержанию рабочей программы профессионального модуля.

Производственная практика является обязательным разделом ООП программы подготовки специалистов в соответствии с ФГОС, осуществляется после изучения ПМ:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессиональных модулей | Квалификации для специальностей СПО | |
| ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | Повар, кондитер | Соответствует |

Для полного усвоения курса производственной практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые дисциплинами цикла ОП. Производственная практика проводится концентрированно в соответствии с графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится в форме практических занятий в современных организациях общественного питания, под руководством профессионального квалифицированного персонала.

**5. Контроль и оценка результатов освоения**

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения

профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий с использованием инструкционно - технологических карт. Учебная практика завершается зачетом.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. | Подготовка оборудования для работы. Оценка сырья органолептическим способом в соответствии с товароведной характеристикой. | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Выполнение технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой . | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Выполнение технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой . | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. | Выполнение технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой . | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |
| Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. | Выполнение технологического процесса приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента. с использованием необходимого оборудования в соответствии с технологической картой | Наблюдение и оценка результатов видов производственных работ |