

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
РЕСПУБЛИКИ ХАКАСИЯ
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 15»

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**

срок обучения 3 года 10 месяцев

2018-2022 - учебные годы

IV курс

с. Бея, 2018

РАССМОТРЕНА
на заседании МО преподавателей
Руководитель МО
_____ Н.А. Некрасова
(протокол № 7 от 23 июня 2018 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ О.А. Кайлачакова
«24» июня 2018 г.

Разработчик:
Червяков Александр Васильевич, мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 Паспорт программы учебной практики	4-8
1.1 Область применения программы практики.....	4
1.2 Цели и задачи практики.....	4
1.3 Требования к результатам освоения практики.....	6
1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики.....	7
2 Результаты освоения программы учебной практики	8
3 Тематический план и содержание программы учебной практики	9-10
3.1 Тематический план программы учебной практики ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	9
3.2 Содержание программы учебной практики ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»	10
4 Условия реализации программы учебной практики	16-18
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.....	16
4.2 Информационное обеспечение обучения.....	16
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	17
4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса	17
5 Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения основных видов профессиональной деятельности

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

1.2 Цели и задачи практики

Практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и проводится в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса в

Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Республики Хакасия «Профессиональное училище № 15» (далее ГБПОУ РХ ПУ – 15).

Содержание этапов практики определено в программе практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО).

Практика обучающихся проводится в соответствии ФГОС СПО в части государственных требований к минимуму содержания и уровню подготовки выпускников по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Практика предусматривается в каждом профессиональном модуле, в целях приобретения опыта практической работы, закрепления и углубления необходимых знаний и умений по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основными этапами практики обучающимся в ГБПОУ РХ ПУ - 15 по основной профессиональной образовательной программе по профессии 43.01.09 Повар, кондитер являются:

- учебная практика;
- производственная практика по профилю специальности.

Цели практики определены в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер среднего профессионального образования. Практика предусматривается, в целях приобретения практического опыта работы, закрепления и углубления

необходимых знаний и умений по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Учебная практика проводится с целью закрепления и углубления знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения и приобретения практического опыта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Целью учебной практики является:

- приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- 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;

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 к безопасности;

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.

1.3 Требования к результатам освоения практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

обучающиеся должны:

ВПД	Требования к умениям
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.	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.	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.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4. Осуществлять изготовление,	Осуществлять изготовление, творческое

творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики

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

Повар, кондитер – 180 часов

IV курс (второе полугодие)

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися основных видов профессиональной деятельности:

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование профессиональных и общих компетенций
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	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, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план программы учебной практики

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

Код и наименование профессиональных модулей	Наименование тем учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
		учебная практика	
1	2	3	4
ПМ 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»		180	
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Приготовление рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6	1-3
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для 30 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	36	1-3
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Приготовление хлебобулочных 30 изделий и хлеба разнообразного ассортимента	36	1-3
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление мучных кондитерских 24 изделий разнообразного ассортимента.	36	1-3
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Приготовление пирожных и тортов 54 разнообразного ассортимента.	54	1-3
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		6	

3.2 Содержание программы учебной практики

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

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебной практики	Количество часов	Уровень усвоения
Виды работ: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Раздел 1. Выполнение рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.			
Тема 1.1 Организация рабочего места.	Содержание	6	3
	1 Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды, для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	6	
Раздел 2. Выполнение работ по приготовлению и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			
Тема 2.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание	30	3
	1 Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сиропов, желе. Требование к качеству. Сроки хранения. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление украшения мастики. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	2 Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление украшения из кандира, украшения из фруктово-рисовальной массы. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	3 Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление масляных кремов: «Шарлот», «Гляссе». Украшения из	6	

		крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление белкового крема (заварного). Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения		
	4	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление белкового крема (заварного). Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	5	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление украшения из посыпок, украшения из сливок, украшения из карамели. Требование к качеству. Сроки хранения Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление украшения из шоколада, украшения из помады. Требование к качеству. Сроки хранения.	6	
Раздел 3. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.				
Тема 3.1 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Содержание		30	3
	1	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого опарного теста и булочек «домашняя», «дорожная». Требование к качеству. Сроки хранения Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого теста без опарным способом: приготовление пирогов открытых, закрытых и полукрытых из него. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	2	Организация рабочего места, подготовка оборудования,	6	

		производственного инвентаря и посуды. Приготовление сдобы обыкновенной, пирожков печеных, ватрушки с творогом. Требование к качеству. Сроки хранения Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кулебяк и расстегаев. Требование к качеству. Сроки хранения		
	3	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кексов, ромовой бабы, беляшей. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	4	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление хвороста, пиццы. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	5	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
Раздел 4. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.				
Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Содержание		24	3
	1	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него: приготовление блинчиков и пирога. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	2	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: приготовление ватрушек и сочней. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
	3	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление песочного и бисквитного теста и изделий из него.	6	

		Требование к качеству. Сроки хранения		
	4	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заварного, слоеного и белково-воздушного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения	6	
Раздел 5. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.				
Тема 5.1. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Содержание		48	3
	1	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление бисквитных пирожных «Полоска с кремом»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	6	
	2	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление бисквитных пирожных шоколадных, «Берёзка»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, нарезание, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление бисквитных пирожных «Буше»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, отделка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	6	
	3	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление пирожных песочных глазированных, «Корзиночка с кремом», «Зебра»: подготовка основных и отделочных	6	

		полуфабрикатов, прослойка, склеивание, грунтовка, отделка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.		
	4	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление слоёных пирожных «Трубочки с кремом», «Бантики»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, наполнение кремом, отделка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	6	
	5	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление заварных пирожных «Эклер», «Шу»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, наполнение кремом, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	6	
	6	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление крошковых пирожных «Картошка обсыпная»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, формование, отделка. Приготовление и оформление воздушных пирожных «Лотос», «Ракушки»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, склеивание, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	6	
	7	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление песочного торта «Ландыш»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, грунтовка, отделка, оформление. Приготовление и оформление слоёного торта «Наполеон»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, обмазка, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	6	

	8	Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление крошковых тортов «Ёжик»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, формование, оформление. Приготовление и оформление воздушных тортов, «Полёт», «Графские развалины»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, склеивание полуфабрикатов, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	6	
Дифференцированный зачет			6	
Всего			144	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы практики предполагает наличие:

- учебных мастерских

Оснащение и оборудование учебных мастерских:

- рабочие места по количеству мест обучающихся; производственные столы; инвентарь;
- холодильное, весоизмерительное и тепловое оборудование;
- немеханическое оборудование (стеллажи для приспособлений, раковины для мытья рук, ванны моечные);
- столовая посуда;
- кухонная посуда, разделочные доски, ножи;
- механическое оборудование;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия (комплект плакатов, фотографий, муляжей) комплект бланков технологической документации.
- Технические средства обучения: компьютер; мультимедиа.

4.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария»: учебник для НПО издательство «Академия», 2015г.
2. Н.Г. Бутейскис, А.А. Жукова – «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» - Москва. «Академия» 2015г.

3. Т.И. Перетятко – «Мучные кондитерские изделия» - Ростов-на-Дону, «Феликс» 2015 год.

Дополнительные источники:

1. Инструкции по эксплуатации оборудования
2. Сертификаты на продовольственные товары
3. Справочники товара – I и II том
4. Сборники рецептов блюд и кулинарных продуктов
5. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий
6. Справочник на инвентарь
7. Каталоги оборудования
8. Каталоги посуды
9. Интернет-ресурсы.
10. Интернет – ресурсы: «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>, <http://vkus.bu>. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru) 10

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастером производственного обучения, может проводиться рассредоточено и концентрированно учебно-производственной мастерской техникума.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Подготовку обучающихся по специальности 43.01.09 Повар, кондитер осуществляет мастер производственного обучения, имеющая высшее образование, стаж работы 5 лет. Предусмотрено прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастерами производственного обучения в процессе учебных занятий практики, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных заданий.

В результате освоения профессиональных приемов и навыков в период учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценивания результата	Формы и методы контроля
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Верный выбор сырья, посуды, производственного инвентаря и оборудования для приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления хлеба и простых хлебобулочных изделий. Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых хлебобулочных изделий, и хлеба. Выпуск готовой продукции соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству. Соблюдение безопасных условий труда в соответствии с инструкциями по охране труда, отсутствие	Дифференцированный зачет

	<p>травм в работе. Соблюдение правил проведения бракеража. Использование различных технологий приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Грамотная организация рабочего места в соответствии с правилами научной организации труда (НОТ). Знание правил хранения и требований к качеству основных и дополнительных компонентов для производства данной продукции. Последовательное ведение технологического процесса в соответствии с технологией приготовления основных мучных кондитерских изделий. Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству. Знание техники и использование в работе вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий. Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт) Знание ассортимента, пищевой ценности, требований к качеству сырья, полуфабрикатов и готового печенья, пряников, коврижек. Использование в работе правил выбора основных и дополнительных ингредиентов при производстве печенья, пряников, коврижек. Последовательное ведение технологического процесса</p>	
--	--	--

	<p>приготовления печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологической картой. Выпуск готовой продукции, соответствующей всем требованиям, предъявляемым к качеству. Знание требований к безопасным условиям хранения, сроков хранения. Определение качества основных продуктов, дополнительных ингредиентов и готовых мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями качества, утвержденных в нормативных документах (стандарт) 11 выпеченных мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; - выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления – проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; - порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; - соблюдать выход при порционировании; - выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; - выбирать контейнеры, эстетично 	
--	--	--

	упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов – рассчитывать стоимость, – владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов	
--	---	--

