

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)

УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ 176 от «31» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск
2022

Рассмотрена и одобрена
на заседании методического объединения
«Профессиональный цикл»
Протокол № 9 от «26» мая 2022 г.
Председатель МО

_____ М.В. Ступина

Разработчики: Цуперяк Людмила Валентиновна
мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н), профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н) и с учетом рабочей программы профессионального модуля ПМ.05.

Согласовано:

заместитель директора по
учебно-производственной
работе



О.П. Дьячкова

заместитель директора по
учебно-методической работе



А.А. Карьялайнен

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики
2. Результаты освоения программы производственной практики
3. Тематический план и содержание производственной практики
4. Условия реализации программы производственной практики
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделия разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделия разнообразного ассортимента

, формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики является

- закрепление и совершенствование профессиональных умений обучающихся,
- развитие общих и профессиональных компетенций,
- освоение современных производственных процессов,
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций общественного питания.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделия разнообразного ассортимента обучающийся должен уметь, знать и иметь практический опыт:

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

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего часов производственной практики – 288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися основным видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующих ему профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 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

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование тем производственной практики	Всего часов
ПК 5.1	Тема №1. Знакомство с базой прохождения производственной практики. Техника безопасности, и эксплуатация основного оборудования. Правила санитарии и гигиены в рамках стандарта WorldSkills	6
ПК 5.1	Тема № 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами	6
ПК 5.1	Тема №3. Документооборот процессов приготовления кондитерских изделий на базах практики	6
ПК 5.1	Тема № 4 Документооборот по реализации кондитерских изделий на базах практики	6
ПК 5.1	Тема № 5 Маркировка кондитерских изделий при реализации готовой продукции	6
ПК 5.1	Тема № 6 Взаимодействие с потребителями и ведение расчетов при реализации готовой продукции	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема № 7. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 8 Приготовление полуфабрикатов - фаршей для хлебобулочных изделий.	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 9 Приготовление полуфабрикатов - сладких начинок для хлебобулочных изделий	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема10. Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов. Приготовление кремов	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема11. Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов. Приготовление мастики.	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 12 Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов. Приготовление карамели.	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 13 Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов. Приготовление рисовальных масс.	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 14 Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов. Подготовка шоколада и украшений из него.	6
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 15. Организация и уборка рабочих мест по приготовлению хлебобулочных изделий	6
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 16 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения	6
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 17. Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 18 Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Тема 19. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий	6
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 20 Приготовление изделий из дрожжевого теста, жареные фри.	6
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 21 Комплексные работы по отработке навыков приготовления	6

	хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения	
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 22 Комплексные работы по отработке навыков приготовления хлебобулочных изделий из сдобного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема № 23 Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии заданием по организации и уборке рабочих мест.	6
ПК 5.1 ПК 5.4	Тема 24 Технологический процесс приготовления и реализации мучных изделий из пресного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 25 Технологический процесс приготовления и реализации изделий из пряничного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 26. Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из песочного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 27. Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из сдобного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 28 Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 29 Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из слоеного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 30, Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из заварного теста	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 31 Комплексные работы по отработке навыков приготовления мучных кондитерских изделий	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 32 Комплексные работы по отработке навыков приготовления мучных кондитерских изделий	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 33 Комплексные работы по отработке навыков приготовления мучных кондитерских изделий	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема № 34 Технологический процесс приготовления, оформления и реализации тортов регионального спроса.	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 35. Приготовление простых тортов разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 36 Приготовление праздничных тортов разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 37. Приготовление детских тортов разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 38 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализация простых тортов разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 39 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализация праздничных тортов разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 40 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализация детских тортов разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 41 Приготовление оформление и реализация простых пирожных разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 42 Приготовление оформление и реализация птифуров разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 43. Приготовление оформление и реализация современных региональных пирожных разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 44 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализация простых пирожных разнообразного ассортимента	6

	тимента	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 45 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализация птифуров разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 46 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализация современных региональных пирожных разнообразного ассортимента	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Тема № 47 Взаимодействие с потребителями и ведение расчетов при реализации готовой продукции	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Тема № 48 Квалификационный экзамен	6
	Всего часов	288

3.2. Содержание производственной практики

Вид профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента				
Формируемые компетенции	Тема занятия	Виды учебно-производственных работ	Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ	Количество часов
ПК 5.1	Тема №1. Знакомство с базой прохождения производственной практики. Техника безопасности, и эксплуатация основного оборудования. Правила санитарии и гигиены в рамках стандарта WorldSkills	<p>Ознакомление с предприятием практики, режимом работы и графиком выхода на рабочие места.</p> <p>Требования СанПин к работникам предприятий питания.</p> <p>Инструктаж по ОТ и ТБ на предприятиях практики.</p> <p>Инструктаж по ОТ и ТБ в кондитерских цехах.</p> <p>Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест кондитерских цехов предприятий практики, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены.</p> <p>Ознакомление с правилами мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования, условиями хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения</p>	6

			пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.1	<u>Тема № 2</u> Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами	<p>Организация рабочего места в кондитерском цеху.</p> <p>Рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять оснащение в соответствии с ходом работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выбирать моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p>	<p>Организация работ в кондитерском цехе.</p> <p>Виды , назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	6
ПК 5.1	<u>Тема №3.</u> Документооборот процессов приготовления кондитерских изделий на базах практики	<p>Организация рабочих мест по работе с документацией.</p> <p>Ознакомление с планом меню кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с технико-технологическими картами приготовления кондитерских изделий предприятий практики.</p>	<p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных конди-</p>	6

		<p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, кондитерских, мучных кулинарных изделий.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>	<p>терских изделий.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>	
ПК 5.1	<p><u>Тема № 4</u> Документооборот по реализации кондитерских изделий на базах практики</p>	<p>Организация рабочих мест по работе с документацией.</p> <p>Ознакомление с планом меню кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с технико-технологическими картами приготовления кондитерских изделий предприятий практики.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p>	<p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	6

		<p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, кондитерских, мучных кулинарных изделий.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил</p>	<p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p>	
ПК 5.1	Тема № 5 Маркировка кондитерских изделий при реализации готовой продукции	<p>Организация рабочих мест по работе с документацией.</p> <p>Ознакомление с планом меню кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с маркировкой кондитерских изделий предприятий практики.</p> <p>Заполнять этикетки маркировок</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Экспресс-оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, кондитерских, мучных кулинарных изделий.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения</p>	<p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила экс-</p>	6

		до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	плуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.	
ПК 5.1	<u>Тема № 6</u> Взаимодействие с потребителями и ведение расчетов при реализации готовой продукции	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Ассортимент и цены на мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.	6
ПК 5.1 ПК 5.2	<u>Тема № 7.</u> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Приготовление, оформление и подготовка к ис-	Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимоза-	6

		<p>пользованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Хранить кондитерские полуфабрикаты.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовые хлебобулочные, мучные, кондитерские изделия на вынос и для транспортирования.</p>	<p>меняемости продуктов.</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.</p> <p>Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2	<p><u>Тема № 8</u> Приготовление полуфабрикатов - фаршей для хлебобулочных изделий..</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов, фаршей для хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов – фаршей для хлебобулочных изделий.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Хранить полуфабрикаты.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовые фарши для хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок.</p> <p>Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.</p> <p>Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p>	6

ПК 5.1 ПК 5.2	<u>Тема № 9</u> Приготовление полуфабрикатов - сладких начинок для хлебобулочных изделий	<p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов, сладких начинок для хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов – сладких начинок для хлебобулочных изделий .</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Хранить полуфабрикаты.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовые сладкие начинки для хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок.</p> <p>Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.</p> <p>Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p>	6
ПК 5.1 ПК 5.2	<u>Тема № 10.</u> Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов. Приготовление кремов	<p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов (кремов) для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к ис-</p>	<p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимоза-</p>	6

		<p>пользованию отделочных полуфабрикатов – кремов для мучных кондитерских изделий. Отсадка украшений из кремов. Оценка качества готовой продукции. Хранить полуфабрикаты. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовые кремы для мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>меняемости продуктов. Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства. Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2	<p><u>Тема № 11.</u> Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов (мастики).</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов - мастики для мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Приготовление, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов – мастики для мучных кондитерских изделий. Формовка украшений из мастики. Оценка качества готовой продукции. Хранить полуфабрикаты. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовую мастику для мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности, нормы, правила взаимозаменяемости продуктов. Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства. Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p>	6
ПК 5.1 ПК 5.2	<p><u>Тема № 12</u> Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов - карамели для мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного про-</p>	6

	Приготовление карамели.	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов – карамели для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Формовка украшений из карамели.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Хранить полуфабрикаты.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовую карамель для мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>дукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.</p> <p>Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2	<p><u>Тема №13.</u> Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление рисовальных масс.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов - рисовальных масс для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов рисовальных масс для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Формовка украшений из рисовальных масс.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p>	<p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.</p> <p>Требования к безопасности хране-</p>	6

		<p>Хранить полуфабрикаты.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовую рисовальную массу для мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>ния отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2	<p><u>Тема 14</u> Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка шоколада и украшений из него.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов - шоколада и украшений из него для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов шоколада и украшений из него для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Темперирование и формовка украшений из шоколада</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Хранить полуфабрикаты.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовую шоколадную массу для мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p>	<p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.</p> <p>Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p>	6
ПК 5.1 ПК 5.3	<p><u>Тема 15.</u> Организация и уборка рабочих мест по приготовлению хлебобулочных изделий</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных</p>	6

		<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Производить выпечку хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Творчески оформлять хлебобулочные изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия, сроки хранения, маркировка.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 16 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения	<p>Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба; виды, характеристика региональных видов сырья,</p>	6

		<p>Производить замес теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Творчески оформлять хлеб и хлебобулочные изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>продуктов.</p> <p>Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия, сроки хранения, маркировка.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 17. Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного теста	<p>Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий из сдобного теста.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес опары и теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания,</p>	6

		<p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку хлебобулочных изделий из сдобного теста.</p> <p>Творчески оформлять хлебобулочные изделия из сдобного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия, сроки хранения, маркировка.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 18 Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного теста	<p>Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий из сдобного теста.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить подготовку масла.</p> <p>Производить замес теста, его обминку.</p> <p>Слоение тестового полуфабриката, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации</p>	6

		<p>нии.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку хлебобулочных изделий из слоеного теста.</p> <p>Творчески оформлять хлебобулочные изделия из слоеного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия, сроки хранения, маркировка.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Тема 19. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий	<p>Отработка практических навыков по приготовлению мелкоштучных хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес опары и теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку мелкоштучных хлебобу-</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инстру-</p>	6

		<p>лочных изделий</p> <p>Творчески оформлять мелкоштучные хлебобулочные изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>ментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия, сроки хранения, маркировка.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.3	<p><u>Тема 20</u> Приготовление изделий из дрожжевого теста, жареные фри.</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению изделий из дрожжевого теста, жареные фри.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес опары и теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Подготовить фритюрный жир для жарки.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и жарки.</p> <p>Производить жарку изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Творчески оформлять для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблю-</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности.</p>	6

		<p>дением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Условия, сроки хранения, маркировка.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.3	<p><u>Тема 21</u> Комплексные работы по отработке навыков приготовления хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Творчески оформлять хлеб и хлебобулочные изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с за-</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности.</p> <p>Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Условия, сроки хранения, марки-</p>	6

		казом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	ровка.	
ПК 5.1 ПК 5.3	Тема 22 Комплексные работы по отработке навыков приготовления хлебобулочных изделий из сдобного теста	Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Производить замес теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста. Соблюдать выход изделий при порционировании. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки. Производить выпечку хлеба и хлебобулочных изделий. Творчески оформлять хлеб и хлебобулочные изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов. Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности. Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов. Условия, сроки хранения, маркировка.	6

ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	<u>Тема № 23</u> Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии заданием по организации и уборке рабочих мест.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные кондитерские изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p>	6
ПК 5.1 ПК 5.4	<u>Тема 24</u> Технологический процесс приготовления и реализации мучных изделий из	<p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из пресного теста</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами органи-</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p>	6

	пресного теста	<p>зации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные изделия из пресного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 25 Технологический процесс приготовления и реализации изделий из пряничного теста	<p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из пряничного теста</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить заварку теста сырцовым и завар-</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	6

		<p>ным методом.</p> <p>Производить формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные изделия из пряничного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 26. Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из песочного теста	<p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из песочного теста</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления</p>	6

		<p>нии.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные изделия из песочного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 27. Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из сдобного теста	<p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из сдобного теста</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные изделия из сдоб-</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p>	6

		<p>ного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	<p><u>Тема 28</u> Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из бисквитного теста</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные изделия из бисквитного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с за-</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских</p>	6

		казом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.	изделий разнообразного ассортимента. Органолептические способы определения готовности. Условия хранения и маркировка.	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	<u>Тема 29</u> Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из слоеного теста	Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из слоеного теста Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Подготовка масла. Производить замес теста Слоение тестового полуфабриката. Формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста. Соблюдать выход изделий при порционировании. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки. Производить выпечку изделий. Творчески оформлять мучные изделия из слоеного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потреби-	Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Органолептические способы определения готовности. Условия хранения и маркировка.	6

		телем при отпуске с раздачи, на вынос.		
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 30, Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из заварного теста	<p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из заварного теста</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить заварку и замес тестового полуфабриката.</p> <p>Производить формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные изделия из заварного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p>	6
ПК 5.1 ПК 5.2	Тема 31 Комплексные работы по от-	Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий регио-	Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основ-	6

	работке навыков приготовления мучных кондитерских изделий	<p>нального назначения. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Производить замес теста, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста. Соблюдать выход изделий при порционировании. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки. Производить выпечку изделий. Творчески оформлять мучные кондитерские изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>ных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Органолептические способы определения готовности. Условия хранения и маркировка.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 32 Комплексные работы по отработке навыков приготовления мучных кондитерских изделий	<p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий регионального назначения. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных</p>	6

		<p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные кондитерские изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4	Тема 33 Комплексные работы по отработке навыков приготовления мучных кондитерских изделий	<p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, ре-</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нор-</p>	6

		<p>цептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные кондитерские изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>мы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема № 34 Технологический процесс приготовления, оформления и реализации тортов регионального спроса.	<p>Отработка практических навыков по приготовлению тортов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента.; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного про-</p>	6

		<p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять торты для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>дукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	
<p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5</p>	<p>Тема 35. Приготовление простых тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению простых тортов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать простые торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента.; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструмен-</p>	<p>6</p>

		<p>нии. Творчески оформлять простые торты для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>тов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 36 Приготовление праздничных тортов разнообразного ассортимента	<p>Отработка практических навыков по приготовлению праздничных тортов регионального назначения. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Производить замес тестовых полуфабрикатов.. Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них Производить выпечку тестовых полуфабрикатов. Формовать праздничные торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов. Соблюдать выход изделий при порционировании.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента.; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, тре-</p>	6

		<p>Творчески оформлять праздничные торты для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>бования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	<p><u>Тема 37.</u> Приготовление детских тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению детских тортов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать детские торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять детские торты для реали-</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента.; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и</p>	6

		<p>зации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	<p><u>Тема 38</u> Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализации простых тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению тортов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять торты для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента.; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассорти-</p>	6

		<p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>мента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2. ПК 5.5	<p>Тема 39 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализации праздничных тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению тортов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять торты для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента.; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости</p>	6

		<p>помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>продуктов</p>	
<p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5</p>	<p><u>Тема 40</u> Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализации детских тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению тортов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять торты для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента.; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>6</p>

		Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос		
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 41 Приготовление оформление и реализация простых пирожных разнообразного ассортимента	<p>Отработка практических навыков по приготовлению пирожных регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать пирожные с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять пирожные для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента.; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	6

ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	<u>Тема 42</u> Приготовление оформление и реализация птифугов разнообразного ассортимента	<p>Отработка практических навыков по приготовлению птифугов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать птифуры с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять птифуры для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента.; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	<u>Тема43.</u> Приготовление оформление и реализация со-	<p>Отработка практических навыков по приготовлению современных пирожных регионального назначения.</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных</p>	6

	временных региональных пирожных разнообразного ассортимента	<p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать современные пирожные с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять современные пирожные для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента.; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	Тема 44 Комплексные работы по отработке навыков приготовления	<p>Отработка практических навыков по приготовлению современных пирожных регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная те-</p>	Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочета-	6

	оформления и реализация простых пирожных разнообразного ассортимента	<p>кущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать современные пирожные с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять современные пирожные для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>емости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента.; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5	<u>Тема 45</u> Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реа-	<p>Отработка практических навыков по приготовлению пtiфуров регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами органи-</p>	Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; кри-	6

	<p>лизация пtiфуров разнообразного ассортимента</p>	<p>зации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Производить замес тестовых полуфабрикатов.. Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них Производить выпечку тестовых полуфабрикатов. Формовать пtiфуры с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов. Соблюдать выход изделий при порционировании. Творчески оформлять пtiфуры для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>терии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента, виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	
<p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5</p>	<p><u>Тема 46</u> Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализации современных региональных пирожных разно-</p>	<p>Отработка практических навыков по приготовлению современных пирожных регионального назначения. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация</p>	<p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тор-</p>	<p>6</p>

	образного ассортимента	<p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать современные пирожные с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять современные пирожные для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>тов разнообразного ассортимента.; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	<u>Тема № 47</u> Взаимодействие с потребителями и ведение расчетов при реализации готовой продукции	<p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>Ассортимент и цены на мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета</p>	6

			<p>потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.</p>	
<p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5</p>	<p><u>Тема № 48</u> Квалификационный экзамен</p>	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в рамках стандарта WorldSkills.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в рамках стандарта WorldSkills.</p> <p>Порционировать, творчески оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при порционировании</p>	<p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Доводить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия до вкуса, до определенной консистенции.</p>	<p>6</p>

			<p>Техника порционирования, варианты оформления для реализации.</p> <p>Виды, назначение столовой посуды для отпуска.</p> <p>Методы сервировки и подачи, температура подачи</p>	
Итого производственной практики – 288 часов				

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика направлена на закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся в процессе выполнения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий различного ассортимента в рамках профессионального модуля ПМ 05.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания на основе договоров, заключаемых между УИ ТЛТУ и организациями.

С руководителями организаций питания техникум согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику. Руководители организаций предоставляют рабочие места обучающимся УИ ТЛТУ, назначают из числа высококвалифицированных работников предприятия - наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики

Основная документация по практике:

- программа производственной практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;

По результатам практики обучающийся предоставляет дневник производственной практики, отчет. Дневник содержит ежедневный объем выполненных работ, индивидуальное задание на выполнение практической квалификационной работы и производственную характеристику, свидетельствующую о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций в период производственной практики. В последний день практики обучающийся сдает квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Цеховая структура организаций питания соответствует требованиям реализации программы в рамках профессионального модуля и обучающиеся имеют доступ к механическому, тепловому и холодильному оборудованию в процессе прохождения практики.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствуют содержанию профессиональной деятельности, дают возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий различного ассортимента, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

4.4. Учебно методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники

1. Анфимова Н. А. Кулинария. . (13-е изд.) учебник.-М.: Академия, 2017.- 400с
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Учебник. М. Академия, 2016.- 480с
3. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник. М. Академия, 2016.- 360с
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник.М. Академия. 2014.- 448с
5. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы. М. Академия, 2016.- 240с
6. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник. М. Академия, 2018.- 384с
7. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник. М. Академия, 2019.- 336с
8. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студентов СПО. М. Академия, 2017- 368с

Дополнительные источники

- 1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512
- 2.Шильман Л. З. Технологические процессы предприятий питания. Учеб. пособие.-М.: Академия, 2014
- 3.Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие.-М.: Академия, 2016
- 4.Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с. Академия, 2013. – 208 с.
5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
6. Учебно-методические и дидактические материалы к программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного обучения) по профессии (специальности) «Повар, кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»

Электронные образовательные ресурсы

1. СД Кухни мира г.
2. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация.- Саратов: Диполь, 2017

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

Интернет-ресурсы

1. Современные десерты

<http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>

2. 1000.Menu

<https://1000.menu/catalog/vjpechka>

3. Центр Ресторанного Партнерства "Креатив-шеф"

<http://www.creative-chef.ru>

4. Мир шоколада. Выпечка.

<http://chocolatier.ru/kuhnja>

Название: URL:// Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео//

https://www.videoculinary.ru/

Сообщество Шеф-поваров и Шеф-кондитеров.

http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/

http://on.eda.ru/zsDu

http://www.cook-alliance.ru/

http://www.karving.3dn.ru http://www.cook-alliance.ru/

http://roman-trusov.ru/blog/kuhonnje-pravila-romana-t..

http://www.cooksa.ru/video

Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями Форма доступа: свободная www.book-cook.net

4.5. Требования к руководителям практики

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии Повар, кондитер на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Руководитель практики от образовательного учреждения:

- разрабатывает и предоставляет студентам план практики;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая на места прохождения практики;
- совместно с представителями организации, участвующими в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики организациями, в том числе соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандар-

тами чистоты (с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги).

- совместно с представителями от организации, участвующими в проведении практики, принимает зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю

Требования к руководителям практики от организаций:

- участвуют в организации и проведении зачета по практике и квалификационного экзамена по профессиональному модулю;
- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарно-гигиеническим нормам и требованиям охраны труда.

4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечения безопасности студентов и работников, организации участвующие в реализации программы практики проводят инструктажи по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается квалификационным экзаменом, при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителей практики организаций питания и УИ ТЛТУ об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности.	Текущий контроль: Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения заданий по производственной практике 2. Промежуточная аттестация: при анализе дневника по производственной практике при анализе аттестационного листа □ при оценке характеристики наставника; □ оценка отчетов по производственной практике
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	выполнение технологического процесса приготовления и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ	
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	выполнение технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, под-	выполнение технологического процесса изготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента;	

<p>готовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ. 	
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<ul style="list-style-type: none"> выполнение технологического процесса изготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ. 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике; - Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>заданий по производственной практике</p>
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	

<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе 	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии 	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности 	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	

