Министерство общего и профессионального образования Ростовской области

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Ростовский – на – Дону железнодорожный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

**квалификация**

Повар,кондитер

г. Ростов-на-Дону

2019

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 Повар,кондитер утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.09.2016г. № 1569.

Разработчики:

Емельяненко Виктория Викторовна мастер производственного обучения

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрен на заседании МК «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019 г.  Председатель МК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Баталина В.А.  Согласовано:  Старший мастер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Жигалов В.Б.  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. |  | Утверждаю:  Заместитель директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Гугуева Н.С.  от «\_\_\_» \_\_\_\_ 2019 г. |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ учебной практики** |  |
| 1. **СТРУКТУРА и содержание учебной практики** |  |
| 1. **условия реализации программы учебной практики** |  |
| 1. **Контроль и оценка результатов Освоения учебной практики** |  |
| 1. **Приложения** |  |

1. **паспорт рабочей ПРОГРАММЫ учебной практики**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар,кондитер» в части освоения квалификации «Повар,кондитер».

* 1. **Место учебной практики в структуре программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Учебная практика входит в профессиональный модуль ПМ 05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** наряду с МДК 05

**1.3. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения дисциплины:**

Учебная практика направлена на формирование у обучающегося общих компетенций, а также профессиональных компетенций, приобретение умений и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

|  |
| --- |
| **Профессиональные компетенции / Общие компетенции** |
| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.  ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.  ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

**уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований безопасности.

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

максимальной нагрузки обучающегося 114 часа,

на 3 курсе – 36 часов

на 4 курсе – 96 часов

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

**2.1. Объем учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ПМ** | **Виды работ** | **Объем** | |
| ПМ 03 |  | **часов** | **дней** |
| Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада, глазури, карамель, шоколад). | **6** | 1 |
| Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки, желе, крема сливочные, фирменные сливочные крема. | **6** | 1 |
| Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста. | **6** | 1 |
| Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста. | **6** | 1 |
| Приготовление изделий из сдобно пресного теста. | **6** | 1 |
| Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста. | **6** | 1 |
| Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности. | **6** | 1 |
| Приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства. | **6** | 1 |
|  | Приготовление изделий жареных во фритюре. | **6** | 1 |
|  | Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста. | **6** | 1 |
|  | Приготовление изделий из пряничного теста. | **6** | 1 |
|  | Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности. | **6** | 1 |
|  | Приготовление бисквитных тортов. | **6** | 1 |
|  | Приготовление песочных тортов и пирожных. | **6** | 1 |
|  | Приготовление слоеных пирожных и тортов. | **6** | 1 |
|  | Приготовление заварных тортов и пирожных. | **6** | 1 |
|  | Приготовление тортов и пирожных из воздушного теста. | **6** | 1 |
|  | Приготовление комбинированных тортов и пирожных . | **6** | 1 |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6** | 1 |
| **Итого** | | **114** | 19 |

**2.2. Тематический план и содержание учебной практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование ПМ и МДК** | **Виды работ** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ 03** | «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**» |  |  |
|  | **Виды работ по теме 1 «**Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (сиропы, жженка, помада, глазури, карамель, шоколад).**»** | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 2 «**Характеристика кондитерского и хлебопекарного сырья. Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки, желе, крема сливочные, фирменные сливочные крема.» | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление фаршей и начинок из различного сырья.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 3 «**Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.» | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 4 «**Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.» | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 5 «**Приготовление изделий из сдобно пресного теста.**»** | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление сдобно пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, лимонный пирог с посыпкой, штрудель с изюмом.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 6 «**Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинчатого теста.**»** | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление блинчатого теста и изделий из него: блинчатый пирог.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 7 «**Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности.**»** | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  4. Приготовление изделий пониженной калорийности: булочка розовая, булочка «Алтайская», булочка «Осенняя», булочка молочная.  5. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 8 «**Приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства.**»** | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка смесей промышленного производства ( сушенные овощи, семена пряностей, приправ, зерно) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление оригинальных пряных сортов хлеба: (фоккачо); итальянские сорта хлеба (чиабата); булочки с кунжутом и семенами подсолнечника «Фитнесс».  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 9 «**Приготовление изделий жареных во фритюре.**»** | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  4. Приготовление пончиков, хвороста.  5. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 10 «**Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста.» | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с различными начинками.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 11 «**Приготовление изделий из пряничного теста. | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка смесей пряностей для производства пряничного теста (сухие духи) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коврижки медовые.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 12 «**Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности.» | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление бисквита яблочного, пирога «Осенний», кекс яблочный.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 13 «**Приготовление бисквитных тортов.» | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление торта «Сказка», «Подарочный», «Дубок»  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 14 «**Приготовление песочных тортов и пирожных.» | **6** | 2 |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление тортов «Ленинградский», «Ландыш».  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 15 «**Приготовление слоеных пирожных и тортов.» |  |  |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление торта «Слоеный» с конфитюром, «Московская слойка», торт «Свабиан».  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 16«**Приготовление заварных тортов и пирожных.» |  |  |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление торта «Заварной», торт заварной «Фруктовый».  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 17 «**Приготовление тортов и пирожных из воздушного теста.» |  |  |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление торта «Паутинка», «Ярославна».  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Виды работ по теме 18 «**Приготовление комбинированных тортов и пирожных .» |  |  |
|  | 1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.  2. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.  3. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  5. Приготовление песочно-воздушного торта, песочно-бисквитного торта.  6. Хранение с соблюдением температурного режима. |  |  |
|  | **Дифференцированный зачет** | **6** |  |
| **ИТОГО** | | **114** |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)

3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. условия реализации программы учебной Практики**

3.1. Учебная практика проводится в учебной лаборатории (мастерской) техникума.

3.2 Ежедневный объем занятий составляет 6 часов.

3.3 Обучающиеся оформляют ежедневные записи отработки программы практики в виде дневника по учебной практике.

**4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики**

**Контроль** **и оценка** результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий по практике.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты учебной практики**  **Освоенные ПК и Умения** | | **Формы и методы контроля и оценки результатов практики** |
| **Уметь** | **Знать** |
| Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности. | Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. | Текущий контроль – выполнение ежедневных заданий с отражением в дневнике по практике;  Итоговый – дифференцированный зачет, отчет по практике, аттестационный лист; характеристика.  Представляются:  1.Аттестационный лист о прохождении практики  2.Характеристика профессиональной деятельности студента  3.Дневник по практике  4. Отчет по практике |