



**БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ  
«КОГАЛЫМСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДЕНА  
приказом директора № 290  
от 02.09 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ  
(УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

программы подготовки квалифицированных рабочих и  
служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

СОГЛАСОВАНО

ООО «Хлебобродукт»  
наименование организации (работодателя)

Тел. 7660000  
наименование должности

Тасирова Р.Г.  
подпись И.О.Ф.

«25» 2021г.



Форма обучения

очная

Курс 4

Семестр 7,8

Когалым 2021

Рабочая программа практической подготовки (учебной практики) разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

- Приказа Министерства науки и высшего образования Российской Федерации и Министерства просвещения Российской Федерации от 05.08.2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;

- Методических рекомендаций по организации и проведению практической подготовки обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования утв. Приказом директора БУ «Когалымский политехнический колледж» от 22.09.2020 № 276/2;

- Рабочей программы профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

## **РАССМОТРЕНО**

на заседании методического объединения социально-экономического профиля

Протокол № 5 от «25» 06 2021 г.  
Руководитель МО  Ф.З. Омарова

**СОГЛАСОВАНО** методическим советом  
Председатель МС  Е.А. Левина

**ОРГАНИЗАЦИЯ-РАЗРАБОТЧИК:** Бюджетное учреждение профессионального образования «Когалымский политехнический колледж»

**СОСТАВИТЕЛИ:** Кудленок Екатерина Сергеевна мастер производственного обучения БУ «Когалымский политехнический колледж» 

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)</b>	<b>8</b>
<b>3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)</b>	<b>10</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)</b>	<b>34</b>
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)</b>	<b>36</b>

### **ПРИЛОЖЕНИЯ**

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа практической подготовки (учебная практика)

является частью подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии СПО 43.01.09 «Повар, кондитер»

и укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм

и основных видов деятельности (ВД):

- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;

- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

**1.3. Задачи учебной практики:**

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по ПМ.05 приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

**1.4. Место учебной практики в структуре**

Учебная практика базируется на освоении предметов общепрофессионального цикла:

Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены; Основы товароведения продовольственных товаров; Техническое оснащение и организация рабочего места; Экономические и правовые основы профессиональной деятельности; Основы калькуляции и учета.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)**

Результатом освоения рабочей программы практической подготовки (учебная практика) является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» по основным видам деятельности (ВД), Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

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

### **Область профессиональной деятельности:**

предприятия общественного питания /рестораны, кафе, столовые, буфеты, чайные, закусочные.

- медицинские учреждения /больницы, санатории, оздоровительные лагеря
- образовательные учреждения /школы, детские сады. Институты, колледжи, техникумы, училища.
- фабрики - заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов, магазины кулинарии

### **Объекты профессиональной деятельности:**

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий
- технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства
- посуда инвентарь
- процессы и операции приготовления продукции питания

### **Виды деятельности:**

- приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;

В результате прохождения практической подготовки (учебная практика) по видам деятельности обучающийся должен **уметь**:

У<sub>1</sub> рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,

производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У<sub>2</sub> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У<sub>3</sub> выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У<sub>4</sub> хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО по профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» и данной Программе дополнены на основе:

- анализа требований профессионального стандарта «Повар», «Кондитер»;
- анализа требований регламента WorldSkills Russia по компетенции «Поварское дело», «Кондитерское дело»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

#### 3.1. Тематический план практической подготовки (учебная практика)

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем практической подготовки (учебная практика)	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5.	ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	216	Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	Тема 1 Подготовка рабочего места для обработки сырья, для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	30
			Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий	Тема 2 Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий	48
			Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	Тема 3 Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	42
			Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Тема 4 Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	48
			Приготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Тема 5 Приготовление и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	48

### 3.2. Содержание практической подготовки (учебная практика)

Код и наименование профессиональных модулей и тем практической подготовки (учебная практика)	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>216</b>	
Тема 5.1 Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	Содержание		12
	1	Подготовка рабочего места, оборудования для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Выполнение санитарно-гигиенических требований при подготовке рабочего места оборудования, сырья.	2
	2	Правила техники безопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	1
Тема 5.2 Подготовка основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий. Приготовление фаршей начинок.	Содержание		6
	1	Подготовка основного сырья для приготовления хлебобулочных изделий	1
	2	Приготовление не сладких фаршей и начинок. Приготовление и рецептура сладких начинок. Приготовление фруктовых начинок и желе.	2
Тема 5.3 Приготовление сиропов, помады, кремов и смеси	Содержание		6
	1	Приготовление сиропов, помады, кремов и смеси	2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.	1
Тема 5.4 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	Содержание		12
	1	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него.	2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.	1
Тема 5.5 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	Содержание		12
	1	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить изделия.	1



Тема 5.6 Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделия из него.	Содержание		12	
	1	Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделия из него.		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить изделия.		1
	3	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 5.7 Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него.	Содержание		12	
	1	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделия из него.		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить изделия.		1
	3	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 5.8 Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.	Содержание		6	
	1	Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделия из него.		2
	2	Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		2
	3	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 5.9 Приготовление блинного теста и теста для оладий.	Содержание		6	
	1	Приготовление блинного теста и теста для оладий.		2
	2	Оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить изделия.		1
	3	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
Тема 5.10 Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него.	Содержание		6	
	1	Приготовление бездрожжевого теста и изделия из него.		2
	2	Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		2
Тема 5.11 Приготовление изделий из сдобного пресного теста в творческом оформлении	Содержание		6	
	1	Приготовление изделий из сдобного пресного теста в творческом оформлении		2
	2	Оценка качества готовых изделий из сдобного пресного теста перед отпуском, упаковкой на вынос.		1

Тема 5.12 Приготовление изделий из вафельного теста и творческое оформление.	Содержание		6	
	1	Приготовление изделий из вафельного теста и творческое оформление.		2
	2	Упаковка, складирование не использованных продуктов.		1
	3	Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		1
Тема 5.13 Приготовление изделий из пряничного теста.	Содержание		6	
	1	Приготовление изделий из пряничного теста.		2
	2	Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.		1
Тема 5.14 Приготовление изделий из песочного теста	Содержание		6	
	1	Приготовление изделий из песочного теста и творческое оформление.		2
	2	Оценка качества готовых изделий из песочного теста перед отпуском, упаковкой на вынос.		1
Тема 5.15 Приготовление изделий из воздушного теста	Содержание		6	
	1	Приготовление изделий из воздушного теста и творческое оформление.		2
	2	Оценка качества готовых изделий из воздушного теста перед отпуском, упаковкой на вынос.		1
	3	Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.		1
Тема 5.16 Приготовление изделий из бисквитного теста	Содержание		6	
	1	Приготовление изделий из бисквитного теста и творческое оформление.		2
	2	Творческое оформление изделий из бисквитного теста и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.		1
Тема 5.17 Приготовление изделий пониженной калорийности	Содержание		6	
	1	Приготовление изделий пониженной калорийности		2
	2	Оценка качества готовых изделий из воздушного теста перед		1

		отпуском, упаковкой на вынос.		
Тема 5.18 Приготовление бисквитных тортов и пирожных.	Содержание			
	1	Приготовление бисквитных пирожных. Оценка качества бисквитных тортов перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	2
	2	Приготовление бисквитных тортов. Оценка качества бисквитных тортов перед отпуском, упаковкой на вынос. Охлаждение и замораживание бисквитных тортов и пирожных с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6	2
Тема 5.19 Приготовление песочных тортов и пирожных.	Содержание			
	1	Приготовление песочных тортов. Оценка качества песочных тортов, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов	6	2
	2	Приготовление песочных пирожных. Оценка качества песочных пирожных, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов	6	
Тема 5.20 Приготовление слоеных тортов и пирожных.	Содержание			
	1	Приготовление слоеных пирожных. Оценка качества слоеных пирожных, перед отпуском, упаковкой на вынос	6	2
	2	Приготовление слоеных тортов. Оценка качества слоеных тортов, перед отпуском, упаковкой на вынос	6	
Тема 5.21 Приготовление муссовых тортов	Содержание			
	1	Приготовление муссовых тортов.	6	2
	2	Приготовление муссовых пирожных. Оценка качества муссовых тортов, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение муссовых тортов с учетом использования отделочных полуфабрикатов ТО WSR/WSI.	6	
Тема 5.22 Приготовление заварных пирожных.	Содержание			
	1	Приготовление заварных пирожных. Оценка качества заварных пирожных, перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	2
	2	Хранение заварных пирожных с учетом использования отделочных	6	

Тема 5.23 Приготовление воздушных тортов и пирожных.	Содержание		6	2
	1	Приготовление воздушных тортов. Оценка качества воздушных пирожных, перед отпуском, упаковкой на вынос.		
	2	Приготовление воздушных пирожных. Оценка качества воздушных пирожных, перед отпуском, упаковкой на вынос.	6	
Тема 5.24 Приготовление миндальных тортов и пирожных.	Содержание		6	2
	1	Приготовление миндальных тортов. Оценка качества миндальных пирожных, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение миндальных пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов		
	2	Приготовление миндальных пирожных. Оценка качества миндальных пирожных, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение миндальных пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов	6	

## 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

### 4.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация профессионального модуля требует наличия учебного кабинета «Спецтехнологии»; мастерских «Поварское дело», «Кондитерское дело» ТО WSR/WSI  
Оборудование учебного кабинета:

#### Оснащение:

1. Технологическое оборудование оснастка:
  - миксер SC – 046SCARLETT;
  - мясорубка V6510KENWOOD;
  - кофемолка FA – 5481FIRSTAUSTRIA4
  - миксер (блендер) MMB1/MMB2BOSCH;
  - электроплита конфорочная «Меата» - 2штуки;
  - чайник электрический PWK 1019 C POLARIS;
  - микроволновая печь M1712NRSAMSUNG;
  - процессор кухонный «Энергия» КП1580E;
  - холодильник 2-х камерный «Атлант»;
  - кухонный комбайн BG-96A Bergner;
  - ломтерезка BOSCH;
  - водонагреватель ARISTON (80 литров);
  - вытяжка «Эликор» - 2 штуки;
  - кухонная мойка – 2штуки;
  - электронные весы (ёмкость –5кг);
  - наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
  - комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.
2. Оборудование учебного кулинарного цеха:
  - рабочие места по количеству обучающихся;
  - технологическое оборудование;
  - наборы инструментов;
  - приспособления, инвентарь, посуда, тара;
  - заготовки, шаблоны, формы.

Практическая подготовка (учебная практика) проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

### 4.2 Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

1. Ермилова С.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (3-е изд.) учебник. – М.: Академия, 2019
2. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов: учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 163 с. — DOI 10.12737/1058888. - ISBN 978-5-16-108190-7. - Текст: электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1058888> (дата обращения: 25.01.2020)
3. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. – М.:Академия, 2018

### **Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на практической подготовке (учебная практика)**

Раздаточный материал (карточки): контрольные вопросы и задания для проведения текущей аттестации по разделам (этапам) практики, осваиваемым студентом самостоятельно.

### **4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Преподаватели, осуществляющие руководство практической подготовкой (учебная практика) обучающихся, должны иметь высшее или среднее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА)

**Контроль и оценка** результатов освоения практической подготовки (учебная практика) осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/диф.зачета.

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

Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Имеет практический опыт подготовки, уборке рабочего места, выбора подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.	Формы контроля обучения: – практические задания по работе по плану <b>Формы оценки</b> - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка
Имеет практический опыт выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческое оформление, эстетической подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	<b>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</b> – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;
Умеет практический опыт упаковке, складировании неиспользованных продуктов;	– делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.
Умеет практический опыт - порционировании (комплектовании), упаковке на вынос хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.	<b>Методы оценки результатов обучения:</b> – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля
Имеет практический опыт ведение расчетов с потребителями.	
Умеет рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	

<p>Умеет 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</p>	
---	--