

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

# 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента – является частью основной программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

## 1.2.Цели и задачи рабочей программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы производственной практики должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и исп

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

В рамках освоения рабочей программы осуществляется практическая подготовка обучающихся.

Практическая подготовка - форма организации образовательной деятельности при освоении

рабочей программы в условиях выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций.

Практическая подготовка осуществляется в профильной организации.

**1.1.** Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПМ.05 - 180 часов.

Результатом освоения программы рабочей практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| 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   | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.   |
| ОК 2   | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.                                   |
| ОК 3   | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4   | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.                               |
| ОК 5   | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.  |
| ОК 6   | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения. |
| ОК 7   | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  |
| ОК 8   | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.                                  |
| ОК 9   | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |
| ОК 10  | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   |
| ОК 11  | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.  |

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план программы производственной практики

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля   | Всего часов |
|-----------------------------------|--|-------------|
| 1                                 | 2  | 3           |
| ПК 5.1-5.4                        | Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 30          |
| ПК 5.4                            | Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Взаимозаменяемость видов сырья.  | 30          |
| ПК 5.1                            | Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий                                  | 40          |
| ПК 5.1-5.2                        | Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.                               | 40          |
| ПК 5.2-5.4                        | Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.                                 | 40          |
| <b>Всего:</b>                     |  | 180         |

## 2.2. Содержание обучения по производственной практике

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем производственной практики   | Содержание работ  | Объем часов |
|--|---|-------------|
| 1  | 2   | 3           |
| <b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>    |   | 180         |
| Раздел 1. Организация технологического процесса приготовления, оформления и реализации сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.   | Практические занятия (практическая подготовка)  |             |
|  | 1<br>Тема 1.1. Организация рабочего места в кондитерском цехе<br>Тема 1.2 Техническое оснащение<br>Тема 1.3 Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>Тема 1.4 Контроль качества сырья и безопасности сырья и готовой продукции.<br>Тема 1.5 Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий | 30          |
| Раздел 2. Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.<br>Взаимозаменяемость видов сырья. | 2<br>Тема 2.1 Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.<br>Тема 2.2 Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.<br>Тема 2.3 Правила взаимозаменяемости сырья. Оценка качества и безопасности сырья при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.                            | 30          |

|  |   |   |            |
|--|---|---|------------|
| Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий    | 3 | Тема 3.1. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления.<br>Тема 3.2 Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и украшений из них.  | 40         |
| Раздел 4. Приготовление, оформление и реализация сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 4 | Тема 4.1. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и технологические процессы их приготовления.<br>Тема 4.2. Организация и проведение приготовления праздничного хлеба. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и правила их хранения. | 40         |
| Раздел 5. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.   | 5 | Тема 5.1. Ассортимент и технологический процесс приготовления<br>Тема 5.2 Технологический процесс приготовления праздничных тортов, выпечных полуфабрикатов.<br>Тема 5.3 Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий.           | 40         |
| Всего:   |   |   | <b>180</b> |



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля**

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;

- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;

- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;

- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;

- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;

- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

#### **3.2. Документальное оформление производственной практики**

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике. По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

1. Бурчакова И.Ю С.В. Ермилова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования – М.:

Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с;

2. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

**Дополнительная литература:**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий .-М.:Изд. центр «Академия», 2010.- 301 с.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01.-М.:РИТ Экспресс,2002.-216 с.

3. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания .- М.:ФОРУМ, 2008 - 394 с.

4. Кузнецова Л.И. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки .- СПб. :Береста,2003.-298с.

5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. - М.:Издательский центр «Академия», 2008.

6. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Ч.1. Технология хлеба. СПб.: ГИОРД ,2005-559 с.

9. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.:Пищепромиздат .1997.-191 с.

10. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .-СПб:Профикс,2006.

11. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.:Артель-М,1998.-87 с

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 05.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 05 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)  | Основные показатели оценки результата   | Формы и методы контроля и оценки  |
|--|---|---|
| ПК 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении основных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>- разработка ассортимента;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы продукции;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса и приготовление сложных кондитерских изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul> | <p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование по разделу МДК</li> </ul> |
| ПК 2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация практических навыков при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- разработка ассортимента;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки</li> </ul>  | <p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование по разделу МДК</li> </ul> |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | <p>качества сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных соусов;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul>   |   |
| <p>ПК 3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация практических навыков при приготовлении и оформлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- разработка ассортимента приготовления сложных блюд;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет сырья для приготовления блюд;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления блюд;</li> <li>- приготовление блюд используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul> | <p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование по разделу МДК</li> </ul> |
| <p>ПК 4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении.</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки</li> </ul>  | <p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование по разделу МДК</li> </ul> |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <p>качества сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul>  |   |
| <p>ПК 5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация практических навыков приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов и их использование в оформлении.</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству; <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> </ul> </li> <li>- расчет массы продуктов и специй для приготовления сложных кондитерских изделий;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса приготовления сложных кондитерских изделий</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul> | <p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование по разделу МДК</li> </ul> |