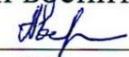




Автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации
**СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ**
Забайкальский институт предпринимательства

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной
и воспитательной работе

 Т.С. Аверячкина
« 28 » мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю

**ПМ07.02 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901
"КОНДИТЕР"**

по специальности
среднего профессионального образования

43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*

квалификация выпускника
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Чита
2025

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07.02. «Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 *Поварское и кондитерское дело*, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565.

РАЗРАБОТЧИК: О.С.Корякина, преподаватель кафедры сервиса и технологии продукции общественного питания

РЕЦЕНЗЕНТ: О.В. Шевелева, канд. техн. наук, доцент, старший преподаватель кафедры сервиса и технологии продукции общественного питания

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07.02 «Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"» утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе кафедрой сервиса и технологии продукции общественного питания, протокол от 28 мая 2025 г. № 9.

Заведующий кафедрой сервиса и
технологии продукции
общественного питания

Е.М. Попова

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. Цель и задачи практики

Целью учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"* является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"* являются:

- формирование умений организовывать процесс приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при организации процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- развитие интереса и способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"* обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технического 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 использование различных технологий, оборудования и инвентаря; -

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 изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальное направление в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.2. ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – учебная, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Способ проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07.02. *Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"*: на предприятии общественного питания.

Форма проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07.02. *Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"*:

концентрировано – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП СПО, после освоения междисциплинарного курса.

1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ООП: код и	Планируемые результаты обучения: знания, умения,
--------------------------------	--

формулировка компетенции	навыки характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы
Общие компетенции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<i>Знать:</i> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; - структура плана для решения задач ;-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; <i>Уметь:</i> . распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составлять план действия; определять необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	<i>Знать:</i> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации;- формат оформления результатов поиска информации; <i>Уметь:</i> определять задачи поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; -оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска;
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<i>Знать:</i> правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности; <i>Уметь:</i> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -понимать тексты на базовые профессиональные темы; -участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; -строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать

	и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
Профессиональные компетенции	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Знать:</i> требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; -важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; -способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; -возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; -требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; -виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; -правила утилизации отходов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; -виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки; -способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; <i>Уметь:</i> оценивать наличие ресурсов; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; -оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования; -разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-

	гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; -демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря; -контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; <i>Иметь практический опыт:</i> организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; -обеспечении наличия кондитерского сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения и обеспечения безопасности.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов; -температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;. -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; -требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; <i>Уметь:</i> оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение до момента использования; -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями

	заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; -контролировать ротацию продуктов; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; -определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; -доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; -контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения; <i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
--	---

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; -температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; -техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; <i>Уметь:</i> оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение до момента использования; -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; -контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления
---	---

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -доводить тесто до определенной консистенции; -определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции; -контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать
--	--

	хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; -контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования; -рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; -поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; <i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; -температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; -техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; <i>Уметь:</i> оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их

	хранение до момента использования; -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; -контролировать ротацию продуктов; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -доводить тесто до определенной консистенции; -определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в
--	--

	процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; -контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; -рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; <i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к использованию мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	<i>Знать:</i> ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; -температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; -ассортимент, характеристика, правила применения,

	нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; -виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; <i>Уметь:</i> оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; -организовывать их хранение до момента использования; -выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; -распознавать недоброкачественные продукты; -контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; -использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; -контролировать ротацию продуктов; -оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); -контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; -контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; -контролировать рациональное использование
--	--

	продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; -соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; -изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -доводить тесто до определенной консистенции; -определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; -соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; -выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; -проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; -порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; -контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); -контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; -рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; -поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; <i>Иметь практический опыт:</i> организации и ведении процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
--	--

	видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	<i>Знать:</i> наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; -современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; -принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; -правила организации проработки рецептур; -правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; -правила расчета себестоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; <i>Уметь:</i> подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; -соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; -выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; -комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; -проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; -изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; -рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; -оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; -представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; -проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры; <i>Иметь практический опыт:</i> разработке, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых,

	региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведении расчетов, оформлении и презентации результатов проработки
--	--

1.4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная практика по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.07.02. *Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"*

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика по профессиональному модулю ПМ.07.02. *Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"* проводится у обучающихся:

- на базе среднего общего образования: для очной формы – на 3 курсе на 5 семестре, заочной формы – на 4 курсе в течение 1 недели;
- на базе основного общего образования: для очной формы – на 4 курсе на 7 семестре, заочной формы – на 5 курсе в течение 1 недели.

Учебная практика проводится в предприятиях общественного питания, оснащенных современным оборудованием, укомплектованных высококвалифицированными специалистами.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость учебной практики

Продолжительность учебной практики по профессиональному модулю ПМ.07.02. *Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"* по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело составляет 1 неделя.

2.2. Содержание этапов прохождения учебной практики

№ п / п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы на практике
1	Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения учебной практики.

2	Основной этап (практическая подготовка)	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.
		Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
		Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
		Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
		Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
		Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
		Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда
		Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой
		Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
		Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
		Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
		Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
		Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
		Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).
		Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.
		Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:
		Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты
3	Этап подготовки отчета	Оформление отчета, написание выводов и заключения.

2.3. Наименование разделов практики

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание разделов практики	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба.		18
МДК. 07.02. Выполнение работ по профессии кондитер		21
Тема 1.1. Классификация, ассортимент, характеристика сырья химический состав хлеба различных сортов, и хлебобулочных изделий.	Содержание Классификация, характеристика сырья, для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий требования СанПиН. Ассортимент, пищевая ценность и химический состав сырья хлеба различных сортов, и хлебобулочных изделий. Охрана труда и техника безопасности..	3
Тема 1.2. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и	Содержание Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способами, с ускоренным и замедленным процессом брожения. Условия хранения и реализации, требования к качеству выпускаемой дрожжевой продукции	3

безопасным способом.	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Тема 1.3. Технология приготовления хлебобулочных изделий; батонов, калачей, условия хранения и реализации, требования к качеству. калачей , условия хранения и реализации, требования к качеству.	Содержание Технология приготовления хлебобулочных изделий; батонов, калачей, условия хранения и реализации, требования к качеству. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда	3
Тема 1.4. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него	Содержание Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделия из него. Основные технологические операции и способы слоения теста. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	3
Тема 1.5. Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста полуфабриката и изделий из него	Содержание Технология приготовления пресного слоеного, бисквитного, рубленого, заварного теста и изделий из них. Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	3
Тема 1.6. Технология приготовления песочного воздушного, воздушноорехового полуфабриката и изделий из него	Содержание Технология приготовления песочного воздушного, воздушно-орехового полуфабриката и изделий из него . Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.	3
Тема 1.7. Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способом, оформление пряников,	Содержание Технология приготовления пряничного теста заварным и сырцовым способами, способы разделки, выпечка и оформление пряников, батончиков, коврижек Подбор инструментов, инвентаря и оборудования, соблюдение правил техники безопасности и охраны труда. Ассортимент ,виды классификации, основные показатели печенья и пряничных изделий, способы разделки и оформления.	3

батончиков, коврижек		
Раздел модуля 2. .Осуществление технологического процесса приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных		15
МДК 07.02. Выполнение работ по профессии кондитер		15
Тема 2.1 Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов	Содержание Виды, классификация и ассортимент основных отделочных полуфабрикатов, основные показатели качества. Технология приготовления сиропов, жженки, помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной), желе и фруктовой начинки. Приготовление кремов, сахарных мастик, глазурей: сырцовой и заварной, шоколадной; кандира, крак Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	3
Тема 2.2. Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных различными кремами.	Содержание Классификация и ассортимент тортов и пирожных. 2 Приготовление и оформление бисквитных, слоеных, заварных, воздушных, крошковых пирожных с различными кремами..	3
Тема 2.3 Технология приготовления и	Содержание Технология приготовления и оформление бисквитных песочных тортов	3

оформление бисквитных песочных тортов		
Тема 2.4 Технология приготовления и оформление слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов	Содержание Технология приготовления и оформление слоеных, воздушных, воздушно-ореховых, фруктовых и легких обезжиренных тортов .	3
Тема 2.5 Технология приготовления и оформления фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов	Содержание Технология приготовления и оформления фруктовых, легких обезжиренных и комбинированных тортов .	

РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Формы документов и отчетности о прохождении учебной практики

При направлении на учебную практику по профессиональному модулю ПМ.07.02. *Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"* обучающийся получает:

- инструкцию по технике безопасности и правилам поведения при прохождении практики по профессиональному модулю обучающимися СибУПК в организации (приложение 5);
- задание на учебную практику (приложение 4).

Обязательным компонентом отчета по учебной практике является **Дневник**.

ДНЕВНИК. Дневник является обязательной частью отчета о практике. Без дневника отчет не принимается к проверке и защите. На первых страницах дневника указываются сведения о предприятии-базе практики, о руководителе от предприятия, а также даты прибытия на практику и убытия с нее. Даты прибытия/убытия должны быть заверены в дневнике подписью руководителя и печатью предприятия.

Дневник ежедневно заполняется обучающимся в соответствии с программой практики. Приводится наименование раздела практики, место

выполнения и краткое описание работ, выполняемых в течение дня. Руководитель от предприятия ежедневно выставляет оценку за проделанную дневную работу и заверяет ее своей подписью. Без дневника отчет не принимается к проверке и защите. Небрежное ведение дневника, наличие незаполненных разделов, не ежедневные записи рассматриваются при защите отчёта как серьёзные недостатки в прохождении практики.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ. Лист составляется по форме Приложения 3. Аттестационный лист заверяется: подписью руководителя от университета; подписью руководителя от профильной организации (предприятия-базы практики) и печатью предприятия.

ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ. Индивидуальное задание обучающемуся составляет и выдает руководитель практики от университета перед началом практики. Индивидуальное задание оформляется по форме Приложения 4. Индивидуальное задание на учебную практику заверяется подписью руководителя от университета и подписью руководителя от профильной организации (предприятия-базы практики).

Формой отчетности по практике является отчет.

Образец ТИТУЛЬНОГО ЛИСТА отчета представлен в приложении 1.

СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЕТА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ представлена в приложении 2.

По окончании учебной практики обучающиеся представляют на кафедру технологии и организации общественного питания:

- отчет об учебной практике;
- аттестационный лист (пример в приложении 3);
- характеристику, выданную предприятием, на котором студент проходил практику;
- задание на учебную практику (приложение 4);
- дневник практики, заверенный руководителем практики от предприятия.

3.2. Требования к содержанию и оформлению отчета о прохождении учебной практики

По окончании практики обучающийся составляет письменный отчет в сброшюрованном виде. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной практикантом работе в период практики в соответствии с рабочими графиками (планами) проведения практики обучающихся и индивидуальными заданиями.

Объем отчета - 20-25 страниц (без приложений), сброшюрованных в порядке, соответствующем структуре с титульным листом (прил. 1). Отчет оформляют на бумаге формата А4. Шрифт Times New Roman, размер 14 пт, через 1,5 интервала. Поля: левое - 2,5 см, правое - 1 см, верхнее - 2 см, нижнее - 2,5 см. Номера страниц в правом верхнем углу. Заголовки разделов

набирают жирными заглавными буквами, подразделы жирными строчными, по центру строки.

Таблицы и рисунки (чертежи, графики, схемы) нумеруются с привязкой к номеру подраздела, например: «Таблица 2.1» или «Рис. 3.5». Номера и названия рисунков размещаются под ними, с красной строки. Например: «Рис. 3.1. График выхода на работу поваров горячего цеха». Слово «Таблица 1.1» располагается над таблицей, в правом углу, название таблицы - строкой ниже, по центру строки.

На каждом приложении сверху справа должен быть указан его номер, например: «Приложение 1». Приложения нумеруются и подшиваются к отчету в порядке их упоминания в тексте. Пример оформления ссылки на приложение в отчете: «Меню предприятия представлено в прил. 7».

При представлении отчета о прохождении учебной практики основные структурные элементы располагаются в следующей последовательности:

- подтверждение организации о принятии студента на практику (договор с организацией/письмо-направление);
- титульный лист Отчета о прохождении учебной практики (приложение1);
- аттестационный лист по учебной практики (приложение2);
- характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики;
- задание на учебную практику (приложение3);
- дневник прохождения практики;
- содержание;
- введение;
- основная часть Отчета о прохождении учебной практики;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении учебной практики, при этом номер страницы не проставляется.

Содержание является второй страницей Отчета о прохождении учебной практики, на которой номер страницы проставляется.

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении учебной практики, Заключение, Список использованных источников и Приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются перечисленные элементы. Слово «Содержание» записывается в виде заголовка прописными буквами.

Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи учебной практики, указание организации, на базе которой проходила учебная

практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

В Заключении должны быть представлены основные итоговые результаты выполненных работ, изложены краткие выводы.

Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении учебной (по профилю практики). Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных студентом в процессе прохождения учебной практики и подготовки Отчета о прохождении учебной практики. В данный Список использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем профессионального модуля (руководителем учебной практики), так и самостоятельно найденные и использованные обучающимся при выполнении работы.

В Приложения включаются материалы, связанные с выполнением работ на практике, но которые по каким-либо причинам не могут быть включены в основную часть Отчета о прохождении учебной практики. К ним могут относиться:

- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- справочные данные;
- документы организации;
- фотографии;
- крупные схемы, графики, рисунки, диаграммы и др.

3.3. Порядок проведения промежуточной аттестации по итогам учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится в течение недели после окончания практики.

В качестве формы контроля предусмотрен дифференцированный зачет в форме собеседования, который выставляется при условии:

- положительного аттестационного листа по учебной практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника о прохождении практики;
- полноты и своевременности представления отчета о прохождении практики в соответствии с заданием на учебную практику.

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Основная учебная литература

1. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Режим доступа: ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>
2. Технология функциональных продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 176 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-06992-1. — Режим доступа: Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444264>
3. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижилова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374> (дата обращения: 23.12.2019).

Дополнительная учебная литература

1. Иванова, Е. Е. Технология морепродуктов : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Е. Иванова, Г. И. Касьянов, С. П. Запорожская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 208 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09389-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/438611> (дата обращения: 23.12.2019).
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107230-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1001262> (дата обращения: 23.12.2019)
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Режим доступа: ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Режим доступа: Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/429037>

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

- Электронно-библиотечная система Znanium.com: www.znaniy.com
- Электронная библиотека Юрайт: <https://biblio-online.ru>
- Электронно-библиотечная система «Троицкий мост» »: www.trmost.ru.
- Научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru>
- Справочно-правовая система «Консультант Плюс» : <http://www.consultant.ru/>
- Справочно-правовая система «Гарант»: <http://www.internet.garant.ru/>
- Информационный портал «Весь общепит России»: www.pitportal.ru
- Сайт журнала «Гастроном»: www.gastronom.ru

Технология	Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
Информационный поиск	Справочно-правовая система Консультант плюс, ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znaniy.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.
Самостоятельная научно-исследовательская работа	ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znaniy.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.

4.2. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иных подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

РАЗДЕЛ 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1. Текущий контроль

Текущий контроль оценивает ход прохождения учебной практики, применяемый для проверки степени освоения программы прохождения практики и проводится в виде собеседования и проверки выполнения обучающимся индивидуального задания, необходимого для формирования отчета. Отчет должен представлять собой краткие, конкретные и точные ответы на каждый пункт программы практики.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики 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 дифференцированного зачета.

5.2. Оценочные материалы для текущего контроля

Вопросы к зачету по учебной практике ПМ.07.02. *Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"* Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.

1. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
2. В чем измеряется сила желатина?
3. Какой пектин является термообратимым?
4. Для чего используют фризер?
5. Как называется процесс нагревания и охлаждения шоколада до определенной температуры?
6. Технология получения изделий путем продавливания материала через формующее отверстие.
7. Чем нельзя заменить винный камедь в рецептуре?
8. какое соотношение какао-масла к шоколаду в велюре из молочного шоколада?
9. Виды темперирования шоколада.
10. Что такое меланж?
11. Какао-порошок. Виды, жирность, применение.
12. Как рассчитать вес торта?
13. Процесс приготовления инвертного сиропа.
14. Виды меренги.
15. Виды шоколада
16. Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов.

17. Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.
18. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.
19. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, пирожных и тортов разнообразного ассортимента.
20. Подготовка молока и молочных продуктов к производству.
21. Подготовка муки, сахара, крахмала и др. сыпучих продуктов к производству.
22. Подготовка жировых продуктов к производству.
23. Подготовка яичных продуктов к производству.
24. Подготовка фруктов, сухофруктов, орехов к производству.
25. Требования к сырью для производства.
26. Технология приготовления безопасного дрожжевого теста.
27. Технология приготовления опарного дрожжевого теста.
28. Технология приготовления сдобного пресного теста.
29. Технология приготовления слоеного теста.
30. Технология приготовления бисквитного теста.
31. Виды бисквитов.
32. Технология приготовления заварного теста.
33. Технология приготовления воздушного теста.
34. Технология приготовления миндального теста.
35. Технология приготовления сливочных кремов.
36. Технология приготовления белковых кремов.
37. Технология приготовления заварных кремов.
38. Технология кремов из полуфабрикатов промышленного производства.
39. Технология приготовления сиропов и помады.
40. Технология кондитерских посыпок и глазури.
41. Технология приготовления карамели.
42. Технология приготовления шоколада.
43. Технология приготовления сдобных булочек.
44. Технология приготовления зефира и мармелада.
45. Технология приготовления праздничного хлеба.
46. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
47. Технология приготовления чизкейков.
48. Санитарно-гигиенические требования к кондитерскому цеху.
49. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
50. Оборудование кондитерского цеха. Правила эксплуатации и техники безопасности.
51. Контроль качества выпеченных полуфабрикатов.

52. Контроль качества теста.
53. Контроль качества отделочных полуфабрикатов

5.3. Критерии оценки при защите отчета по практике:

Оценка	Характеристика
Отлично	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенций глубокий. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы.
Хорошо	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, освоены все компетенции. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы.
Удовлетворительно	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенции неглубокий. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы во время защиты.
Неудовлетворительно	Обучающийся не усвоил значительную часть программного материала практики, уровень освоения компетенции низкий, не ответил на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы.



Приложение 1
автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По профессиональному модулю ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии
12901 "Кондитер"

Место прохождения практики: _____

(наименование организации (предприятия))

Обучающегося(ейся) _____ курса

(Фамилия И.О.)

(группа, шифр)
Руководитель практики _____

(должность, ученое звание, ученая степень)

(Фамилия И.О.)

Оценка после защиты _____

Дата защиты _____

Чита 20__

СТРУКТУРА ОТЧЕТНОСТИ ПО ПРАКТИКЕ

Дневник (подшивается поверх отчета)

Отчет, который включает:

Титульный лист отчета (по форме *Приложения 1*)

Аттестационный лист (по форме *Приложения 3*)

Индивидуальное задание на практику (по форме *Приложения 4*)

ОГЛАВЛЕНИЕ (перечень разделов с указанием номеров страниц)

ВВЕДЕНИЕ (объект изучения, цель, задачи и вид практики)

1. Ознакомление с используемым сырьем цеха мучных изделий. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
2. Ознакомление с процессом приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
3. Ознакомление с процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий: пирожных, тортов, сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий.
4. Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации изделий; контроль безопасных условий хранения сырья.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

ПРИЛОЖЕНИИ

**1.Ознакомление с используемым сырьем цеха мучных изделий.
Организация технологического процесса приготовления сложных
мучных кондитерских изделий**

- 1.1 Изучение производственного инвентаря, инструментов, посуды и технологического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
- 1.2 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
- 1.3 Кулинарное использование основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий
- 1.4 Разработка ассортимента сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (в том числе мелкоштучных) с учетом типа и класса предприятия
- 1.5 Разработка ассортимента пирожных и тортов с учетом типа и класса предприятия

**2. Ознакомление с процессом приготовления сложных хлебобулочных
изделий и праздничного хлеба**

2.1 Проведение расчета массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, а также полуфабрикатов для их выпечки -фаршей, начинок и кремов

2.2 Замешивание дрожжевого и бездрожжевого теста

2.3 Приготовление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста

2.4 Изготовление полуфабрикатов для оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

3. Ознакомление с процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий: пирожных, тортов, сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий

3.1 Приготовление пирожных и тортов

3.2 Изучение отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов

3.3 Подбор вариантов оформления пирожных и тортов сложными отделочными полуфабрикатами

3.4 Приготовление сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий

4. Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации изделий; контроль безопасных условий хранения сырья

4.1 Ознакомление с нормативно-технологической документацией для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

4.2 Составление технико-технологических карт на новые мучные кондитерские изделия

4.3 Изучение сроков хранения и реализации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4.4 Определение оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом



Приложение 3

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(ая) на _____ курсе _____ группы по специальности СПО

(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю ПМ.07.02.
Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"

в объеме _____ часов с «___» _____ 20__ по «___» _____ 20__ года
в организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Оценка освоения профессиональных компетенций на уровне формирования умений и приобретения первоначального практического опыта по виду деятельности:

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики, в рамках освоения профессиональных компетенций	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПК5.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.2.Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК5.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

Характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

В ходе проведения практики демонстрировал интерес к будущей профессии, проявил понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, рационально организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество, принимал правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность, осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в ходе практики, работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями, брал на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий, самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации, ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, успешно выполнял все виды работ в условиях, имитирующих боевые действия .

Дополнительно об обучающемся сообщаем: _____

Руководитель практики от организации _____ / _____

(подпись, заверенная печатью)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от образовательной организации _____ / _____



Приложение 4

автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Вид практики: **УЧЕБНАЯ**

По профессиональному модулю ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901
"Кондитер"

Специальность СПО: 45.02.15 Поварское и кондитерское дело

Выдано обучающемуся _____ курса _____ группы

(Ф.И.О.)

(наименование организации)

Сроки прохождения практики с «__» _____ 20__ по «__» _____ 20__ года

В ходе прохождения практики предусмотрено выполнение следующих видов работ:

1. Ведение и оформление Дневника прохождения практики.
2. Составление и оформление Отчета о прохождении практики.
3. Индивидуальное Задание на практику

	Виды учебной работы на практике	Кол-во часов
Подготовительный этап	Инструктаж по технике безопасности и правилам поведения во время прохождения учебной практики.	1
Основной этап	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.	1
	Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1
	Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	1
	Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	1
	Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	2

	Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	1
	Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	3
	Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	2
	Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой	2
	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	2
	Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	5
	Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	2
	Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	1
	Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	1
	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	1
	Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	1
	Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты:	1
	Мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	1
Этап подготовки отчета	Оформление отчета, написание выводов и заключения	4
	Всего	36

Задание выдано

Руководитель практики от образовательной организации _____
(должность, Ф.И.О.)

Дата «_____» _____ 20 ____ года _____
(подпись)

Задание получено

Обучающийся _____
(Ф.И.О.)

Дата «_____» _____ 20 ____ года _____
(подпись)



Приложение 5
автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования
Центросоюза Российской Федерации

СИБИРСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ
ЗАБАЙКАЛЬСКИЙ ИНСТИТУТ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА
Кафедра социально-культурного сервиса и туризма

ИНСТРУКЦИЯ
по технике безопасности и правилам поведения при прохождении
учебной практики по профессиональному модулю
ПМ.07.02. Выполнение работ по профессии 12901 "Кондитер"
студентами СПО ЗИП СибУПК в организации

Работники предприятия допускаются к работе только после прохождения инструктажа.
Перед началом работы: Надеть спецодежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь.
Привести в порядок рабочее место, не загромождать проходы.
Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.
При осмотре оборудования проверьте;
а) правильность сборки;
б) надёжность крепления машин;
в) наличие и исправность заземления;
г) исправность пускорегулирующего устройства;
д) наличие и исправность ограждения.
Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонту производить запрещено.
Во время работы:
Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.
Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.
Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.
Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электросети в положении «выключено».
Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.
Разделку мороженого мяса производить после оттаивания.
При работе на тепловом оборудовании строго соблюдать правила. Необходимо, чтобы поверхность жарочной плиты была ровной без трещин. Не ставить в духовку противни не соответствующие размерам духовки.

С инструкцией ознакомлен
Обучающийся _____

(Ф.И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 ____ года

(подпись)