

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Сулопаров

«19» марта 2022 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

для профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

Форма обучения – очная

Срок обучения 3 года 10 месяцев

Асбест

2022

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09 декабря 2016 года, с учетом примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, разработанная Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, регистрационный номер: 43.01.09-170331, Дата регистрации в реестре: 31/03/2017

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Луковкина И.Г., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг протокол № 5 от «28» декабря 2022 г.

Председатель С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«29» июня 2022 г.

Председатель Н.Р. Караева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО "Тепл"

наименование организации

«Торговое объединение общественного питания»

подпись _____ расшифровка подписи _____

«27» июня 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

СТР

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2	ЦЕЛЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3	СТРУКТУРА И ВИДЫ РАБОТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16
4	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	28
5	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цели и задачи производственной практики

Программа производственной практики разработана на основании международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkillsInternational, на основании компетенций «поварское дело», «кондитерское дело» WSR и с учетом профессиональных стандартов «Повар», «Кондитер», «Пекарь», а также с учетом интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности.

Цели производственной практики:

целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы обучающимися по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. ПМ05.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Задачи производственной практики:

- закрепление знаний, полученных в процессе обучения.
- изучение производственных условий, а так же технической и технологической организации структуры предприятий.
- изучение современных форм организации труда, вопросов управления персоналом.
- овладение профессиональными навыками, методами организации труда.
- изучение правил приемки и хранения сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции, технологических операций подготовки, приготовлению различных блюд общественного питания.
- определение качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и изучение правил подачи, оформления блюд, сервировки столов.
- выявление санитарно-гигиенических условий приготовления блюд и изделий, состояние организации охраны труда и окружающей среды.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. ПМ.05 по окончании изучения МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 05.02 Ведение процессов приготовления,

оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Видом профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными стандартами «Повар» и «Кондитер» является производство блюд, напитков и кулинарных и кондитерских изделий в организациях питания. Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании: в программах повышения квалификации и переподготовки по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

1.2. Место производственной практики в структуре образовательной программы:

Производственная практика входит в профессиональный учебный цикл рабочего учебного плана по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Дисциплина связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям и общепрофессиональным дисциплинам, входящим в образовательную программу

1.3. Цели и задачи производственной практики

Практика по профилю профессии: Производственная практика по модулю направлена на формирование у обучающийся общих и профессиональных компетенций: 43.01.09 «Повар, кондитер» ПМ 05.

Задачами производственной практики являются: - закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности; - освоение современных производственных процессов, технологий; - адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм. В результате прохождения производственной практики 43.01.09 Повар, кондитер в рамках профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Обучающийся должен приобрести практический опыт работы: - подготовке, уборке рабочего места кондитера, - подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

весомизмерительных приборов, - подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, - обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами

2. Планируемые результаты практики профессионального модуля

Результатом освоения производственной практики является овладение обучающимися видами деятельности (ВД) в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

В результате учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности:

Код	Наименование видами деятельности
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

соответствующие ему профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен приобрести практический опыт работы:

Код ПК	Иметь практический опыт в:
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов
ПК 5.3.	приготовлении, творческом оформлении и

<p>Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>

Количество часов на освоение программы производственной практики –
 В рамках освоения ПМ. 05
 ПП.05 –252часа.

1. СТРУКТУРА И ВИДЫ РАБОТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Объем врем. на УП	
ПК 5.1- 5.5 ОК 01-07, 09,10	ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента»	<ul style="list-style-type: none"> - 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, 	Тема 1. Подготовка рабочего места оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента.	252 6	
			Тема 2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий.		78
			Тема 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.		24
			Тема 4. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских		72

	<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. - 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 готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. - Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. - Размораживание хлебобулочных, мучных 	<p>изделий, печенья, пряников, коврижки.</p> <p>Тема 5. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых, легких обезжиренных тортов и пирожных</p>	72
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

	<p>кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты 		
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

Всего:252ч.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной практики в колледже имеется - учебный кулинарный и учебный кондитерский цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- Пароконвектомат – 1 шт;
- Весы настольные электронные – 1 шт;
- Плита электрическая 2-х конфорочная с жарочным шкафом – 4 шт;
- Планетарный миксер – 1 шт;
- Шкаф холодильный – 1 шт;
- Фритюрница – 1 шт;
- Слайсер – 1 шт;
- Мясорубка электрическая – 2шт;
- Морозильный шкаф – 1 шт;
- Кофе машина – 1шт;
- Блинница 2-х конфорочная – 1 шт;
- Блендер погружной – 1 шт.

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- Взбивальная машина – 1шт;
- Пароконвектомат – 1 шт;
- Весы настольные электронные – 1 шт;
- Шкаф холодильный – 1 шт;
- Пекарская конвекционная печь – 1шт;
- Плита индукционная 2-х конфорочная – 4 шт;
- Морозильный шкаф – 1 шт;
- Шкаф холодильный – 1 шт;
- Блендер погружной – 1 шт.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- Производственные столы.
- Инвентарь.
- Посуда.
- Технологическое оборудование.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изменениями и дополнениями).
2. Закон РФ от 10.06.1993 N 5151-1 (ред. от 10.01.2003) «О сертификации продукции и услуг».
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
4. СанПиН 2.4.2.1178-02 Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях.
5. СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
6. СанПин 42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария. Учебник. 11-е изд. – М.: Академия, 2016.
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
4. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. Практикум. Учебное пособие. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.
5. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

Дополнительная литература:

1. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.1. – М.: Академкнига, 2011.
2. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.2. – М.: Академкнига, 2011.
3. Шалагинова Е.П., Шабалина Н., Соколова С.В. Повар.
4. Практические основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Учебное пособие. – М.: Академкнига, 2006.

Интернет-ресурсы:

1. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания.
3. Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>
4. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа: <http://www.domeknig.ru/kulinariya/>
5. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «Повар, кондитер». Режим доступа:
6. http://fcior.edu.ru/catalog/nachalnoe_professionalnoe?oknpo=&learning_year=&discipline_npo=3015&moduletypes%5B%5D=2&moduletypes%5B%5D=3

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, согласно перечня учебно-производственных работ.

В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения своиенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> – подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов – подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи 	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять</p>	<ul style="list-style-type: none"> – приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных 	<p>Экспертная оценка</p>

<p>изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента; – ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>– подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов – приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; – взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики Дифференцированный зачет.</p>