

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«БЕЛОГОРСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор
С.А. Члек
2017 г.



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

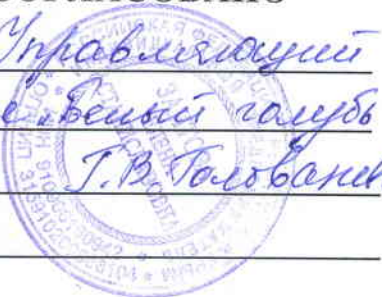
основной профессиональной образовательной программы
по профессии **43.01.09. Повар, кондитер**

Нормативный срок освоения – 1 год 10 месяцев

г. Белогорск
2017 г.

СОГЛАСОВАНО

*Управляющий
кафедрой «Белый голубь»*
Т.В. Голованова



СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

Н.Б. Плаксина
Н.Б. Плаксина
« 31 » 08 2017 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12. 2016 г. № 1569, примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (№ 170331 от 31.03.2017 г. в государственном реестре ПООП), положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Минобрнауки России от 18.04.2013 г. №291.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Белогорский технологический техникум»

Разработчики: **Седенко Нелли Кимовна** – методист

Обженюк Надежда Петровна – мастер п/о

Джемялова Диляра Рустемовна – мастер п/о

Рассмотрена и одобрена
на заседании МК преподавателей
профессионального цикла и
мастеров производственного обучения

Протокол № 1
« 31 » 08 2017 г.

Председатель МК

И.В. Захарчук
И.В. Захарчук

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3.	ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики **ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12. 2016 г., в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №579н.

1.1. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики:

В результате учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности:

ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.2. В результате освоения учебной практики студент должен уметь:

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

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

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

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

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

В рамках освоения ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - **144** часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД):

- Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и

	культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам	
1	2	3		4	5	
ПК 5.1- 5.5	ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	144	<i>Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе</i>	Тема 5.1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования и инвентаря	6	
				Тема 5.2. Подготовка кондитерского сырья и исходных материалов к работе	6	
				<i>Выполнение работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>	Тема 5.3. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	18
				<i>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба различного ассортимента</i>	Тема 5.4. Приготовление, оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий различного ассортимента	24
					Тема 5.5. Приготовление, оформление, подготовка к реализации хлеба различного ассортимента	18
				<i>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента</i>	Тема 5.6. Приготовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий различного ассортимента	24
				<i>Выполнение работ по</i>	Тема 5.7. Приготовление, оформление, подготовка	24

			<i>изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</i>	к реализации пирожных разнообразного ассортимента	
				Тема 5.8. Приготовление, оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	24
	ВСЕГО часов	144			144

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения	Формы текущего контроля
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			<u>144</u>		
Виды работ: <i>Выполнение работ по подготовке рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе</i>			12		
Тема 5.1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования и инвентаря	Содержание		6	2	<i>Экспертная оценка практической работы</i>
	1	Организация рабочего места кондитера. Подготовка оборудования и инвентаря			
Тема 5.2. Подготовка кондитерского сырья и исходных материалов к работе	Содержание		6	2	<i>Экспертная оценка практической работы</i>
	1	Подготовка кондитерского сырья и исходных материалов			
Виды работ: <i>Выполнение работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>			18		
Тема 5.3. Приготовление и	Содержание		18		

подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1	Приготовление кремов: масляного, белкового, заварного, сливочного, сливочно-сметанного		2	<i>Экспертная оценка практической работы</i>
	2	Приготовление сахаристых полуфабрикатов для пропитки тортов и пирожных		2	
	3	Приготовление начинок		2	
	4	Приготовление глазури, марцепана, грильяжа		2	
Виды работ: <i>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</i>			42		
Тема 5.4. Приготовление, оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента	Содержание		24		
	1	Приготовление пирожков и пирогов с различными начинками		2	<i>Экспертная оценка практической работы</i>
	2	Приготовление булочек и ватрушек		2	
	3	Приготовление пиццы		2	
4	Приготовление жареных пирожков и чебуреков	2			
Тема 5.5. Приготовление, оформление, подготовка к реализации хлеба разнообразного ассортимента	Содержание		18		
	1	Приготовление пшеничного хлеба		2	<i>Экспертная оценка практической работы</i>
	2	Приготовление ржаного хлеба		2	
	3	Приготовление пшенично-ржаного хлеба		2	
4	Приготовление хлеба отрубного	2			
Виды работ: <i>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>			24		
Тема 5.6. Приготовление, оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание		24		
	1	Приготовление изделий из песочного теста		2	<i>Экспертная оценка практической работы</i>
	2	Приготовление изделий из пресного сдобного теста		2	
	3	Приготовление изделий из пряничного теста		2	
4	Приготовление изделий из заварного теста	2			

	5	Приготовление изделий из слоеного теста		2	
Виды работ: <i>Выполнение работ по изготовлению, творческому оформлению, подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</i>			48		
Тема 5.7. Приготовление, оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента	Содержание		24		
	1	Приготовление бисквитных пирожных. Оформление и подготовка к реализации		2	<i>Экспертная оценка практической работы</i>
	2	Приготовление песочных пирожных. Оформление и подготовка к реализации		2	
	3	Приготовление слоеных пирожных. Оформление и подготовка к реализации		2	
	4	Приготовление воздушных пирожных. Оформление и подготовка к реализации		2	
	5	Приготовление заварных пирожных. Оформление и подготовка к реализации		2	
	6	Приготовление крошковых и сахарных пирожных. Оформление и подготовка к реализации		2	
Тема 5.8. Приготовление, оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента	Содержание		24		
	1	Приготовление бисквитных тортов. Оформление и подготовка к реализации		2	<i>Экспертная оценка практической работы</i>
	2	Приготовление песочных тортов. Оформление и подготовка к реализации		2	
	3	Приготовление миндально-ореховый тортов. Оформление и подготовка к реализации		2	
	4	Приготовление фигурных и литерных тортов. Оформление и подготовка к реализации		2	
	5	Дифференцированный зачет			
ВСЕГО			144		

Практические задания для оценки сформированности освоенных умений для профессиональных модулей ПМ. 05, включают демонстрацию практических умений в области:

- оценки качества сырья;
- способов обработки и подготовки сырья, приготовления я полуфабрикатов;
- приготовления, оформления блюд и кулинарных изделий с соблюдением требований санитарии, гигиены, безопасных условий труда;
- органолептической оценки качества готовой продукции;
- сервировки стола, подачи блюда.

Ассортимент кондитерской продукции для практических заданий ПМ. 05

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

пироги с капустой	расстегаи с рисом и грибами
хлеб багет	пицца
плюшка Московская	пирожки с мясом
сосиска в тесте	булочка с корицей
пирожки с яблоками	пирожки с капустой
булочка с орешками «Фантазия»	ватрушка
пирожки с рисом и яйцом	пицца Школьная
булочка с джемом	сочник с творогом
кекс столичный	языки слоеные
валованы	яблоко в тесте
кекс творожный	хачапури В/С
хачапури с сыром	профитроли
меренги	пирог с корицей
пирог бисквитный с яблоками	торт йогуртовый с клубникой
пирожное бисквитное	с
консервированными фруктами	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- учебного кондитерского цеха

Оборудование учебного кондитерского цеха:

- Пароконвектомат ПКА 6-1\3П
- Плита индукционная HURAKAN HKN-ICF 70D
- Планетарный миксер Gastromix B 5 ECO
- Шкаф холодильный Свияга 410-1
- Шкаф шоковой заморозки Arach SH03
- Микроволновая печь
- Машина для вакуумной упаковки JEJU JDZ-260
- Жарочный шкаф
- Морозильный шкаф
- Блендер погружной

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

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

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных 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. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». Учебное пособие в 2-х частях. Ч.1. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

2. Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер». Учебное пособие в 2-х частях. Ч.2. 5-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Учебник. 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016.

4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник. 1-е изд. – М.: Академия, 2017.

5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места. Учебник. 2-е изд., стер. – М.: Академия, 2017.

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. учебное пособие. 10-е изд. – М.: Академия, 2017.

7. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум. Учебное пособие. 8-е изд., стер. – М.: Академия, 2016.

Дополнительные источники:

1. Иванова И.И. Рисование и лепка. Учебник. 4-е изд, стер. - М.: Академия, 2014.

2. Мирошниченко С.А. Коллекция кулинарных удовольствий. Донецк: ООО ЦКФ «БАО», 2014.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Ростов-на Дону: Феникс, 2013.

4. Соловьева О.М., Миронова Г.К., Елепин А.П. Кулинария: теоретические основы профессиональной деятельности. Учебное пособие в 2-х частях. ч.1, 2. – М.: Академкнига, 2011.

5. Эткер Др. Торты и пирожные. - Белгород: Клуб семейного досуга, 2012.

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.

Режим доступа: <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/sbornik.html>

3. Электронные книги по кулинарии. Режим доступа: <http://www.dom-eknig.ru/kulinariya/>

4. ФЦИОР – портал центра образовательных ресурсов. Модули по профессии «Повар, кондитер».

Режим доступа:

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.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов поэтапного освоения профессиональных и общих компетенций осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения практических занятий. Текущий контроль усвоения знаний и практических умений в области расчетов количества отходов при обработке сырья и определения массы обработанного сырья и готовых полуфабрикатов может осуществляться по тестам или с использованием контрольных и практических модулей ЭОР с сайта ФЦИОР для профессии Повар, кондитер. Использование ЭОР позволяет самостоятельно производить оценку собственных достижений студентами.

Промежуточный контроль освоения профессиональных компетенций осуществляется в виде дифференцированного зачета, на основании выполнения обучающимся индивидуальных заданий в конце учебной практики каждого профессионального модуля, в процессе которого обучающиеся демонстрируют сформированность профессиональных и общих компетенций осваиваемого вида профессиональной деятельности. Проверочные работы проводятся на рабочем месте кондитера в виде самостоятельного выполнения студентами производственных заданий по профессии, соответствующих 2-3 разряду кондитера. Оценку выполненных заданий осуществляет комиссия, включающая представителя социальных партнеров, старшего мастера и преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения.

Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. По итогам промежуточной аттестации (ДЗ) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

Результаты обучения (освоенные ПК в рамках ВД)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; Обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования,	<i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i>

<p>работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции; - соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности.</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>- выполнение технологического процесса приготовления и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i></p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>- выполнение технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ.</p>	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i></p>

	работ.	
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение технологического процесса изготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ. 	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i></p>
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	<ul style="list-style-type: none"> - выполнение технологического процесса изготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ. 	<p><i>Экспертная оценка результатов деятельности при выполнении работ на различных этапах учебной практики</i></p> <p><i>Экспертная оценка выполнения контрольного практического задания</i></p>