

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО кулинарного
и торгового профилей
протокол № 11 от 07.06.2024 г.

Утверждено
приказом № 236 от 17.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев
на базе основного общего образования

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом

Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

Архипова Л.Н. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

Программа производственной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: производственная практика ПП 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен уметь:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;
- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;

- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **знать:**

- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- принципы и приемы рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;
- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;
- назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;
- технологии изготовления презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;
- методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;
- пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;
- правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;
- принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;

- упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;
- подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;
- презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;
- прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;
- упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

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 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 языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов
ПК 7.2	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже кондитерской и шоколадной продукции
ПК 7.3	Формовка мучных кондитерских изделий.
ПК.7.4	Выпечка мучных кондитерских изделий
ПК 7.5	Презентация и продажа мучных кондитерских изделий.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	288
Раздел 1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской и шоколадной продукции	288
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Виды наименования работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел I. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кондитерской и шоколадной продукции		288	
Тема 1.1. Технологические процессы приготовления, оформления и реализации теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции	Содержание учебного материала	288	2
	1. Охрана труда, пожарная безопасность, производственная санитария и личная гигиена. Организация работы кондитерского цеха: виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним.	6	
	2. Подбор и проверка качества сырья и дополнительных ингредиентов, для приготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	6	
	3. Приготовление и использования сиропов, карамели с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6	
	4. Приготовление и использования глазури сахарной, глазури шоколадной с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6	
	5. Приготовление и использования шоколада с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6	
	6. Приготовление и использования желе, помады с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6	
	7. Приготовление и использования мастики с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6	
	8. Приготовление и использования марципана с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6	
	9. Приготовление и использования различных видов фаршей с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6	
	10. Приготовление и использования начинок для кондитерской продукции с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6	
	11. Приготовление и использования кремов сливочных с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6	
	12. Приготовление и использования кремов белковых с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6	
	13. Приготовление и использования кремов заварных с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6	
	14. Приготовление, оформления сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста безопасным способом	6	
	15. Приготовление, оформления и реализации сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого	12	

	теста безопасным способом с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	
16.	Приготовление, оформления и реализации сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста опарным способом с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	12
17.	Приготовление, оформления и реализации сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	12
18.	Приготовление, оформления и реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
19.	Приготовление, оформления и реализации изделий из блинчатого теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
20.	Приготовление, оформления и реализации изделий из вафельного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
21.	Приготовление, оформления и реализации изделий из пресного сдобного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
22.	Приготовление, оформления и реализации пряников из пряничного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
23.	Приготовление, оформления и реализации коврижки из пряничного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
24.	Приготовление, оформления и реализации печенья из песочного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
25.	Приготовление, оформления и реализации кексов из песочного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
26.	Приготовление, оформления и реализации печенья из бисквитного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
27.	Приготовление, оформления и реализации рулетов из бисквитного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
28.	Приготовление, оформления и реализации изделий из заварного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
29.	Приготовление, оформления и реализации изделий из пресного слоеного теста с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
30.	Приготовление, оформления и реализации шоколадной продукции с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
31.	Приготовление, оформления и реализации пирожных из бисквитного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
32.	Приготовление, оформления и реализации пирожных из песочного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
33.	Приготовление, оформления и реализации пирожных из заварного полуфабриката с соблюде-	6

		нием санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	
	34.	Приготовление, оформления и реализации пирожных из слоеного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
	35.	Приготовление, оформления и реализации пирожных из воздушного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
	36.	Приготовление, оформления и реализации пирожных птифур с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
	37.	Приготовление, оформления и реализации пирожных из крошкового полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
	38.	Приготовление, оформления и реализации тортов из бисквитного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
	39.	Приготовление, оформления и реализации тортов из песочного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
	40.	Приготовление, оформления и реализации тортов из слоеного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
	41.	Приготовление, оформления и реализации тортов из воздушного полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
	42.	Приготовление, оформления и реализации тортов из воздушно-орехового полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
	43.	Приготовление, оформления и реализации пирожных, тортов из крошкового полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности.	6
	44.	Приготовление, оформления и реализации тортов из крошкового полуфабриката с соблюдением санитарного, температурного и временного режимов и техники безопасности	6
	45.	Зачетное занятие	6
Всего			288

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики проходит на предприятиях общественного питания г. Брянска и Брянской области, оснащенных следующим оборудованием:

Весоизмерительное оборудование:

весы настольные электронные

Тепловое оборудование:

пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая (с индукционным нагревом), фритюрница, плита wok, электроблинница, кофе-ростер (аппарат для обжарки зерен кофе).

Холодильное оборудование:

шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина, фризер, стол холодильный с охлаждаемой горкой, гранитор.

Механическое оборудование:

тестораскаточная машина, планетарный миксер, блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, машина для вакуумной упаковки, куттер или бликсер (для тонкого измельчения), процессор кухонный, овощерезка, привод универсальный с механизмами для нарезки, соковыжималки (для цитрусовых, универсальная), кофемолка,

Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления блюд, кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой продукции:

лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, стол с охлаждаемой поверхностью, стол с гранитной поверхностью, стол с деревянной поверхностью, сифон, газовая горелка (для карамелизации).

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:

Овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик,

Вспомогательное оборудование:

стеллаж, моечная ванна двухсекционная,

Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь

набор разделочных досок (пластик с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), скалки, гребенки кондитерские, мешки кондитерские, лопатки (веселки), венчики, кисти волосяные и силиконовые, дуршлаг, терки, сита, скребок, шпатель, лопатка, миски эмалированные, силиконовые коврики, набор кастрюль, набор сотейники, набор сковород разных размеров, формы и формочки металлические или гибкие из силикона с антипригарным покрытием разнообразной формы, выемки (вырубки, плунжеры) гладкие и гофрированные разнообразной формы, термометр инфракрасный, делитель

тортаподставки для тортов вращающиеся, газовая горелка, кастрюли для варки на пару с сетчатым дном, функциональные ёмкости, противень с высокими бортами (капсулы), противни металлические, кондитерские металлические листы, корзины для отходов, стрейч пленка для пищевых продуктов, пергамент, фольга, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры для хранения обработанных фруктов, ягод, перчатки силиконовые, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (пластик), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски нержавеющей сталь, сито, лопатки (металлические, силиконовые) Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей, набор выемок.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / «Академия», 2019.

Справочники:

1. Антонова, Р.П. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий. Справочное пособие для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова. - 3-е изд., изм.и доп. – М. : ПрофиКС, 2008.
2. Павлов А.В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.: «Профессия», 2001.

Дополнительные источники:

1. Шестакова, Т.И. Кондитер – профессионал : В 4 ч. учебное пособие для нач. проф. образования / Т.И. Шестакова- 4-е изд., стер. – М. : «Дашков и К», 2009.
2. Николаева, М.А. Общественное питание Справочник кондитера: М.А.Николаева, Н.И.Номофилова; рецензент М.Н.Куткина. – Москва: Издательский дом «Экономические новости», 2006.
3. Прохоров, В.С. Сборник рецептов для кондитера: серия «Учебный курс» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2007.
4. Прохоров, В.С. Рецептуры для кондитера: серия «Среднее профессиональное образование» / В.С.Прохоров. – Ростов на Дону: Изд-во «Феникс», 2008.
5. Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М Голованов. - 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Академия, 2010.

6. . Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов/ Н.Г. Бутейкис.- 8-е изд., перераб. и допол. - М.: «Академия ИЦ», 2010.
7. . Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – 2-е изд., испр. – М. : Издательский центр «Академия», 2012.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин.- 9-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.
9. Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю. Технология приготовления приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для системы профтехобразов / Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю.; изд., перераб. и допол. - М.: «Академия», 2006.
10. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина.- 4-е изд., стер. – М.: Академия, 2010.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Шеф Арт»
3. «Ресторанные ведомости»
4. Профессиональные информационные системы САД и САМ.

Интернет ресурсы:

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>
2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания/
<http://www.horeca.ru/>
3. Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>
4. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/
www.edu.ru –Режим доступа:
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются в процессе проведения производственной практики, выполнения производственных заданий и по итогам промежуточной аттестации

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Знает:		
Нормативные и правовые акты, регулирующие деятельность организации питания	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>письменный опрос, устный опрос, тестирование</p>
Ассортимента кондитерской и шоколадной продукции		
Требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения		
Правил пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции		
Принципов и приемов рецептур и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции		
Требований к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции		
Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними		
Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания		
Технологии изготовления пре-		

зентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям		
Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества		
Пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции		
Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями		
Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции		
Умеет:		
Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	Наблюдение и оценка эффективности работы при подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского производства к работе	Экспертное наблюдение и оценка результатов практической работы, по итогам промежуточной аттестации
Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	Наблюдение и оценка эффективности применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции	
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Наблюдение и оценка эффективности применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции	
Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	Наблюдение и оценка правильности выполнения операций при использовании технологического оборудования, для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	
Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Интерпретация практической работы	

Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции		
Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	Наблюдение и оценка эффективности выполнения отпуска готовой кондитерской и шоколадной продукции с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	Интерпретация практической работы	
Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;	Наблюдение и оценка правильности выполнения операций при использовании технологического оборудования, для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	
Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	Наблюдение и оценка эффективности выполнения отпуска готовой кондитерской и шоколадной продукции с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	
Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Наблюдение и оценка правильности выполнения операций по расчетам с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	
Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	Наблюдение и оценка эффективности применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемых при производстве кондитерской и шоколадной продукции	