

Министерство образования и науки Самарской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО
с организацией
ООО «Грант-Н»
ООО «Кафе «Посиделки»
(наименование)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора ГБПОУ
СГКСТД
Т.А. Санникова
№ 187а от «01» _06_ 2017г.

Акт согласования
от «_31_» _мая_ 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Самара 2017 г.

ОДОБРЕНА
Предметной (цикловой)
комиссией общественного питания
Протокол №8 от «31» мая 2017г.
Председатель ПЦК Головачева И.Г.

Согласовано
Зам. директора по НМР
Костина А.А.

Автор: Пономарева О.А.

Эксперт: Косов Д.А. /
директор ООО кафе «Посиделки»

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

**Рабочая программа производственной практики ПМ.05
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**
разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от **09.12.2016 г. № 1569**; профессионального стандарта "Повар", утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 сентября 2015 г., регистрационный N 39023); профессионального стандарта "Кондитер", утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н(зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный N 38940);, примерной основной образовательной программы по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**, регистрационный номер 22.1216 №44898.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**, является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** в части освоения основного вида деятельности - выполнение работ по профессии **Повар, кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

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

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

1.2. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам освоения практики

Цель производственной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи производственной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями

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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Всего -288 часа (8 недель)

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является приобретенный практический опыт, сформированность общих и профессиональных компетенций в рамках **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

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, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Задания на практику

№	Код и наименование ПК	Задания на практику
ПК5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовить рабочее место для обработки сырья, приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий на предприятии общественного питания
ПК5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Подготовить отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятии общественного питания.
ПК5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Приготовить и оформить хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.
ПК5.4	Осуществлять	Приготовить и оформить мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента на предприятии общественного

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

	изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	питания.
ПК5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Приготовить и оформить пирожные и торты разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.

3.2.Содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Содержание работ	Объем часов
1	2	
Раздел 1. Подготовка рабочего места для обработки сырья , для приготовления хлебобулочных , мучных и кондитерских изделий.		24
Тема 1.1. Подготовить рабочее место для обработки сырья, приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий на предприятии общественного питания	-подготовить рабочее место, оборудование для приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	6
	-выполнить санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места оборудования, сырья.	3
	-правила техники безопасности при подготовке рабочего места , оборудования , сырья при приготовлении хлебобулочных мучных кондитерских изделий.	3
	-подготовить основное сырье для приготовления хлебобулочных изделий	6
	-подготовить вспомогательное сырье для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	6
Раздел 2 Подготовка отделочных полуфабрикатов хлебобулочных кондитерских изделий		54
Тема 1.2 Подготовить	- приготовить фарши и начинки.	18

Изменение № _____ « ____ » _____ 20__ г.

отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятии общественного питания.	- приготовить сиропы.	6
	- приготовить помадки.	6
	- приготовить фруктовые начинки и желе.	12
	-приготовить кремы и смеси.	12
Раздел 3 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		60
Тема 1.3 Приготовить и оформить хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.	- приготовить дрожжевое безопарное тесто и изделия из него.	12
	- приготовить дрожжевое опарное тесто и изделия из него.	12
	-приготовить дрожжевое слоеное тесто и изделия из него.	12
	- приготовить блинное тесто и тесто для оладий.	12
	- приготовить бездрожжевое тесто и изделия из него.	12
Раздел 4 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		84
Тема 1.4. Приготовить и оформить мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.	- приготовить изделия из сдобного пресного теста в творческом оформлении	12
	- приготовить изделия из вафельного теста и творческое оформление.	12
	- приготовить изделия из пряничного теста.	12
	- приготовить изделия из песочного теста и творческое оформление.	12
	- приготовить изделия из воздушного теста и творческое оформление.	12
	- приготовить изделия из бисквитного теста и творческое оформление.	12
	- приготовить изделия пониженной калорийности	
Раздел 5. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента		60

Изменение № _____ « _____ » _____ 20__ г.

Тема 1.5 Приготовить и оформить пирожные и торты разнообразного ассортимента на предприятии общественного питания.	-приготовить бисквитные торты и пирожные.	12
	- приготовить песочные торты и пирожные.	12
	-приготовить слоеные торты и пирожные .	12
	-приготовить заварные пирожные.	12
	- приготовить воздушные торты и пирожные.	6
	-приготовить миндальные торты и пирожные	6
Дифференцированный зачет		6
Всего		288

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Организация практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между ГБПОУ СГКСТД и организациями.

ГБПОУ СГКСТД осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми, формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики.

Направление на практику оформляется распорядительным актом директора ГБПОУ СГКСТД с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Продолжительность рабочего дня обучающихся должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации для соответствующих категорий работников.

На период производственной практики обучающиеся, приказом по предприятию / учреждению / организации, могут зачисляться на штатные рабочие места и включаться в списочный состав предприятия / учреждения / организации, но не учитываются в их среднесписочной численности.

С момента зачисления обучающихся на рабочие места, на них распространяются требования стандартов инструкций, правил и норм охраны труда, правил внутреннего трудового распорядка и других норм и правил, действующих на предприятия, учреждении, организации по соответствующей специальности и уровню квалификации рабочих.

За время производственной практики обучающиеся должны выполнить задания на практику в соответствии с данной рабочей программой производственной практики.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

4.2. Информационное обеспечение

Основные источники

1. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Мальгина С.Ю. – М.: Академия, М., 2014– 420 с.

2. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов. [Текст]: учеб. Соколова Е.И.– М.: Академия, М., 2014– 224 с.

3. Горохова С.С. Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены [Текст]: учеб. Горохова С.С.– М.: Академия, М., 2012. – 230с.

4. Анфимова Н.А. Кулинария [Текст]: учеб. Анфимова Н.А. –М.: Академия, М., 2013 – 370с.

Дополнительные источники

1. Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания [Текст]: учеб. Рубина Е.А. – М.: Академия, М., 2005 – 160с

2. Дубцов Товароведение пищевых продуктов [Текст]: учеб. Дубцов Е.А. – М.: Академия, М., 2000 – 524с.

3. Стрельцов А.Н. Справочник по холодильному оборудованию предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Стрельцов А.Н.– М.: Академия, М., 2006 – 187с.

4. Сопина А.Н. Пособие для повара [Текст]: пособие. Сопина А.Н. – М.: Академия, М., 2005 – 187с.

5. Потапова И.И. Первичная обработка продуктов [Текст]: учеб. Потапова И.И. – М.: Академия, М., 2008 – 195с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания [Текст]: учеб. Золин В.П. – М.: Академия, М., 2008 – 215с.

7. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст]: учеб. Ботов М.И. – М.: Академия, М., 2008 – 321с.

8. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий [Текст]: сборник Харченко Н.Э. – М.: Академия, М., 2008 – 378с.

Интернет-ресурсы

1. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс] / Центр информ. Технологий РГБ; ред. Власенко Т.В.; Web – мастер Козлова Н.В. - Электрон. Дан. – М.: Рос. Гос. Б-ка, 1997 – . – Режим доступа: <http://www.rsl.ru>, свободный. – Загл. с экрана – Яз. русс., англ.

Исследовано в России [Электронный ресурс]: многопредмет. научн. журн. / Моск. физ.-тех. ин-т. – Электрон. Журн. – Долгопрудный: МФТИ, 1998 – . – Режим доступа к журн.: <http://www.zhurnal.mipt.rssi.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе освоения практики, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты освоения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата¹
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>1. Подготовка рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>2. Подготовка оборудования для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>3. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>4. Подготовка исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента выполнена в соответствии с установленными требованиями и заданными условиями.</p> <p>5. Санитарно-гигиенические требования при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены.</p>

¹ Должны соответствовать КОС по ПМ

	<p>6. Правила электробезопасности при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента труда соблюдены.</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>1. Внешний вид отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям</p> <p>2. Цвет отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.</p> <p>3. Запах отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.</p> <p>4. Вкус отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.</p> <p>5. Консистенция отделочных полуфабрикатов соответствует заданным требованиям.</p> <p>6. Последовательность выполнения технологии приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует установленным требованиям.</p> <p>7. Время приготовления отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствует заданному значению.</p> <p>8. Хранение отделочных полуфабрикатов, для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий выполнено в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>9. Инвентарь и оборудование при приготовлении отделочных полуфабрикатов используется в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>10. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении отделочных полуфабрикатов соблюдены.</p> <p>11. Правила электробезопасности при приготовлении отделочных</p>

	полуфабрикатов соблюдены.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none">1. Внешний вид хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям2. Цвет хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.3. Запах хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.4. Вкус хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.5. Вес хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.6. Консистенция хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.7. Подача и оформление хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.8. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.9. Время приготовления хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.10. Хранение хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения).11. Инвентарь и оборудование при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента используются в соответствии с

	<p>установленными требованиями.</p> <p>12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13. Правила электробезопасности при приготовлении хлебобулочных изделий или хлеба разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>1. Внешний вид мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям</p> <p>2. Цвет мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>3. Запах мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>4. Вкус мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>5. Вес мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению</p> <p>6. Консистенция мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>7. Подача и оформление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>8. Последовательность выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p> <p>9. Время выполнения технологии приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>10. Упаковка и складирование мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента произведены в соответствии</p>

	<p>с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения).</p> <p>11. Инвентарь и оборудование при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12 Санитарно-гигиенические требования при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13. Правила электробезопасности при приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, оформление, реализации тортов творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и разнообразного ассортимента</p>	<p>1. Внешний вид пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям</p> <p>2. Цвет пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>3. Запах пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>4. Вкус пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>12.5 Вес пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению</p> <p>6. Консистенция пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданным требованиям.</p> <p>7. Подача и оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует современным тенденциям и заданным условиям.</p> <p>8. Последовательность технологии приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует установленным требованиям.</p>

	<p>9. Время приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента соответствует заданному значению.</p> <p>10. Хранение пирожных и тортов разнообразного ассортимента произведены в соответствии с установленными требованиями (с учетом требований к безопасности и условиям хранения).</p> <p>11. Инвентарь и оборудование при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента используются в соответствии с установленными требованиями.</p> <p>12. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента соблюдены.</p> <p>13. Правила электробезопасности при приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента соблюдены.</p>
--	--