Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования Иркутской области

«Химико-технологический техникум г. Саянска»

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

2023 год

Программа определяет порядок организации и проведения производственной практики студентов осваивающих образовательную программу среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в Государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении Иркутской области «Химико-технологический техникум г.Саянска» (далее – техникум)

Производственная практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение практического опыта студентами по профессии.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров о сроках и условиях прохождения практики, заключаемых между техникумом и этими организациями. В ходе практики студенту назначается руководитель производственной практики от техникума и руководитель от предприятия или организации, которые контролируют и организуют деятельность студента на рабочем месте.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться на основании дневника производственной практики (включает отзыв-характеристику, аттестационный лист) и отчета по производственной практике.

**Содержание производственной практики**

**ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента**

**Формируемые профессиональные компетенции:**

ПК1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовление полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться проводится в форме дифференцированного зачета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Количество часов |
| 1 | **Подготовка и приготовление полуфабрикатов из вареных овощей**. Оценка качества готовых овощных полуфабрикатов. | 6 |
| 2 | **Подготовка и приготовление полуфабрикатов из жареных овощей**. Оценка качества готовых овощных полуфабрикатов. | 12 |
| 3 | **Подготовка и приготовление полуфабрикатов из тушеных овощей**. Оценка качества готовых овощных полуфабрикатов. | 12 |
| 4 | **Подготовка и приготовление полуфабрикатов из припущенных овощей**. Оценка качества готовых овощных полуфабрикатов. | 12 |
| 5 | **Подготовка и приготовление полуфабрикатов из запеченных овощей.** Оценка качества готовых овощных полуфабрикатов. | 12 |
| 6 | **Подготовка и приготовление рыбных полуфабрикатов**. Оценка качества готовых рыбных полуфабрикатов. | 18 |
| 7 | **Подготовка и приготовление мясного полуфабриката**. Оценка качества готового мясного полуфабрикатов. | 18 |
| 8 | **Подготовка и приготовление полуфабрикатов из нерыбного водного сырья.** Оценка качества готовых морепродуктов . | 16 |
| **Дифференцированный зачет** | | **2** |
| **Итого** | | **108** |

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки, уборки рабочего места;
* подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* обработка различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
* приготовления, порционировангия (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
* ведение расчетов с потребителями.

**уметь:**

* подготовить рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкцией и регламентами;
* распознавать недоброкачественные продукты;
* выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовка сырья с учетом его вида, кондиции , технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовление полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
* владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитированнии, править кухонные ножи;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применение пряностей и приправ;
* проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

**знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами ( системы ХАССП)
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
* требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
* ассортимент, рецептуры, требование к качеству, условий и сроки хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
* способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовление полуфабрикатов.

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**Формируемые профессиональные компетенции:**

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться в форме дифференцированного зачета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Количество часов |
| 1 | **Приготовление и оформление различных видов молочных каш.** Подготовка к реализации, оценка качества готовой каши. | 12 |
| 2 | **Приготовление и оформление различных видов каш на бульоне и на воде**. Подготовка к реализации, оценка качества готовой каши. | 12 |
| 3 | **Приготовление и оформление различных видов блюд из** **яиц.** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 12 |
| 4 | **Приготовление и оформление различных видов запеканок.** Подготовка к реализации, оценка качества готовых запеканок. | 18 |
| 5 | **Приготовление и оформление полуфабрикатов из творога.** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 12 |
| 6 | **Приготовление и оформление заправочных супов.** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 18 |
| 7 | **Приготовление и оформление холодных супов**. Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 12 |
| 8 | **Приготовление и оформление супов пюре**. Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 18 |
| 9 | **Приготовление и оформление молочных супов**. Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда. | 12 |
| 10 | **Приготовление и оформление соусов**. Подготовка к реализации, оценка качества готового соуса. | 18 |
| 11 | **Приготовление и оформление жаренных рыбных блюд**. Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда, полуфабриката. | 18 |
| 12 | **Приготовление и оформление запеченных рыбных блюд**. Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда, полуфабриката. | 18 |
| 13 | **Приготовление и оформление припущенных рыбных блюд.** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда, полуфабриката. | 18 |
| 14 | **Приготовление и оформление жаренных мясных блюд.** Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда, полуфабриката. | 18 |
| 15 | **Приготовление и оформление запеченных мясных блюд**. Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда, полуфабриката. | 18 |
| 16 | **Приготовление и оформление тушенных мясных блюд**. Подготовка к реализации, оценка качества готового блюда, полуфабриката. | 16 |
| **Дифференцированный зачет** | | **2** |
| **Итого** | | **252** |

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческого оформления, эстетичной подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
* оценки качества, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

* подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
* оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
* своевременно оформлять заявку на склад;
* осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
* выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
* правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Формируемые профессиональные компетенции (ПК):

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3. 3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться в форме дифференцированного зачета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Кол-во часов |
| 1 | **Приготовление и оформление заправочных салатов**. Оценка качества готового салата. | 12 |
| 2 | **Приготовление и оформление не заправочных салатов**. Оценка качества готового салата. | 12 |
| 3 | **Приготовление и оформление холодных закусок**. Оценка качества готовых закусок. | 12 |
| 4 | **Приготовление и оформление нарезок из фруктов, мясных изделий , рыбных изделий, овощных.** Оценка качества готового нарезок. | 12 |
| 5 | **Приготовление и оформление заливного**. Оценка качества готового заливного. | 18 |
| 6 | **Приготовление и оформление бутербродов: открытых, закрытых**. Оценка качества готовых бутербродов | 12 |
| 7 | **Приготовление и оформление мучных изделий.** Оценка качества готовых мучных изделий. | 18 |
| 8 | **Приготовление и оформление канапе**. Оценка качества готового Канапе. | 10 |
| **Дифференцированный зачет** | | **2** |
| **Итого** | | **108** |

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

**иметь практический опыт:**

* подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческого оформления, эстетичной подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* упаковки, складирования неиспользованных продуктов;
* порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции; ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

* рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, 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 приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
* правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного**

**ассортимента**

**Формируемые профессиональные компетенции:**

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Аттестация по итогам производственной практики проводиться в форме дифференцированного зачета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Количество часов |
|  | **Подготовка сырья для приготовления сладких блюд.** | 12 |
|  | **Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд и десертов**,используя необходимое оборудование, посуду и инвентарь | 12 |
|  | **Приготовление желированных сладких блюд и десертов**. Ассортимент, оформление, отпуск, упаковка, реализация. | 18 |
|  | **Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд и десертов.** Ассортимент, оформление, отпуск, упаковка, реализация. | 18 |
|  | **Приготовление горячих сладких блюд и десертов.** Ассортимент, оформление, отпуск, упаковка, реализация. | 18 |
|  | **Приготовление и оформление холодных напитков**. Ассортимент, оформление, отпуск, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление и оформление горячих напитков**. Ассортимент, оформление, отпуск, упаковка, реализация. | 14 |
|  | **Дифференцированный зачет** | 2 |
|  | Итого | 108 |

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, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
* порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* ведении расчетов с потребителями

**уметь:**

* рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, 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 приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знания**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
* нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
* правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячи

**ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Формируемые 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 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Аттестация по итогам производственной практики проводиться в форме дифференцированного зачета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Виды работ | Количество часов |
|  | **Приготовление изделий из сдобного пресного теста**. Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление изделий из дрожжевого безопарного теста**. Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста.** Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление изделий из песочного теста.** Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление изделий из пряничного теста**. Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление изделий из бисквита.** Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление изделий из заварного теста**. Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление воздушного теста и изделий из него**. Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 6 |
|  | **Приготовление слоеного теста и изделий из него.** Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление миндального теста и изделий из него.** Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 6 |
|  | **Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных бисквитных и песочных.** | 12 |
|  | **Приготовление пирожных бисквитных нарезных**. Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 6 |
|  | **Приготовление пирожных бисквитных штучных.** Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 6 |
|  | **Приготовление пирожных песочных нарезных**. Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 6 |
|  | **Приготовление пирожных песочных штучных.** Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 6 |
|  | **Приготовление слоёных пирожных**. Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление пирожных заварных («Трубочка» с обсыпкой и «Трубочка» с белковым кремом).** Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление воздушных**. Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 6 |
|  | **Приготовление полуфабрикатов для приготовления тортов бисквитных и песочных.** | 6 |
|  | **Приготовление тортов бисквитных**. Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление тортов песочных**. Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 12 |
|  | **Приготовление слоеных тортов**. Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 6 |
|  | **Приготовление воздушных тортов**. Ассортимент, творческое оформление, упаковка, реализация. | 4 |
|  | **Дифференцированный зачет** | 2 |
|  | Итого | 216 |

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

**Умения**

* 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

**Знания**

* требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
* правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
* способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.