

**Департамент образования и науки Тюменской области**  
**ГАПОУ Тюменской области**  
**«Ишимский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по ПМ.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

Профессия 12901 Кондитер

**2022г.**

Рабочая программа производственной практики УП.01 Производственная практика по профессии 12901 Кондитер, составлена на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарег. в Минюсте России от 21 сентября 2015г. № 38940), с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования, утвержденном приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464, на основании Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся.


Разработчик:

Бабушкина Наталья Сергеевна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено  
На заседании ЦК  
Протокол № 1  
от «31» 08 2022г.  
Н.А. Каликина

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по УПР  
ГАПОУ ТО «Ишимский  
многопрофильный техникум»  
Н. В. Осипенко  
«31» 08 2022г.

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО общепит  
Е.А. Вайнтруб  
«31» 08 2022г.



## **СОДЕРЖАНИЕ:**

Паспорт рабочей программы учебной практики.....	3
Результаты освоения программы учебной практики.....	5
Тематический план и содержание учебной практики .....	6
Условия реализации программы учебной практики .....	7
Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	8

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики составлена на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ по профессии 12901 Кондитер и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК.1.1 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

ПК.1.2 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (профессиональная подготовка, повышение квалификации и переподготовка работников индустрии питания) по профессии 12901 Кондитер.

## 1.2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии 12901 Кондитер: обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

## 1.3. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	<ul style="list-style-type: none"><li>- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе</li><li>- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе</li><li>- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</li><li>- Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции</li><li>- Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции</li></ul>

	-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
--	---

#### 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего -240 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01-240 часов

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального стандарта по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер и необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 1.2.	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 5.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 6.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 7.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 9.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 10.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 11.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 12.	Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.
ОК 13.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
<b>ПМ 01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>		<b>240</b>
Тема 1.1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям</li> <li>- подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;</li> <li>- приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом;</li> <li>-формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста;</li> </ul>	60
Тема 1.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- определять соответствие продуктов технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям;- подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; - приготавливать сдобное пресное и изделия из него; - приготавливать бисквитное и изделия из него;</li> <li>- приготавливать блинчатое тесто и изделия из него;</li> <li>- приготавливать воздушное и изделия из него;</li> <li>- приготавливать заварное и изделия из него;</li> <li>- приготавливать слоеное тесто и изделия из него;</li> </ul>	90
Тема 1.3 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов: крем масляный основной и его производные, крем белковый (заварной способ), крем из сливок, крем «Птичье молоко», крем «Пražский», крем молочный, крем творожный, крем йогуртовый. Украшение из крема.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помадки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов;</p>	24

	<p>глазировка помады натуральной и шоколадной.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики. Украшения из мастики.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазурей: белковые глазури, шоколадная глазурь, требования к качеству. Способы украшения.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из шоколад, темперирование, способы украшения.</p>	
Тема 1.4 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Подарочный», «Полет», «Киевский», «Прага», «Зимняя вишня», «Кофейный», «Слоеный с кремом», «Песочно-кремовый», «Птичье молоко» и др.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических пирожных: «Полоска», «Корзиночка песочная», «Трубочка заварная», «Трубочка слоеная», «Картошка», «Песочное кольцо», «Песочное с кремом», «Бисквитное с белковым кремом», и др.</p>	72
Тема 1.5 Готовить и оформлять изделия из шоколада	<p>Последовательность выполнения технологических операций приготовления изделий из шоколада. Правила хранения, упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Условия и сроки хранения.</p>	12
Итого		240



## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**  
Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие предприятия: ООО «Общепит», ООО «Мираж» кафе Вкус, ООО «Хлеб», кафе «Бистро»

Оснащение:  
ООО «Хлеб»

1. Оборудование:  
Используемое на предприятии общественного питания
2. Инструменты и приспособления:
  - механическое оборудование: тестоделитель, мукопросеивательная машина, дежа, взбивальная машина, весы;
  - тепловое оборудование: печи электрические, расстоечный шкаф, пароконвектомат, пекарский шкаф
  - холодильное оборудование: холодильный шкаф, морозильная камера.Производственные столы, моечные, кондитерские мешки, инвентарь, наборы насадок, шпателей.
3. Средства обучения:  
Методические пособия; комплект плакатов; лабораторное оборудование, в том числе: ванна моечная; пароконвектомат; стеллаж производственный для посуды; шкаф кухонный; весы электронные; мясорубка; печь электрическая; холодильная витрина.

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса**  
Производственная практика проводится наставниками на базе предприятия общественного питания.  
Реализация программы модуля предполагает (концентрированную) производственную практику.

**4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**  
Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**



**ПРОГРАММЫ****ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ****ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированный зачета.

<b>Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия, наблюдение, тестирование
Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия, наблюдение, тестирование
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия контрольная работа, наблюдение, дегустация
Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы. Защита эссе по теме: «За что люблю профессию»
Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Борисова Татьяна Николаевна

(ФИО)

Студент (ка) на 2 курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код и наименование)

прошёл (ла) учебную практику

(вид практики)

по ПМ.07Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

(код и наименование профессионального модуля)

в объёме 72 часов с « 11 » мая 2019 г. по « 24 » мая 2019 г.

в организации ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум » отделение с. Викулово, лаборатория учебного кулинарного цеха

(наименование, юридический адрес)

## Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполняемых обучающимся во время практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями предприятия (организации), в которой проходил практику
<p>Инструктаж по технике безопасности и пожарной безопасности.</p> <p>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям из дрожжевого теста с начинкой</p> <p>- подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;</p> <p>- приготавливать дрожжевое тесто безопасным способом;</p> <p>-формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста с начинкой;</p>	6	<p>Рассмотрела и изучила инструктаж по технике безопасности , выполняла технологический процесс по организации рабочего места, и приготовлению дрожжевого теста и изделий из него: пирожки жаренные и печенные с начинкой. Организует рабочее место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;</p>
<p>проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочнымизделиям из дрожжевого теста</p> <p>- подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;</p> <p>- приготавливать дрожжевое тесто безопасным способом;</p> <p>-формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста;</p>	6	<p>Выполняла последовательность технологических процессов по организации рабочего места, и приготовлению дрожжевого теста и изделий из него: булочки, пироги, кулебяки. Рационально организует рабочее место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;</p>
<p>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- определять соответствие продуктов по технологическим требованиям мучным кондитерским изделиям;- подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;</p> <p>- приготавливать сдобное пресное и изделия из него;</p> <p>- приготавливать бисквитное и изделия из него;</p> <p>- приготавливать блинчатое тесто и изделия из него;</p>	6	<p>Выполнялапоследовательность технологических процессов по организации рабочего места, и приготовлению сдобного пресного, бисквитного и блинчатого теста. Рационально организует рабочее место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- определять соответствие продуктов технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям;- подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;</li> <li>- приготавливать воздушное и изделия из него;</li> <li>- приготавливать заварное и изделия из него;</li> <li>- приготавливать слоеное тесто и изделия из него;</li> </ul>	6	Выполняла последовательность технологических процессов по организации рабочего места, и приготовлению воздушного, заварного, слоеного теста и изделий из него. Рационально организует рабочее место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;</li> <li>Приготавливать песочное и пряничное тесто и изделия из него: печенье, пряники, коврижки;</li> </ul>	6	Выполняла последовательность технологических процессов по организации рабочего места, и приготовлению песочного и пряничного теста и изделий из него. Рационально организует рабочее место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;</li> <li>Приготавливать основные отделочные полуфабрикаты: глазурь, мастика, работа с шоколадом, карамелью</li> </ul>	6	Выполняла последовательность технологических процессов по организации рабочего места, и приготовлению отделочных п/ф. Рационально организует рабочее место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;</li> <li>Приготавливать бисквитные торты.</li> <li>Способы украшения, отделочными П/Ф</li> </ul>	6	Выполняла последовательность технологических процессов по организации рабочего места, и приготовлению тортов из бисквитного теста. Рационально организует рабочее место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;</li> <li>Приготавливать песочные торты</li> </ul>	6	Выполняла последовательность технологических процессов по организации рабочего места, и приготовлению тортов из песочного теста. Рационально организует рабочее место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;</li> <li>Приготавливать слоеные торты</li> </ul>	6	Выполняла последовательность технологических процессов по организации рабочего места, и приготовлению слоеных тортов. Рационально организует рабочее место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним;</li> <li>Приготавливать воздушные торты</li> </ul>	6	Выполняла последовательность технологических процессов по организации рабочего места, и приготовлению тортов из воздушного теста. Рационально организует рабочее место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;

		место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; Приготавливать бисквитных, вафельных, песочных пирожных	6	Выполняла последовательность технологических процессов по организации рабочего места, и приготовлению пирожных из бисквитного, вафельного, песочного п/ф. Рационально организует рабочее место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; Приготавливать заварных, воздушных, слоеные пирожные	6	Выполняла последовательность технологических процессов по организации рабочего места, и приготовлению пирожных из заварного, воздушного, слоеного п/ф. Рационально организует рабочее место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;
проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; Приготавливать легкие обезжиренные фруктовые торты	6	Выполняла последовательность технологических процессов по организации рабочего места, и приготовлению легких обезжиренных фруктовых тортов. Рационально организует рабочее место и соблюдает требования безопасности труда. Соблюдает санитарные нормы согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; СанПиН 2.3.2.560-96; СанПиН 2.3.2.1078-01;

Заключение \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Оценка \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Руководитель практики:

\_\_\_\_\_  
 преподаватель (должность) \_\_\_\_\_ (подпись) / Бабушкина Н.С. \_\_\_\_/ (Фамилия и инициалы)