

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

СОГЛАСОВАНО

Директор (главный врач
ОО «Санаторий «Вилла Арнест»
В.В.Моисеев



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБПОУ КГМТ
Е.Н.Михаилян
28 июня 2023 г



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Программа учебной практики ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупнённой группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Разработчики: преподаватели, мастера производственного обучения
ГБПОУ КГМТ

Бакулина Татьяна Николаевна

Бертенева Ирина Валеревна

Бороденко Елена Викторовна

Емец Ольга Михайловна

Курбатова Людмила Александровна

Ольчик Элла Павловна

Петлица Нелля Ивановна

Сафарова Севилия Вагифовна

Семенова Марина Александровна

Федорова Ангелина Григорьевна

Согласовано с работодателем: Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий Вилла Арнест» г. Кисловодск, директор-главный врач
Моисеев Владимир Владимирович

Рекомендовано методической комиссией преподавателей общепрофессионального, профессионального циклов и мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер», специальностям «Технология продукции общественного питания» и «Поварское и кондитерское дело» государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Кисловодский государственный многопрофильный техникум»

Протокол заседания методической комиссии № 11 от 28.06.2023 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА	7
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	15
3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в состав укрупненной группы профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

Рабочая программа учебной практик и может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

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

1.2. Цели и задачи:

Целью учебной практики является:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для освоения видов профессиональной деятельности.

Задачами учебной практики являются:

- 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;

- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

Вид профессиональной деятельности:

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

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающихся 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.

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 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.

1.3. Результаты освоения учебной практики

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

Код	Наименование результата обучения
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.

Освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование общих компетенции
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 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.4. Формы контроля:

учебная практика – дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики.

180 часов.

2. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

1. Тематический план и содержание учебной практики

Компетенции	Виды работ	Тема занятия	Содержание учебного материала	Объем часов
ПК 5.1, 5.2.			Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	60
		Приготовить сырье для приготовления отделочных полуфабрикатов	Техника безопасности работы в кондитерском цеху, техника безопасности работы на оборудовании цеха. Санитарные нормы и правила приготовления, реализации и хранения кондитерского сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	6
		Приготовить сиропы различной концентрации	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления полуфабриката. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить сиропы различной концентрации. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
		Приготовить желе из различных фруктов	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления полуфабриката. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить желе из различных фруктов. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
		Приготовить глазурь сырцовую, заварную.	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления полуфабриката. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.	6

			<p>Приготовить глазурь сырцовую, заварную. Организовать хранение с учетом требований к безопасности;</p> <p>Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.</p>	
		Приготовить помаду основную, молочную, шоколадную	<p>Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления полуфабриката. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Приготовить помаду основную, молочную, шоколадную. Организовать хранение с учетом требований к безопасности;</p> <p>Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.</p>	6
		Приготовить карамель ливную, атласную.	<p>Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления полуфабриката. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Приготовить карамель ливную, атласную. Организовать хранение с учетом требований к безопасности;</p> <p>Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.</p>	6
		Приготовить крем масляный основной и его разновидности	<p>Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления полуфабриката. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Приготовить крем масляный основной и его разновидности. Организовать хранение с учетом требований к безопасности;</p> <p>Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.</p>	6
		Приготовить крем белковый и его разновидности.	<p>Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления полуфабриката. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.</p>	6

			<p>Приготовить крем белковый и его разновидности. Организовать хранение с учетом требований к безопасности;</p> <p>Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.</p>	
		Приготовить различные начинки	<p>Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления полуфабриката. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Приготовить различные начинки. Организовать хранение с учетом требований к безопасности;</p> <p>Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.</p>	6
		Приготовить различные фарши	<p>Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления полуфабриката. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Приготовить различные фарши. Организовать хранение с учетом требований к безопасности;</p> <p>Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.</p>	6
ПК 5.1, 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;			36
		Приготовить дрожжевое безопарное тесто и ассортимент изделий из него	<p>Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Приготовить дрожжевое безопарное тесто и ассортимент изделий из него.</p> <p>Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации.</p> <p>Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.</p>	6
		Приготовить дрожжевое опарное	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления	6

		тесто и ассортимент изделий из него	теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить дрожжевое опарное тесто и ассортимент изделий из него. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	
		Приготовить дрожжевое опарное тесто с отздобкой и ассортимент изделий из него	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить дрожжевое опарное тесто с отздобкой и ассортимент изделий из него. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
		Приготовить дрожжевое слоеное тесто и ассортимент изделий из него.	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить дрожжевое слоеное тесто и ассортимент изделий из него. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
		Приготовить различные виды хлеба: пшеничного, диетического.	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить различные виды хлеба: пшеничного, диетического. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6

		Приготовить различные виды хлеба: ржаного, кукурузного	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить различные виды хлеба: ржаного, кукурузного. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
ПК 5.1, 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.			42
		Приготовить бисквитное тесто и изделия из него	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить бисквитное тесто и изделия из него. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
		Приготовить песочное тесто и изделия из него	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить песочное тесто и изделия из него. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
		Приготовить слоеное тесто и изделия из него	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить слоеное тесто и изделия из него. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования,	6

			производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	
		Приготовить миндальное тесто и изделия из него	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить миндальное тесто и изделия из него. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
		Приготовить воздушно - ореховое тесто и изделия из него.	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить воздушно - ореховое тесто и изделия из него. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
		Приготовить пряничное тесто и изделия из него	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить пряничное тесто и изделия из него организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
		Приготовить кексы и мафины в ассортименте	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить кексы и мафины в ассортименте. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования,	6

			производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	
ПК 5.1, 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.			42
		Приготовить бисквитные торты и пирожные	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить бисквитные торты и пирожные. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
		Приготовить песочные торты и пирожные	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить песочные торты и пирожные. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
		Приготовить слоеные торты и пирожные	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить слоеные торты и пирожные. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
		Приготовить воздушные и воздушно -ореховые торты и пирожные	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить воздушные и воздушно -ореховые торты и пирожные. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями.	6

		Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	
	Приготовить миндальные торты и пирожные	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить миндальные торты и пирожные. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
	Приготовить вафельные торты и пирожные	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить вафельные торты и пирожные. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	6
	Приготовить мелкоштучные кондитерские изделия и пирожные	Подобрать и оценить качество сырья, подготовить сырье для приготовления теста. Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов. Приготовить мелкоштучные кондитерские изделия и пирожные. Организовать хранение с учетом требований к безопасности; подготовить к реализации. Провести расчеты с потребителями. Подготовить рабочее место, выбрать, подготовить к работе оборудование и обеспечить его безопасную эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Рационально организовывать, провести уборку рабочего места.	4
	ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ		2
	ВСЕГО		180

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебный кондитерский цех

- Стул со спинкой-1	- Пароконвектомат	- Шпилька для
- Стол учителя -1	PALUX TOUCH N STEAM	гастроемкостей на колесах
- Стол обеденный	BASIC 611SL -5	-3
1400*800*700 мм -35	- Планетарный	- Электрическая
- Ноутбук HP	миксер 5KPM5U Kilchen	плита VE -40 -1
E1/2/320G/15.6/Multi/WiFi/	Ald(оборудование) -1	- Электропанель
BT/C/W8 -1	- Подставка Пд	BALLU Camino BEC/MR-
- Принтер -1	820*584*850	1500(мех.упр.)
- Сканер Canon -1	направляющие д/ПТ 1/1 -1	(Обогреватель)-1
- Телевизор LG	- Посудомоечная	- Электроплита -4
PLASMA 50PJ360 -1	машина Winterhalter UC-S -	- Электроплита
- Аппарат вакуумной	1	однокомфорочная низкого
упаковки Henkelman Super	- Приточно-вытяжная	располож. UNIS VSE 6 -1
Jumbo 42 -1	вентиляционная система -1	- Слайсер PRIMA 300
- Аппарат для	- Расстоечный шкаф	RHENINGHAUS(оборудова
приготовления чая и кофе	HP 16KN -1	ние)- 1
электрич. СК 20 -1	- Регенератор RG 10b	- Стол кондитерский
- Блендер Bar Boss -2	-1	1700*700*850мм -2
- Бликсер Robot-	- Рукомойник	- Стол лабораторный
Coupe Blixer 4 -1	(студия-лаборатория) -2	закрытый с ванной и
- Ванна моечная 1-	- Рукомойник 7	варочной поверхностью -6
секционная- 3	- Соковыжималка	- Стол охлаждаемый
- Ванна моечная 1-	ROBOT COUPE J 80	1850*700*850мм -1
секционная с сушкой-1	ULTRA -1	- Стол
- Ванна моечная 2-х	- Сплит система для	производственный
секционная-5	холодильной камеры	1200*700*850 -16
- Весы порционные	SD211SF(оборудование) -2	- Бак на колесах -6
SW-10 CAS(оборудование)	- Стеллаж	- Венчик нержав.
-5	1200*400*1800мм -4	30см MACO/WP30P -1
- Зонт вытяжной	- Стеллаж	- Венчик нержав.
1200*1200*350мм -1	перфорирован.	35см MACO/WP35P -5
- Кассовый аппарат	1200*500*1800мм -2	- Венчик тяжелый
Меркурий -115 К -1	- Тележка д/сбора	L35 Pujadas -1
- Конвектомат В 1011	подносов -5	- Венчик-4
i -1	- Тележка	- Гастроемкость
- Конвекционная	сервировочная -6	530*325*100мм -6
печь Retigo HP 8(пекарский	- УKM -ПК	- Гастроемкость
шкаф) -1	(Универсальная кухонная	530*325*200мм -5
- Котломоечная	машина) -1	- Гастроемкость
машина GS 650 -1	- Универсалн.взбив.	530*325*20мм -5
- Кофемолка Super	машина RE-22N-V в сборе	- Гастроемкость
caimano barista -1	60/30л -1	530*325*65мм -12
- Куттер Robot-	- Фритюр -1	- Гастроемкость GN
Coupe R 4 -1	- Холодильная	1/1 -20 (Gasromix) -6
- Льдогенератор	камера сбор-разборн КХН-	- Гастроемкость GN
Scotsman В 21 AS-M -1	12,85(оборудование) -2	1/1 -65 (Gasromix) -18
- Мельница для льда	- Шкаф жарочный -1	- Гастроемкость GN
с совком (CZ 25) St -1	- Шкаф холод.со	1/1 -65 перфорирован.
- Миксер MACAP F 4	стеклом TEFCOLD BC 145	(Gasromix) -12
-1	арт.16190574 -1	- Гастроемкость GN
- Охладитель	- Шкаф холодильный	2/3 -20 (Gasromix) -12
шоковый BC 1411 -1	CM107-S POLAIR	- Гастроемкость GN
- Охладитель	(оборудование) -2	2/3 -65 (Gasromix) -12
шоковый BC 511-ST -1		

- Гастроёмкость GN EL1/1 -20 керамическая Blanco) -6
- Гастроёмкость GN-P 2/3 -65 (Gasromix) -5
- Гастроёмкость перфорирован. 530*325*100мм -6
- Гастроёмкость перфорирован. 530*325*150мм -6
- Гастроёмкость перфорирован. 530*325*40мм -3
- Гастроёмкость перфорирован. 530*325*65мм -6
- Гастроёмкость эмалирован. 530*325*40мм -6
- Доска разделочная -36
- Дуршлаг Д260мм- 4
- Дуршлаг сетчатый 18 см для супа (42624-18)(10126040/251109/00067 07/51,Италия
- дуршлаг сетчатый 20 см д/супа(12622-20)(10126040/251109/00067 07/51, Италия -1
- Емкость для льда 20*20 см. h=17 см. 3,4 л -2
- Емкость мерная 0,5л с резиновой ручкой -1
- Емкость мерная 1 л с резиновой ручкой -5
- Коврик для темпинга Cafelat Flat -1
- Лист пекарский -30
- Лопатка -6
- Лопатка кулинарная -2
- Лопатка кулинарная -2
- Лопатка (ручка из нержавеющей стали) L=20 Luxstahi- 12
- Мешок кондитерский Pangdri-14.37 см(1948) -1
- Миска глубокая Д 30см -38
- Миска глубокая Д16см -10
- Миска глубокая Д24см -6
- Миска глубокая Д28см -6
- Миска из нержавеющей стали- 8
- Миска из нержавеющей стали. 24 см -8
- Молочник из нержавеющей стали;600 мл; Н=11. В=9 см; металлическая- 4
- Молочник из нержавеющей стали;350 мл; Н=90. L=115. В=76мм;металлич- 4
- Нарзанник -1
- Насадка "Звезда d2мм из нержавеющей стали BS102 Martellato(10110080/261110 /0025127/18 Италия-1
- Нож универсальный -5
- Нож хлебный -3
- Нож десертный- 6
- Нож для цедры карбовочный (двойной) Icel- 4
- Нож для цедры карбовочный 15 см. d=0.3+0.4см. APS -4
- Нож-8,3 универс.208мм Chef Luxstahi -3
- Поднос пласт ковый- 212
- Подставка для досок -6
- Сито -4
- Сито -2
- Сито из нержавеющей стали d=250 с пластиковой ручкой -12
- Сок для льда L=24 см. из нержавеющей стали .MGSteel- 2
- Сок для сыпучих продуктов -3
- Форма для выпечки "Кекс мини 6 шт с отв "VORTEX/20- 2
- Циновка СЕНСОЙ -2
- Шейкер 0,85 л. из нержавеющей стали со стеклянным стаканом Boston Bonzer -2
- Шпилька для листов на колесах -2
- Щипцы для пироженого 010 MOLLADOLCE SCIOLA(10126040/010310/001475/11, ИТАЛИЯ -1
- Щипцы сервировочные -1
- Терка четырехсторонняя -2
- Шумовка -2
- Блюдо овальное Д24см -32
- Блюдо овальное Д30см-33
- Блюдце "Торино вайт"4 ФАРФОР D=11 см -18
- Блюдце Д15см -298
- Бокал д/бренди 390 мл -209
- Бокал д/вина 210 мл -192
- Бокал -флюте 190 мл -215
- Вилка столовая -278
- Кастрюля нержав.3 л двойное дно 12
- Кастрюля с крышкой 11 л -3
- Кастрюля с крышкой 20 л -2
- Кастрюля с крышкой 3 л -4
- Кастрюля с крышкой 5 л -3
- Кастрюля с крышкой 50 л -1
- Крышки для гастроёмкостей -6
- Кувшин 1300 мл -71
- Кувшин мерный 1 л. -1
- Кувшин мерный пласт. 500мл -5
- Ложка соусная 100гр из нержавеющей стали. -10
- Ложка чайная -320
- Ложка столовая -317
- Набор столовых приборов (30пр)- 1
- Рюмка-бистро 50 мл -187

- | | | |
|-----------------------------|----------------------|----------------------------|
| - Салатник -3 | - Тарелка мелкая Д | - Фужер |
| - Сковорода Д22мм - | 21см -295 | д/шампанского -6 |
| 5 | - Тарелка мелкая Д | - Хайбол 285 мл- 192 |
| - Сотейник из | 24см -316 | - Чашка кофейная |
| нержавеющей стали | - Фужер 190мл -6 | "Торино"; фарфор;80 мл -18 |
| (двойное дно) 1,7л с ручкой | - Фужер д/вина 190 | - Чашка чайная 200 |
| -19 | мл -6 | мл- 295 |
| - Соусник 200мл -71 | - Фужер д/вина 250 | - Магнитный |
| - стакан 310 мл -6 | мл -6 | держатель -6 |
| - стакан BAR BOSS | - Фужер д/коктейля - | - Мадлер |
| (Контейнер к блендеру | 6 | пласт.L=21см.для фруктов |
| Advance) -1 | - Фужер д/коньяка -6 | St -2 |

3.2. Общие требования к организации учебной практики

При реализации программы модуля предусматривается учебная практика.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций модуля реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Реализация программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения имеют на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла.

3.3. Литература

Основные источники:

Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru.

Основной источник

1. О.В. Пасько, Проектирование предприятий общественного питания доготовочные цеха и торговые помещения; учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
2. Н.Г. Кульнева; Технология продукции общественного питания. Практикум. учебное пособие для СПО- 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.
3. О.В. Пасько. Технология продукции общественного питания. Учебник для СПО. - 2-е издание, исправленное и дополненное. Москва.Юрайт.2023.

Дополнительные источники:

1. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2017. - 368 с.
2. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 104 с
3. Разработка технологий рыбных полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции из них для школьного питания [Электронный ресурс]: монография / Л. Г. Ермош, Т. Н. Сафронова, О. М. Евтухова и др. - Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2018. - 186 с
4. Технология продуктов общественного питания: Учебное пособие / В.А. Домарецкий. - М.: Форум, 2018. - 400 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
5. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий/СафроноваТ.Н., Ермош Л.Г., Евтухова О.М. и др. - Краснояр.: СФУ, 2017. - 160 с.
6. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. — 496 с.
7. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С. Ратушный - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с
8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с
9. Технология продукции общественного питания: Учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.В. Шленская и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 240 с

10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А. Т. Васюкова. М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. - 496с
11. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2019. - 256с
12. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Под ред. Л.П. Липатовой. М.: Форум, 2018. - 392 с
13. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с
14. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях. Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016
15. Другов, Ю. С. Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента [Электронный ресурс]: практическое руководство / Ю. С. Другов, А. А. Родин. - Эл. изд. - М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2018. - 440 с
16. Микробиология, физиология питания, санитария: Учебное пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Мальгина. М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2019. - 240 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
17. Санитарные правила для организаций общественного питания. М.: ИНФРА-М, 2009. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание)
18. Омаров, Р.С. Основы рационального питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Р.С. Омаров, О.В. Сычева. – Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. аграрного ун-та, 2014. – 80 с
19. Производственная санитария и гигиена труда: Учебное пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 432 с
20. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. М.: АльфаМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
21. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Практикум / К.Я. Гайворонский. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 104 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование)
22. Охрана труда в сфере общественного питания: Учебное пособие / А.В. Докторов, Т.И. Митрофанова, О.Е. Мышкина М.: АльфаМ: ИНФРА-М, 2018. - 272 с

Электронные издания:

1. Электронная библиотека znanium.com
2. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых

продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

Интернет-ресурсы

1. Ресурсы электронной библиотеки «Юрайт» urait.ru,
2. <http://good-pitanie.at.ua> Значение пищи в жизни человека
3. <http://updiet.info/pravilnoe-i-zdorovoe-pitanie> Правильное питание
4. <http://www.roman.by/r-88879.html> Задачи и принципы лечебного питания
5. <http://www.twirpx.com/files/food/catering> лекции по технологии ПОП
6. <http://www.gurmanika.ru> Приготовление полуфабриката из мяса
7. <http://zolverealestateblogs> Блюда из птицы
8. <http://www.bestreferat.ru> Приготовление блюд из отварного мяса и рыбы, их значение в лечебно-профилактическом питании человека
9. <http://www.dist-cons.ru> Переработка рыбы и рыбопродуктов
10. <http://pkpolo.ru/p> Рыба и продукты моря
11. <http://receptguru.ru> Навигация по разделу
12. <http://www.mydiet.ru> Домашняя птица и дичь
13. http://varimparim.ru/prigitov_produktoy/obrabotka_ptizy Обработка домашней птицы
http://www.znaytovar.ru/gost/1/GOST_R_5118798.html Нормативные документы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

4.1. Учебная практика

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>-Демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; -соблюдение условий хранения простых хлебобулочных изделий и хлеба. -Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>	<p>Наблюдение в ходе выполнения</p> <p>Наблюдение в ходе выполнения практических заданий по учебной практике</p> <p>Экспертная оценка.</p> <p>Тестирование</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>-Демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качества сырья для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов; - демонстрация последовательности</p>	<p>Наблюдение в ходе выполнения</p> <p>Наблюдение в ходе выполнения практических заданий по учебной практике</p> <p>Экспертная оценка.</p>

	<p>технологического процесса при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация вариантов оформления мучных кондитерских изделий простыми и основными отделочными полуфабрикатами; - соблюдение правил и условий хранения простых и основных отделочных полуфабрикатов. 	<p>Тестирование.</p> <p>Наблюдение в ходе выполнения</p> <p>Наблюдение в ходе выполнения практических заданий по учебной практике</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - демонстрация различных приемов приготовления основных мучных кондитерских изделий; - соблюдение правил и условий хранения основных мучных кондитерских изделий. - демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - определение органолептическим способом качества сырья для приготовления печенья, пряников, коврижек; - осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления печенья, пряников, коврижек; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении печенья, пряников, коврижек; - демонстрация вариантов оформления печенья, пряников, коврижек; - соответствие готовых изделий 	<p>Наблюдение в ходе выполнения практических заданий (на практике).</p> <p>Экспертная оценка.</p> <p>Тестирование</p> <p>Наблюдение в ходе выполнения практических задани по учебной практике</p>

	<p>требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, консистенция);</p> <p>- соблюдение правил и условий хранения печенья, пряников, коврижек.</p>	
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>-Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья,</p> <p>-Проводить последовательно технологический процесс при изготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента проверять качество готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, осуществлять творческое оформление и подготовку их к реализации. - соблюдение правил и условий хранения мучных кондитерских изделий</p>	<p>Наблюдение в ходе выполнения</p> <p>Наблюдение в ходе выполнения практических заданий по учебной практике</p> <p>Экспертная оценка.</p> <p>Тестирование</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>- Обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>- определение органолептическим способом качества сырья для приготовления и оформления отечественных классических тортов;</p> <p>- демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов;</p> <p>- демонстрация вариантов оформления отечественных классических тортов;</p> <p>- соблюдение правил и условий хранения тортов.</p>	<p>Наблюдение в ходе выполнения</p> <p>Наблюдение в ходе выполнения практических заданий по учебной практике</p> <p>Экспертная оценка</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>-Демонстрация интереса к будущей профессии;</p> <p>-факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</p>	<p>Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности.</p> <p>Наблюдение за поведением в урочное и внеурочное время.</p> <p>Портфолио обучающегося.</p>

<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>- Обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)</p>	<p>Наблюдение за отношением к выбранной профессии, к учебно-познавательной деятельности. Наблюдение за умением спланировать и организовать свой рабочий день</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>-Демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы</p>	<p>Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>- Демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Наблюдение за учебной практике обучающихся</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>-Демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности</p>	<p>Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося</p>
<p>ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>-Демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения</p>	<p>Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся</p>

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- Демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	Наблюдение за готовностью к исполнению воинской обязанности
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	-Демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-Демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	-Демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	Наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся