

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА»

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих

для профессии

43.01.09 «Повар, кондитер»

естественно-научный профиль

Содержание

1	Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля.....	3
2	Результаты освоения программы учебной и производственной практики.....	5
3	Структура и содержание программы учебной и производственной практики..	6
4.	Условия реализации программы учебной и производственной практики	
5.	Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики	

1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.2. Цели и задачи учебной/производственной практики – требования к результатам освоения программы практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики;
- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи учебной/производственной практики:

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения учебной практики должен приобрести общие компетенции:

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

1.3. Основной вид деятельности.

Требования к знаниям, умениям, практическому опыту.

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

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в

соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;
- приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной, подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.

2. Результаты освоения программы учебной/ производственной практики

Выпускник, освоивший программы УП и ПП подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии для профессии 43.01.09 Повар, кондитер должен обладать профессиональными компетенциями:

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

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

3. Содержание программы учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов 432
Профессиональный модуль		
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
Раздел УП		180
Тема 1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.		6
Тема 2. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба.		6
Тема 3. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.		6
Тема 4. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников. Контроль качества и безопасности печенья, пряников.		6
Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления коврижек. Контроль качества и безопасности коврижек.		6
Тема 6. Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.		6
Тема 7. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных.		6
Тема 8. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных тортов.		6
Тема 9. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных тортов.		6
Тема 10. Отработка приемов приготовления и оформления сложных слоёных тортов. Контроль качества и безопасности сложных слоёных тортов.		6
Тема 11. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных пирожных. Контроль качества и безопасности сложных песочных пирожных.		6
Тема 12. Отработка приемов приготовления и оформления сложных слоёных пирожных. Контроль качества и безопасности сложных слоёных пирожных.		6
Тема 13. Отработка приемов приготовления и оформления заварных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных.		6
Тема 14. Отработка приемов приготовления и оформления крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности крошковых пирожных.		6
Тема 15. Отработка приемов приготовления и оформления сложных воздушных пирожных. Контроль качества и безопасности сложных воздушных пирожных.		6
Тема 16. Отработка приемов приготовления и оформления сложных воздушных тортов. Контроль качества и безопасности сложных воздушных тортов.		6
Тема 17. Отработка приемов приготовления и оформления сложных воздушно-ореховы пирожных. Контроль качества и безопасности сложных воздушно-ореховых пирожных.		6
Тема 18. Отработка приемов приготовления и оформления сложных миндальных пирожных. Контроль качества и безопасности сложных миндальных пирожных.		6
Тема 19. Отработка приемов приготовления и оформления сложных воздушных тортов. Контроль качества и безопасности сложных воздушных тортов.		6
Тема 20. Отработка приемов приготовления и оформления сложных воздушно-ореховых тортов. Контроль качества и безопасности сложных воздушно-ореховых тортов.		6
Тема 21. Отработка приемов приготовления и оформления сложных миндальных тортов. Контроль качества и безопасности сложных миндальных тортов.		6

Тема 22. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.	6
Тема 23. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 24. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	6
Тема 25. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 26. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
Тема 27. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
Тема 28 Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
Тема 29. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
Тема 30. Дифференцированный зачет	6

Содержание программы производственной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала	Объем часов
Профессиональный модуль		
ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
Раздел III		252
Тема 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.		6
Тема 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).		6
Тема 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.		6
Тема 4. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.		6
Тема 5. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.		6
Тема 6. Отработка практических навыков приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба.		6
Тема 7. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.		6
Тема 8. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников. Контроль качества и безопасности печенья, пряников.		6
Тема 9. Отработка приемов приготовления и оформления коврижек. Контроль качества и безопасности коврижек.		6
Тема 10. Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.		6
Тема 11. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных.		6
Тема 12. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных тортов.		6
Тема 13. Отработка приемов приготовления и оформления пирожных из слоеного теста. Контроль качества и безопасности при приготовлении.		6
Тема 14. Отработка приемов приготовления и оформления тортов из слоеного теста. Контроль качества и безопасности при приготовлении.		6
Тема 15. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных тортов.		6
Тема 16. Отработка приемов приготовления и оформления сложных слоёных тортов. Контроль качества и безопасности сложных слоёных тортов.		6
Тема 17. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных пирожных. Контроль качества и безопасности сложных песочных пирожных.		6
Тема 18. Отработка приемов приготовления и оформления сложных слоёных пирожных. Контроль качества и безопасности сложных слоёных пирожных.		6
Тема 19. Отработка приемов приготовления и оформления заварных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных.		6
Тема 20. Отработка приемов приготовления и оформления крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности крошковых пирожных.		6
Тема 21. Отработка приемов приготовления и оформления сложных воздушных пирожных. Контроль качества и безопасности сложных воздушных пирожных.		6
Тема 22. Отработка приемов приготовления и оформления сложных воздушных тортов. Контроль		6

качества и безопасности сложных воздушных тортов.	
Тема 23. Отработка приемов приготовления и оформления сложных воздушно-ореховых пирожных. Контроль качества и безопасности сложных воздушно-ореховых пирожных.	6
Тема 24. Отработка приемов приготовления и оформления сложных миндальных пирожных. Контроль качества и безопасности сложных миндальных пирожных.	6
Тема 25. Отработка приемов приготовления и оформления сложных воздушных тортов. Контроль качества и безопасности сложных воздушных тортов.	6
Тема 26. Отработка приемов приготовления и оформления сложных воздушно-ореховых тортов. Контроль качества и безопасности сложных воздушно-ореховых тортов.	6
Тема 27. Отработка приемов приготовления и оформления сложных миндальных тортов. Контроль качества и безопасности сложных миндальных тортов.	6
Тема 28. Отработка практических навыков приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.	6
Тема 29. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования).	6
Тема 30. Сервировка и творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий.	6
Тема 31. Рациональное использование ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 32. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 33. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	6
Тема 34. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6
Тема 35. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	6
Тема 36. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	6
Тема 37. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	6
Тема 38. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 39. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	6
Тема 40. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
Тема 41. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	6
Тема 42. Дифференцированный зачет	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессиональных модулей учебной практики предполагает наличие:

учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кулинарного цеха:**

- оборудование: плита, жарочный шкаф, взбивальная машина, холодильник, электромясорубка, фритюрница;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха;
- рабочие места для обучающихся (15);
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кулинарного цеха.

Оборудование мастерской и рабочих мест **учебного кондитерского цеха:**

- оборудование: плита, пекарский шкаф, взбивальная машина, минимиксер, холодильник, бактерицидная лампа;
- инструменты в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха;
- рабочие места для обучающихся (15);
- комплект инструкционных карт в соответствии с паспортом учебного кондитерского цеха.

Учебная практика проводится рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1 Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособия для нач. проф. образования / Н.Э Харченко. -7-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2013.-512 с.

Дополнительные источники:

2 Анфимова, Н.А. Кулинария/ Н. А. Анфимова. Издательство: Академия, 2010.- 400 с.

3 Бутейкис Н.Г., Учебник для начального профессионального образования; - М.:Н.Г.Бутейкис Издательский центр «Академия», 2010.- 408 с.

4 Золин В.Н. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие./ В.П.Золин – М:Издательский центр «Академия», 2008-245 с.

5 Матюхина З.П., Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов». Учебник для начального профессионального образования; - М.: /З.П.Матюхина., Э.П.Королькова Издательский центр «Академия», 2005 г.

6 Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания:Учеб. пособие./ В.В.Усов . – М «Академия», 2008 – 414 с.

Интернет-ресурсы:

7 <http://fcior.edu.ru/>

8 www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания

9 <http://fcior.edu.ru/>

10 <http://LearningApps.org> - Сервис разработки интерактивных модулей LearningApps

5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики (видов профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)	Оцениваемые знания и умения, действия	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; иметь практический опыт в: 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;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	подготовке отделочных	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,

обслуживания.	полуфабрикатов промышленного производства;	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	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	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненны	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Демонстрировать грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- соблюдение норм поведения во время учебных занятий и прохождения учебной и производственной практик,	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	- эффективное выполнение правил ТБ во время учебных занятий, при прохождении учебной и	Промежуточный контроль в форме: дифзачета

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	производственной практик; - демонстрация знаний и использование ресурсосберегающих технологий в профессиональной деятельности	экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность использовать средств физической культуры для сохранения и укрепления здоровья при выполнении профессиональной деятельности.	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	- Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,
ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	адекватность планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере; - адекватность применения нормативной документации в предпринимательской деятельности.	Промежуточный контроль в форме: дифзачета экспертная оценка при выполнении работ по УП и ПП,