

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

43.01.09 Повар, кондитер

9 КЛ.

2021 ГОД

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Цель и планируемые результаты освоения программы учебной практики

В результате изучения программы учебной практики студент должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции (ОК), профессиональные компетенции (ПК) и личностные результаты (ЛР):

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»

ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций:

Код	Наименование видов деятельности (ВД) и профессиональных компетенций (ПК)
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> -подготовке, уборке рабочего места, выбора, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; -выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -порционировании (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями-изготовлении, оформлении и презентации кондитерской и шоколадной продукции (ПС) - ведении расчетов с потребителями. - презентации готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям (ПС)
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> - 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

	<p>полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - технологии изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, десертов, мороженого, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.

Спецификация профессиональных компетенций

Спецификация

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

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; - обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>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 организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения</p>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в</p>	<p>чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных</p>

<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>	<p>для последующего использования; правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>
<p>Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>	<p>оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</p>

Спецификация

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

Действия	Умения	Знания
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими</p>	<p>ассортимент, товароведная характеристика, правила</p>

ингредиентов	<p>требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p> <p>выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>	<p>выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов; виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</p>
приготовление отделочных полуфабрикатов	<p>выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовить желе; - хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.; 	<p>методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</p> <p>органолептические способы</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения; - варить сахарный сироп для промочки изделий; - варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривать сахарный сироп для приготовления тиража; - готовить жженный сахар; - готовить посыпки; - готовить помаду, глазури; - готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции; - определять степень готовности отделочных полуфабрикатов; доводить до вкуса, требуемой консистенции; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 	<p>определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
<p>Хранение отделочных полуфабрикатов</p>	<p>проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</p> <p>хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>организовывать хранение отделочных</p>	<p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток</p>

	полуфабрикатов	
--	----------------	--

Спецификация

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

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического	методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;

	<p>оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготавливать начинки, фарши; - подготавливать отделочные полуфабрикаты; - прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба; - проводить оформление хлебобулочных изделий; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 	<p>органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных</p>

		хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>ассортимент и цены на хлебобулочные изделия и хлеб разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями;</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>

Спецификация

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

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <p>организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности</p>	<p>Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</p> <p>критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного</p>

	<p>продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</p>	<p>ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>
<p>приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду,</p>	<p>методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>

	инструменты в соответствии со способом приготовления	
Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<p>Проверять качество мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p> <p>выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p> <p>методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять; безналичные платежи;</p> <p>составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем;</p> <p>владеть профессиональной терминологией;</p>	<p>ассортимент и цены на мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента на день принятия платежей;</p> <p>правила торговли; виды оплаты по платежам;</p> <p>виды и характеристика контрольно-кассовых машин;</p> <p>виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме</p>

	консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя
--	---	---

Спецификация

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

Действия	Умения	Знания
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
приготовление мучных	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления	методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с

<p>кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>пирожных и тортов с учетом типа питания: - подготавливать продукты; - готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; - подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; - проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; - готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать , безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</p>	<p>учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>
<p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования</p>	<p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила</p>

	пирожных и тортов	маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	ассортимент и цены на пирожные и торты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя

Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	Умения	Знания
ОК 01.	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план;	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	деятельности.
ОК 02.	определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04.	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05.	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06.	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.
ОК 07.	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09.	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10.	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--------	--	---

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 144 часа.

Промежуточная аттестация в форме зачёта

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы учебной практики	Объем образовательной программы всего часов
1	2	3
ПК.5.1. ПК 5.3. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 1. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	36
ПК.5.1. ПК 5.4. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	48
ПК.5.1. ПК 5.2. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 3. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	18
ПК.5.1. ПК 5.5. ОК 01- 07, 09,10. ЛР 3,4,5,7,11	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	40
Промежуточная аттестация в форме зачёта		2
ВСЕГО:		144

3.2. Содержание программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05

Наименование разделов и тем программы учебной практики профессионального модуля ПМ. 05	Содержание программы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>Раздел 1. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>		36	
<p>Тема 1.1. Приготовление изделий из дрожжевого теста</p>	<p>Содержание:</p> <p>1 Приготовление простых хлебобулочных изделий. Подготовка рабочего места Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав хлебобулочных изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Рациональное использование продуктов. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; безопасное эксплуатирование технологического оборудования. Выбор, применение различных способов приготовления хлебобулочных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: Замес дрожжевого теста опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; Подготовка отделочных полуфабрикатов; Формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных хлебобулочных изделий; Оформление хлебобулочных изделий. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Организация хранения, порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности; Уборка рабочего места</p> <p>2 Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршем. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов. Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - замес дрожжевого теста опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, фаршей; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий;</p>	6	3
		6	3

	<p>- оформление изделий; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.</p>		
3	<p>Приготовление изделий из дрожжевого теста, жаренных во фритюре. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов. Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - замес дрожжевого теста опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, фаршей; - формование, расстойка, жарение, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, жарения изделий.</p>	6	3
4	<p>Приготовление блинов и оладий. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов. Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - замес теста; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, жарения изделий.</p>	6	3
5	<p>Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов. Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; - замес дрожжевого теста опарным и безопасным способом вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок; - слоение дрожжевого теста для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования; - формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.</p>	6	3
6	<p>Приготовление чувашских национальных изделий.</p>	6	3

		Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав чувашских национальных изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов. Выбор, применение различных способов приготовления чувашских национальных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления.		
Раздел 2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			48	
Тема 2.1. Приготовление изделий из бездрожжевого теста	Содержание:		6	3
	7	Приготовление изделий из пресного сдобного. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление пресного сдобного и блинчатого теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.		
	8	Приготовление изделий из блинчатого теста. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление пресного сдобного и блинчатого теста, полуфабрикатов и изделий из него вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества	6	3

	изделий.		
9	<p>Приготовление изделий из пряничного теста. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов. Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.</p>	6	3
10	<p>Приготовление изделий из песочного теста. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление песочного теста; вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.</p>	6	3
11	<p>Приготовление изделий из бисквитного теста. Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: - подготовка продуктов; - приготовление бисквитного теста; вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий.</p>	6	3

	Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.		
12	<p>Приготовление изделий из пресного слоеного теста.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; - приготовление изделий из пресного слоеного теста; вручную и с использованием технологического оборудования; - подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов; - формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.</p>	6	3
13	<p>Приготовление изделий из заварного теста.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; - приготовление из заварного и воздушного теста; вручную и с использованием технологического оборудования; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.</p>	6	3
14	<p>Приготовление изделий из воздушного теста.</p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Выбор, применение и комбинирование различных способов приготовления полуфабрикатов и изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовка продуктов; - приготовление из заварного и воздушного теста; вручную и с использованием технологического оборудования; - оформление мучных кондитерских изделий; - выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления; 	6	3

		Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий. Определение степени готовности изделий при выпечке. Владение техниками отделки, оформления готовых изделий. Соблюдение санитарно-гигиенических требований в процессе приготовления изделий. Проверка качества изделий.		
Раздел 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			18	
Тема 3.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	Содержание:		6	3
	15	Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Выбор, подготовка ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществление взаимозаменяемости продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использование региональных продуктов для приготовления отделочных полуфабрикатов; хранение, подготавливание отделочных полуфабрикатов промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термо стабильные начинки и пр. Применение, комбинирование различных методов приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов: Приготовление желе; нарезание, измельчение, протирание вручную и механическим способом фруктов, ягод, уваривание фруктовых смесей с сахарным песком до загустения; - варка сахарного сиропа для промочки изделий; - варка сахарного сиропа и проверка его крепости (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.); - уваривание сахарного сиропа для приготовления тиража; - приготовление жжёного сахара; посыпки; помады, глазури; крема с учетом требований к безопасности готовой продукции; определение степени готовности отделочных полуфабрикатов; доведение до вкуса, требуемой консистенции. Проверка качества отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения.		
	16	Моделирование из мастики и марципана. Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Приготовление мастики и марципана. Применение и комбинирование различных методов подготовки отделочных полуфабрикатов. Выполнение элементов украшений, фигурок из мастики и марципана.	6	3
	17	Изготовление демонстрационных изделий из шоколада и карамели. Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Темперирование шоколада. Выполнять элементы украшений, фигуры из шоколада и карамели.	6	3
Раздел 4.			40	

<p>Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 4.1</p> <p>Приготовление пирожных и тортов</p>	<p>Содержание:</p>	6	3
	<p>18 Приготовление пирожных и тортов бисквитных. Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Выбор, подготовка ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; приготовление полуфабрикатов, тортов и пирожных. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов, приготовление и оформление тортов и пирожных. Оценка качества готовых изделий. Проверка качества пирожных и тортов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание условий хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>19 Приготовление пирожных и тортов песочных. Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Выбор, подготовка ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; приготовление полуфабрикатов, тортов и пирожных. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов, приготовление и оформление тортов и пирожных. Оценка качества готовых изделий. Проверка качества пирожных и тортов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание условий хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>20 Приготовление слоеных пирожных и тортов. Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Выбор, подготовка ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; приготовление полуфабрикатов, тортов и пирожных. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов, приготовление и оформление тортов и пирожных. Оценка качества готовых изделий. Проверка качества пирожных и тортов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание условий хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.</p>		
	<p>21 Приготовление заварных пирожных и тортов. Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Выбор, подготовка ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; приготовление полуфабрикатов, тортов и пирожных. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление основных и отделочных</p>		

	полуфабрикатов, приготовление и оформление тортов и пирожных. Оценка качества готовых изделий. Проверка качества пирожных и тортов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание условий хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.		
22	Приготовление воздушных пирожных и тортов. Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Выбор, подготовка ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; приготовление полуфабрикатов, тортов и пирожных. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов, приготовление и оформление тортов и пирожных. Оценка качества готовых изделий. Проверка качества пирожных и тортов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание условий хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции.	6	3
23	Приготовление десертов. Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Выбор, подготовка ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; приготовление десертов. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление и оформление десертов. Оценка качества готовых изделий. Проверка качества десертов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание условий хранения десертов с учетом требований по безопасности готовой продукции.	6	3
24	Приготовление конфет. Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Подбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; Выбор, подготовка ароматических, красящих веществ с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; приготовление конфет. Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Приготовление конфет. Оценка качества готовых изделий. Проверка качества конфет, соблюдение требований по безопасности готовой продукции; соблюдение выхода при порционировании; выдерживание условий хранения конфет с учетом требований по безопасности готовой продукции.	4	3
Зачет		2	3
Итого:		144	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кондитерский цех № 203	<p>основное и вспомогательное технологическое оборудование:</p> <p>весы настольные электронные - 15 шт., пароконвектомат - 1 шт., конвекционная печь - 3 шт., микроволновая печь - 2 шт., подовая печь (для пиццы) - 1 шт., расстоечный шкаф - 1 шт., плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 конфорки на обучающегося - 4 шт., фритюрница – 1 шт., электроблинница - 1 шт., шкаф холодильный - 1 шт., шкаф морозильный - 1 шт., шкаф шоковой заморозки - 2 шт., льдогенератор - 1 шт., фризера – 1 шт., тестораскаточная машина (настольная) - 1 шт., планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) - 4 шт., тестомесильная машина (настольная) - 1 шт., миксер (погружной) - 5 шт., мясорубка - 1 шт., куттер - 2 шт., соковыжималка для цитрусовых - 1 шт., пресс для пиццы – 1 шт., лампа для карамели - 1 шт., сифон – 3 шт., аппарат для темперирования шоколада – 1 шт., газовая горелка (для каремелизации) - 3шт., термометр инфракрасный – 1 шт., термометр со щупом - 2 шт., аэрограф - 1 шт., овоскоп - 1 шт., нитраттестер - 1 шт., машина посудомоечная - 1 шт., производственный стол с моечной ванной – 6 шт., производственный стол с деревянным покрытием - 1 шт., производственный стол с мраморным покрытием - 1 шт., моечная ванна - 2 шт., стеллаж передвижной – 2 шт.;</p> <p>инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь:</p> <p>дежи к тестомесильной машине - 2 шт., дежи к миксерам - 4 шт., миски из нержавеющей стали - 3 шт., емкости из нержавеющей стали - 8 шт., кастрюли 1.5-2л - 8 шт., сковорода - 7 шт., разделочные доски (пластик): белая - 1 шт., подставка для разделочных досок - 1 шт., миски полусферические - 2 шт., мерный стакан - 1 шт., противни - 10 шт., перфорированные противни для багетов - 4 шт., венчик - 1 шт., сито - 1 шт., лопатки - 2 шт., щипцы универсальные – 5 шт., скребки пластиковые – 10 шт., скребки металлические – 4 шт., кисти силиконовые - 10 шт., круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см – по 4 шт. каждого размера, формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) – 30 шт., формы для саваренов – 4 шт., формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого половник - 30 шт., нож - 1 шт., нож пила (300мм) - 2 шт., палетка (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) - 4 шт., кондитерские мешки – 1 шт., насадки для кондитерских мешков – 2 комплекта, ножницы - 7 шт., резцы (фигурные) для теста, марципана - 3 шт., кондитерские гребенки – 3 шт., силиконовые коврики для выпечки - 10 шт.,</p>

	<p>силиконовые коврики для макарун, эклеров - 3 шт., вырубки (выемки) для печенья, пряников – 3 комплекта, формы для конфет - 4 шт., формы для шоколадных фигур – 4 шт., набор молдов для мастики, карамели, шоколада - 3 шт., набор медных ложек - 3 шт., скалки рифленые – 5 шт., скалки - 1 шт., делитель торта - 3 шт., терки - 3 шт., трафареты – 5 шт., решетка с поддоном для глазирования – 2 шт., инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом - 3 комплекта, силиконовые коврики для айсинга - 4 шт., перчатки для карамели – 2 шт., помпа для работы с карамелью - 2 шт., подставки для тортов вращающиеся -7 шт., набор выемок - 2 комплекта, совки для сыпучих продуктов – 4 шт., подносы - 8 шт., дуршлаг - 4 шт., подложки для тортов (деревянные) - 4 шт., корзина для мусора - 4 шт.</p>
--	--

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Печатные издания

1. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.
2. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., испр. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.

3.2.2. Нормативная литература:

- Харченко, Н.Э. сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.
- Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенья, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.
- Приложение к Сборнику рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенья, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000

3.2.3. Электронные образовательные ресурсы:

Журнал «Современный ресторан» Автор/создатель: Издательский дом «Панорама» <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru>
<http://www.restoranoff.ru>
<http://www.frio.ru>
<http://kuking.net>
<http://lacucinaitaliana.ru>
<http://supercook.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики профессионального модуля осуществляется руководителями практики в процессе проведения текущего и промежуточного контроля

Раздел и/или тема	Результаты освоения программы		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
УП. 05	1, 2, 3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 5.1 – 5.5	Текущий	Практическое задание	Задания для выполнения на учебной практике	Учебный журнал, дневник практики. Отчет. Характеристика. Аттестационный лист	Бальная оценка знаний, умений. (2-5), ПК, ОК
	1, 2, 3	ОК 01- 07, 09,10 ПК 5.1 – 5.5	Промежуточный	Зачёт	Задания для зачёта	Учебный журнал, ведомость промежуточной аттестации, ведомость оценки ОК, ПК зачётная книжка.	Зачёт/незачёт Дихотомическая оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения программы:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

- 1) ЗУН - в баллах (2-5)
 - 2) дихотомическая оценка ОК, ПК:
- 1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы
 - 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Код профессиональных, общих компетенций формируемых в рамках программы	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1.	<p>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</p> <p>рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <p>правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Зачет</p>

	<p>требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
ПК 5.2.	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная)</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p> <p>Зачет</p>
ПК 5.3.		
ПК 5.4.		
ПК 5.5.		

	<p>дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос</p>	
ОК 01.	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки</p>	<p>экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в</p>

	и рекомендаций по улучшению плана	олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии) Зачет
ОК 02.	оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;	
ОК 03.	актуальность используемой нормативно- правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04.	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК 05.	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06.	понимание значимости своей профессии; знание стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07.	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 09.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10.	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и	

	планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
--	--	--

**ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ОСНОВНОЙ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ
РЕЗУЛЬТАТОВ**

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 3	Отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.	Наблюдение за поведением студентов Индивидуальные беседы Опросы Анкетирования Тестирования различного вида
ЛР 4	Демонстрация интереса к будущей профессии; Положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов; Проявление высокопрофессиональной трудовой активности; Участие в исследовательской и проектной работе; Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях; Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; Проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве.	Опрос Анкетирования Конкурсы профмастерства Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Индивидуальные беседы
ЛР 5	Готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах; Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве; Участие в реализации просветительских программ, поисковых, археологических, военно-исторических, краеведческих отрядах и молодежных объединениях.	Творческие задания и анализ их выполнения Тестирования различного вида Анкетирования Беседы
ЛР 7	Оценка собственного продвижения, личностного развития;	Индивидуальные беседы Тестирования различного

	<p>Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</p> <p>Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;</p> <p>Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;</p> <p>Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>вида</p> <p>Наблюдение за поведением студентов</p>
ЛР 11	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов</p> <p>Беседы</p>

**Перечень
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

1. Булочки в ассортименте
2. Пирожки печёные и жареные
3. Ватрушки
4. Расстегаи
5. Пироги, кулебяки
6. Мясные изделия, запечённые в тесте
7. Пончики
8. Хворост
9. Блины и оладьи
10. Изделия из пресного сдобного теста: пирожки, ватрушки, печенье
11. Блинчики и изделия из блинчатого теста
12. Полуфабрикаты из песочного теста
13. Изделия из песочного теста: печенье, сочни с творогом
14. Изделия из пряничного теста: коржики, пряники, коврижки
15. Полуфабрикаты из бисквитного теста
16. Изделия из бисквитного теста: пироги, рулеты, печенье, кексы
17. Полуфабрикаты из заварного теста
18. Изделия из заварного теста: кольцо воздушное, профитроли
19. Полуфабрикаты из пресного слоеного теста
20. Изделия из пресного слоёного теста: языки слоёные, печенье, пирожки
27. Пирожные:
 - бисквитные;
 - песочные;
 - слоёные;
 - заварные;
 - воздушные;
 - ореховые;
 - крошковые;
 - миниатюры.
28. Торты:
 - бисквитные;
 - песочные;
 - слоёные;
 - воздушные;
 - антреме;
29. Конфеты
30. Десерты