

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

СОГЛАСОВАНО  
Директор ООО «ХАВАС»  
\_\_\_\_\_ Долгов К.Г.

08.06.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «ЧТПиК»  
Минобразования Чувашии  
Р.А.Шуканов  
приказ от 08.06.2023 г. № 309

**ПРОГРАММА**  
**учебной практики УП.05**

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий разнообразного ассортимента  
(индекс и наименование дисциплин)

для профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
(код и наименование профессии)

Чебоксары 2023 г.

Разработано в соответствии с требованиями  
ФГОС СПО по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер  
код наименования специальности

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от 08.06.2023 г. № 10

Председатель ЦК Бойкова / Бойкова Е.А./

Разработчики:

Наумова Н.Г. - преподаватель  
специалист

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза Бойкова Бойкова Е.А., методист

Внешняя экспертиза Соколова Соколова Н.Л., заместитель  
директора по УПР Чебоксарский  
кооперативный техникум  
Чувашпотребсоюза

## **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 вида деятельности и профессиональных компетенций
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

#### 1.1.2. В результате освоения программы учебной практики обучающийся должен:

<b>Иметь практический опыт в</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>-приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>-приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li> <li>-порционировании (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</li> <li>- ведении расчетов с потребителями</li> </ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> <li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных</li> </ul>

	<p>полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
<b>Знать</b>	<p>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>

## Конкретизированные требования

### Спецификация общих компетенций

Коды компетенций	Знания, умения
ОК 01.	<p><b>Умения:</b> 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; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> 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 деятельности.</p>
ОК 02.	<p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в</p>

	профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03.	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p><b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p><b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p><b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b> особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>
ОК 06.	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p><b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>
ОК 07.	<p><b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.</p> <p><b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 09.	<p><b>Умения:</b> применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение</p> <p><b>Знания:</b> современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</p>
ОК 10.	<p><b>Умения:</b> 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><b>Знания:</b> 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>

### Спецификация профессиональных компетенций

Коды компетенций	Показатели освоения компетенции
ПК 5.1.	Практический опыт в:



	<ul style="list-style-type: none"> <li>– подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</li> <li>– подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты</li> </ul>
	<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</li> <li>– выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>– владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> <li>– обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;</li> <li>– соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;</li> <li>– подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</li> <li>– выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> </ul>
	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>– организация работ в кондитерском цехе;</li> <li>– последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного</li> </ul>



	<p>инвентаря и производственной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>– правила утилизации отходов</li> <li>– виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</li> <li>– правила оформления заявок на склад;</li> <li>– виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;</li> </ul>
<p><b>ПК 5.2.</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</li> <li>– готовить желе;</li> <li>– хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;</li> <li>– нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;</li> <li>– варить сахарный сироп для промочки изделий;</li> <li>– варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</li> <li>– уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– готовить жженный сахар;</li> <li>– готовить посыпки;</li> <li>– готовить помаду, глазури;</li> <li>– готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>– определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– доводить до вкуса, требуемой консистенции;</li> <li>– выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;</li> <li>– хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– организовывать хранение отделочных полуфабрикатов</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>– характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов</li> <li>– методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– органолептические способы определения готовности;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства</li> <li>– требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
<p><b>ПК 5.3.</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;</li> </ul>

- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
- 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 оборудования;
- 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
- 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
- рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба

**Знания:**

- 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;
- 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;
- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
- техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба

	<p>разнообразного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>ПК 5.4.</b></p>	<p><b>Практический опыт в:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>– организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</li> <li>– выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</li> <li>– взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;</li> <li>– осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</li> <li>– использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>– выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</li> <li>– подготавливать продукты;</li> <li>– готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</li> <li>– подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;</li> <li>– проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>– проводить оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>– выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления</li> <li>– проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>– порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– соблюдать выход при порционировании;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>– выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий</li> <li>– рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</li> <li>– владеть профессиональной терминологией;</li> <li>– консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий</li> </ul> <p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>– критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</li> <li>– нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>– методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;</li> <li>– виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;</li> <li>– ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;</li> <li>– органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;</li> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке;</li> <li>– техника общения, ориентированная на потребителя</li> </ul>
<p><b>ПК 5.5.</b></p>	<p><b>Практический опыт:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</li> <li>– приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</li> <li>– ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</li> <li>– взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка</li> </ul>

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
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления 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
- 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 пирожных и тортов
- рассчитывать стоимость,
- владеть профессиональной терминологией;
- консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов

**Знания:**

- 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;
- методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с 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;

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</li> <li>– техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</li> <li>– методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</li> <li>– правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</li> <li>– правила, техника общения с потребителями;</li> <li>– базовый словарный запас на иностранном языке</li> </ul>
--	---

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение программы учебной практики:**

объем образовательной программы 144 часа;  
 промежуточная аттестация в форме зачёта



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Структура программы учебной практики

Коды формируемых компетенций и личностных результатов	Наименование разделов программы учебной практики	Объем образовательной программы
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
<b>Промежуточная аттестация в форме зачёта</b>		<b>2</b>
<b>ВСЕГО:</b>		<b>144</b>

## 2.2. Тематический план и содержание программы учебной практики профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем программы учебной практики профессионального модуля ПМ. 05.	Содержание программы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p><b>Раздел 1.</b>  <b>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b></p>		36	
<p><b>Тема 1.1.</b>  <b>Приготовление изделий из дрожжевого теста</b></p>	<p><b>Содержание:</b></p> <p>1 <b>Приготовление простых хлебобулочных изделий.</b>  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 <b>Приготовление изделий из дрожжевого теста с фаршем.</b>  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</p>	6	3
		6	3

	<p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка начинок, фаршей;</li> <li>- формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий;</li> <li>- оформление изделий;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.</p>		
3	<p><b>Приготовление изделий из дрожжевого теста, жаренных во фритюре.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом</li> </ul> <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка начинок, фаршей;</li> <li>- формование, расстойка, жарение, оценка готовности выпеченных изделий;</li> <li>- оформление изделий;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, жарения изделий.</p>	6	3
4	<p><b>Приготовление блинов и оладий.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- замес теста;</li> </ul> <p>Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, жарения изделий.</p>	6	3
5	<p><b>Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> <li>- замес дрожжевого теста опарным и безопарным способом</li> </ul> <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка начинок;</li> <li>- слоение дрожжевого теста для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста</li> </ul> <p>вручную и с использованием механического оборудования;</p>	6	3

		- формование, расстойка, выпечка, оценка готовности выпеченных изделий; - оформление изделий; Соблюдение температурного и временного режима процессов приготовления: замеса теста, выпечки изделий.		
	6	<b>Приготовление чувашских национальных изделий.</b> 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.	6	3
<b>Раздел 2. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			48	
<b>Тема 2.1. Приготовление изделий из бездрожжевого теста</b>		<b>Содержание:</b>	6	3
	7	<b>Приготовление изделий из пресного сдобного.</b> 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	<b>Приготовление изделий из блинчатого теста.</b> 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	6	3

	<p>него вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p> <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>		
9	<p><b>Приготовление изделий из пряничного теста.</b></p> <p>Взвешивание, измерение продуктов, входящих в состав изделий в соответствии с рецептурой. Подготовка продуктов. Рациональное использование продуктов.</p> <p>Выбор, применение различных способов приготовления изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <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
10	<p><b>Приготовление изделий из песочного теста.</b></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"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление песочного теста;</li> </ul> <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> </ul> <p>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</p> <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
11	<p><b>Приготовление изделий из бисквитного теста.</b></p>	6	3

		<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"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление бисквитного теста;</li> </ul> <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <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>		
12	<p><b>Приготовление изделий из пресного слоеного теста.</b></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"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление изделий из пресного слоеного теста;</li> </ul> <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- формование, выпечка, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <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><b>Приготовление изделий из заварного теста.</b></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"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление из заварного и воздушного теста;</li> </ul> <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p>	6	3	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <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>		
	14	<p><b>Приготовление изделий из воздушного теста.</b></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"> <li>- подготовка продуктов;</li> <li>- приготовление из заварного и воздушного теста;</li> </ul> <p>вручную и с использованием технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбор, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления;</li> </ul> <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
<p><b>Раздел 3.</b>  <b>Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b></p>			18	
<p><b>Тема 3.1.</b>  <b>Приготовление отделочных полуфабрикатов</b></p>		<p><b>Содержание:</b></p>	6	3
	15	<p><b>Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.</b></p> <p>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 полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термо стабильные начинки и пр.</p>		



		<p>Применение, комбинирование различных методов приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:</p> <p>Приготовление желе; нарезание, измельчение, протирание вручную и механическим способом фруктов, ягод, уваривание фруктовых смесей с сахарным песком до загустения;</p> <p>- варка сахарного сиропа для промочки изделий;</p> <p>- варка сахарного сиропа и проверка его крепости (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);</p> <p>- уваривание сахарного сиропа для приготовления тиража;</p> <p>- приготовление жжёного сахара; посыпки; помады, глазури; крема с учетом требований к безопасности готовой продукции; определение степени готовности отделочных полуфабрикатов; доведение до вкуса, требуемой консистенции.</p> <p>Проверка качества отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения.</p>		
	16	<p><b>Моделирование из мастики и марципана.</b></p> <p>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.</p> <p>Выполнение элементов украшений, фигурок из мастики и марципана.</p>	6	3
	17	<p><b>Изготовление демонстрационных изделий из шоколада и карамели.</b></p> <p>Подготовка рабочего места. Выбор оборудования, производственного инвентаря, посуды, инструментов в соответствии со способом приготовления. Темперирование шоколада.</p> <p><b>Выполнение элементов украшений, фигур из шоколада и карамели.</b></p>	6	3
<b>Раздел 4. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>			40	
<b>Тема 4.1 Приготовление пирожных и тортов</b>		<b>Содержание:</b>	6	3
	18	<p><b>Приготовление пирожных и тортов бисквитных.</b></p> <p>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.</p> <p>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>		
	19	<p><b>Приготовление пирожных и тортов песочных.</b></p>	6	3

	<p>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.</p> <p>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>		
20	<p><b>Приготовление слоеных пирожных и тортов.</b></p> <p>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.</p> <p>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>	6	3
21	<p><b>Приготовление заварных пирожных и тортов.</b></p> <p>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.</p> <p>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>	6	3
22	<p><b>Приготовление воздушных пирожных и тортов.</b></p> <p>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</p>	6	3

	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.		
23	<b>Приготовление десертов.</b> 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	<b>Приготовление конфет.</b> 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
<b>Зачет</b>		2	2-3
<b>Итого:</b>		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:

Учебный кондитерский цех № 203:	<p>рабочее место преподавателя – 1 шт., место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол – 1 шт., стулья – 5 шт., шкаф для столовой посуды – 1 шт., технические средства обучения (ноутбук – 1 шт., проектор переносной – 1 шт., мультимедийные и интерактивные обучающие материалы); основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные - 2 шт., конвекционная печь – 4 шт., микроволновая печь – 4 шт., подовая печь (для пиццы) – 1 шт., расстоечный шкаф – 1шт., плита электрическая - 1 шт., шкаф холодильный - 1шт., шкаф морозильный – 1шт., шкаф шоковой заморозки – 2 шт., льдогенератор – 1 шт., фризер – 1шт., тестораскаточная машина (настольная) – 1 шт., планетарный миксер – 2 шт., тестомесильная машина (настольная) – 1шт., миксер (погружной) – 4 шт., мясорубка – 1шт., куттер – 1шт., соковыжималка – 1шт., пресс для пиццы – 1 шт., лампа для карамели – 4 шт., аппарат для темперирования шоколада – 2 шт. газовая горелка (для карамелизации) – 6 шт., термометр инфракрасный – 1 шт., термометр со щупом – 1 шт., овоскоп – 1шт., машина для вакуумной упаковки – 1шт., производственный стол с моечной ванной – 1 шт., производственный стол с деревянным покрытием – 1 шт., производственный стол с мраморным покрытием – 1шт., моечная ванна (двухсекционная) – 2 шт., стеллаж передвижной – 4 шт.;</p> <p>инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь: дежи к тестомесильной машине - 2 шт., дежи к миксерам - 4 шт., миски из нержавеющей стали - 3 шт., гастроемкости 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., шенуа – 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 – 30 шт., нож - 1 шт., нож пила (300мм) - 2 шт., палетта (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., 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</p>
---------------------------------	--

	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.
--	--

## 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

### 3.2.1. Печатные издания

Епифанова, М. В. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений СПО / М. В. Епифанова. – М.: ИЦ Академия, 2018. – 208 с. – Текст : непосредственный.

Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с. – Текст : непосредственный.

Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 400 с. – Текст : непосредственный.

Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ "Академия", 2018. – 240 с. – Текст : непосредственный.

### 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, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия» – М.: Изд-во «Хлебпродинформ», 2000.

- Приложение к Сборнику рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, 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

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителями практики в процессе прохождения учебной практики

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. Отчёт по практике. Аттестационный лист Характеристика	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.	Оценка знаний, умений. (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 интересные профессиональные темы	
--	---	--

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

Код личностных результатов	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
<b>ЛР 3</b>	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
<b>ЛР 4</b>	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
<b>ЛР 5</b>	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

<p><b>ЛР 7</b></p>	<p>Оценка собственного продвижения, личностного развития;  Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;  Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе;  Демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа;  Отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</p>	<p>Индивидуальные беседы  Тестирования различного вида  Наблюдение за поведением студентов</p>
<p><b>ЛР 11</b></p>	<p>Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик</p>	<p>Наблюдение за поведением студентов  Беседы</p>

**Перечень  
хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

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