

**Приложение 5.4.1.4  
к ОПОП по ШССЗ специальности  
19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа  
учебной практики**

**УП.04 по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Вознесенское  
2018г.**

**РАССМОТРЕНО**

на заседании методической комиссии  
преподавателей спецдисциплины  
и мастеров п/о

Протокол № 1  
от « 31 » 08 2018г.

Председатель Жошф. /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

Парусова Галина Николаевна – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ  
Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Областной многопрофильный техникум»

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального  
государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология  
производства общественного питания

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	12

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## УП.04 по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### 1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП).

Программа учебной практики является частью ОПОП в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов. Учебная практика реализуется для практической отработки полученных знаний и умений и формирования практического опыта в рамках профессионального модуля.

### 1.2 Цели и задачи учебной практики.

Цели: закрепление теоретической подготовки по формированию общих и профессиональных компетенций.

Задачами учебной практики являются:

1. Формирование у студентов первоначальных профессиональных умений в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности.
2. Развитие профессиональных навыков по организации трудовых процессов и операций, связанных с приготовлением и реализацией блюд и изделий.
3. Закрепление правил делового этикета и делового общения

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности студент в ходе учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Формой промежуточной аттестации студентов по производственной практике является составление отчета по результатам практики (дифференцированный зачет).

#### **Требования к результатам освоения учебной практики**

<b>ВПД</b>	<b>Формируемые компетенции</b>
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>

#### **1.3 Количество недель (часов) на освоение программы практики:**

На учебную практику:  
УП.04 – 72 часа.

#### **1.4 Формы проведения учебной практики**

Учебная практика проводится в форме практической деятельности студентов под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессиональных модулей.

#### **1.5. Отчетная документация студента по результатам практики.**

В период прохождения практики студенты обязаны вести документацию:

1. Дневник практики
2. Отчет по практике

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

освоение профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)
ПК 4.1, ПК4.2, ПК4.3, ПК4.4. ОК 1, 2, 3,4, 5,6, 7, 8, 9	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72 часа

#### 3.2. Содержание программы практики

<b>ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
Тема 1.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<b>Содержание</b>		<b>30</b>
	1	Проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним. Определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям. Подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним.	6
	2	Приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом; Формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста;	6
	3	Приготавливать сдобное пресное тесто и изделия из него. Приготавливать бисквитное тесто и изделия из него. Приготавливать блинчатое тесто и изделия из него.	6
	4	Приготавливать воздушное тесто и изделия из него. Приготавливать заварное тесто и изделия из него. Приготавливать слоеное тесто и изделия из него.	6
	5	Использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	6
Тема 1.2. Организовывать и	<b>Содержание</b>		<b>18</b>
	1	Приготовление слоеных тортов. Приготовление бисквитных тортов.	6



проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	2	Приготовление песочных тортов Приготовление крошковых тортов.	6
	3	Приготовление бисквитных, слоеных, песочных, крошковых пирожных.	6
Тема 1.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1	Приготавливать печенье, пряники, коврижки.	6
	2	Приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных. Украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия. Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.	6
Тема 1.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<b>Содержание</b>		<b>12</b>
	1	Приготовление сиропов. Приготовление украшений из шоколада, из карамельной массы, из сахарной мастики.	6
	2	Приготовление основных отделочных полуфабрикатов. Использовать различные способы оформления кондитерских изделий.	4
	Дифференцированный зачет		2
<b>Итого</b>			<b>72</b>

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства» и учебного кондитерского цеха.

Оборудование кабинета

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;
- наглядные пособия;
- комплект учебно-методической литературы;
- комплект стандартов технических условий;
- плакаты с технологическими схемами приготовления основных видов теста (дрожжевое, песочное, бисквитное, заварное, воздушное, пряничное, слоеное, сдобное пресное).

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- производственные столы, ванны моечные, духовки, конвекционные печи, мини-печи, СВЧ-печи, стеллажи, столы разделочные, холодильник, шкаф для одежды, электроплиты, миксеры, стулья, чайник, выемки для теста, ложки, вилки, ножи, ведра, кастрюли, лопатки поварские, мешки кондитерские с насадками, мензурки с делениями, весы, сито, половники, скалки, сковородки, тарелки, терки, формы для выпечки, формы для кексов.

### **4.2 Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы.**

#### **Основная литература:**

1. Васюкова А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2016. - 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/513905> - (Электронный ресурс).

#### **Дополнительные источники:**

1. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 274 с. + Доп. материалы (Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/556212>)
2. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. - (Электронный ресурс; Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/519492>)

3. Липатова Л.П. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: ISBN 978-5-00091-119-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/518473>)
4. Бабаев Ю.А. Бухгалтерский учет в торговле и общественном питании: Учебное пособие/Бабаев Ю. А., Петров А. М. - М.: ISBN 978-5-9558-0185-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/503667>)

#### **Учебно-методическая литература:**

1. Васюкова А.Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415067>)
2. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / Джабоева А.С., Тамова М.Ю. - М.: Магистр, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 256 с. - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/942765>)
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 208 с.: ISBN 978-5-394-01127-6 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>)
4. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Васюкова А.Т., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с.: ISBN 978-5394-02232-6 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>)
5. Петров А.М. Общественное питание: учет и калькулирование себестоимости: Учебное пособие/А.М.Петров, 3-е изд. - М.: КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 270 с.: 70x100 1/16 (Обложка) ISBN 978-5-905554-87-2 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/939765>)
6. Санитарные правила для организаций общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 42 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1). (о) ISBN 5-16-001002-5 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/52921>)
7. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 133 с.: 82x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 1[84]). (обложка) ISBN 978-5-16-003343-3 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/140249>)
8. Правила оказания услуг общественного питания. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 8 с.: 84x108 1/32. - (Торговля и общественное питание; Вып. 10(37)). (обложка) ISBN 5-16-002203-1 - (Электронный ресурс. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/87116>)

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **5.1 Форма отчетности**

Формой промежуточной аттестации студентов по учебной практике является дифференцированный зачет.

- дневник практики
- отчет по практике
- отзыв-характеристику (аттестационный лист)

### **5.2 Структура отчета и порядок его составления**

Отчет студента о прохождении практики должен иметь четкое построение, логическую последовательность и конкретность изложения материала, убедительность аргументации, доказательность выводов и обоснованность рекомендаций. Обеспечивая защиту информации, студентам не следует приводить в отчете сведения, относящиеся к разделу коммерческой тайны предприятия.

Структурными элементами отчета являются: титульный лист, содержание, введение, основная часть (два раздела), заключение, библиографический список, приложения.

К отчету обязательно прилагается дневник и отзыв-характеристику (аттестационный лист)

Примерный объем отчета по учебной практике должен составлять 10-15 страниц.

Содержание отчета - это перечень заголовков разделов (частей и других структурных единиц) с указанием страниц, на которых размещается каждый их них. Заголовки содержания должны точно повторять заголовки в тексте.

Введение - это структурная часть отчета, которая вводит в суть проблемы. Во введении обосновывается актуальность исследования, его значение для торговой практики, формулируются цель работы, задачи, которые необходимо решить для достижения поставленной цели, дается характеристика методов и приемов, используемых в работе.

Основная часть отчета содержит два раздела: аналитический и рекомендательный, которые в свою очередь могут делиться на параграфы (пункты).

Содержание практики определяется заданиями, установленными студенту (или группе студентов) руководителями практики от образовательного учреждения и предприятия. Отчет обязательно должен содержать не только информацию о выполнении заданий программы практики, но и анализ этой информации, выводы и рекомендации, разработанные каждым студентом самостоятельно

В заключении кратко, но аргументировано излагаются основные выводы, полученные в ходе анализа коммерческой деятельности

предприятия, и предложения, направленные на совершенствование существующей практики, а также дается оценка степени выполнения поставленной задачи.

Библиографический список составляется в соответствии с ГОСТ. Библиографический список включает источники и литературу, которыми пользовался автор при написании отчета.

В приложения к отчету включают таблицы, схемы, графики, учредительные документы, инструкции, заполненные формы отчетности, договоры и другие документы, анкеты обследования потребителей и т.д., не представляющих коммерческую тайну, а также дневник прохождения практики на предприятии, в котором должны найти отражение конкретные действия студента в процессе практической деятельности на предприятии.

Отзыв-характеристика руководителя практики от предприятия (организации) о выполнении студентом-практикантом своих обязанностей должна быть заверена печатью предприятия (организации).

Отчет оформляется на белой стандартной бумаге (формат А4).

Оформление текста:

- параметры страницы: слева не менее 25 мм, справа - 20 мм, снизу и сверху - 20 мм;
- шрифт - Times New Roman, 14 пт, межстрочный интервал – полуторный.

### 5.3 Оценка сформированности профессиональных и общих компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Умение:	устный опрос, -наблюдение, -оценка практической деятельности
	органолептически оценивать качество продуктов	
	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
	выбирать и безопасно использует производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	
	выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
	определять режимы выпечки сложных хлебобулочных изделий;	
	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	
	применять коммуникативные умения;	
	Знание ассортимента сложных хлебобулочных изделий	

	<p>характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий</p> <p>требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий,</p> <p>правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий</p> <p>основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий;</p> <p>методов приготовления сложных хлебобулочных изделий</p> <p>температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий</p> <p>вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий</p> <p>видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий</p> <p>технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий</p> <p>органолептических способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий</p> <p>отделочных полуфабрикаты и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <p>техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных, изделий</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Умение:</p>	<p>устный опрос, -наблюдение, -оценка практической деятельности</p>
	<p>органолептически оценивать качество продуктов</p>	
	<p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий,</p>	
	<p>выбирать и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p>	
	<p>выбирать вид теста и способы формования сложных мучных кондитерских изделий;</p>	
	<p>определять режимы выпечки сложных мучных кондитерских изделий;</p>	
	<p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p>	

	применять коммуникативные умения;	
	Знание	
	ассортимента сложных мучных кондитерских изделий	
	характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;	
	требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий,	
	правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	
	основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;	
	методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий	
	температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий	
	вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий	
	видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	
	технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий	
	органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий	
	техники и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	
	требований к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;	
	актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий	
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Умение:	устный опрос, -наблюдение, -оценка практической деятельности
	органолептически оценивать качество продуктов	
	принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий,	
	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	

	выбирать вид теста и способы формования мелкоштучных кондитерских изделий;	
	определять режимы выпечки мелкоштучных кондитерских изделий;	
	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	
	применять коммуникативные умения;	
	Знание:	
	ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий	
	характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;	
	требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий,	
	правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	
	основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий;	
	методов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	
	температурных режимов и правил приготовления разных типов мелкоштучных кондитерских изделий	
	вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий	
	видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;	
	технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	
	органолептических способов определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий	
	техники и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	
	требований к безопасности хранения мелкоштучных кондитерских изделий;	
	актуальных направления в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий	
Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных	Умение	устный опрос, -наблюдение, -оценка практической деятельности
	органолептически оценивать качество продуктов	
	принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных	



полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	полуфабрикатов	
	выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	
	определять технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	
	оценивать качество и безопасность готовых сложных отделочных полуфабрикатов различными методами;	
	применять коммуникативные умения;	
	Знание	
	ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов	
	характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	
	требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	
	правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	
	основных критериев оценки качества сложных отделочных полуфабрикатов	
	методов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	
	температурного режима и правил приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов	
	вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов	
	видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	
	технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	
	органолептических способов определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов	
техники и вариантов оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;		
требований к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов		
актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов		

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практике.
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления кондитерской продукции; - корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению кондитерской продукции.	
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования для приготовления кондитерской продукции.	
ОК6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	
ОК7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	
ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	
ОК9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий	проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	

