

**Приложение 5.4.2.4
к ОПОП по ППСЗ специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

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

**Рабочая программа
производственной практики**

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

**по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
(заочная форма обучения)**

**Вознесенское
2020г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
по программам подготовки специалистов
среднего звена

Протокол № 1
от «14» августа 2020г.

Председатель Лашманова /Е.Г.Кошечкина/

Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель ГБПОУ Областной многопрофильный техникум, высшая квалификационная категория

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

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (ПП.04) профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика имеет целью закрепление и углубление знаний, полученных студентами в процессе теоретического обучения и учебной практики, приобретения необходимых умений навыков и опыта практической работы по специальности.

Задачами производственной практики является обучение трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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 производственной практики

ВПД	Формируемые компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	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.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики:

ПП.04. Производственная практика по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – 72 часа.

1.4 Формы проведения производственной практики

Производственная практика реализуется студентами индивидуально. По освоении программы практики студент представляет отчет, по которому проводится собеседование. Студент, имеющий стаж работы по профилю специальности или родственной ей профессии, а также соответствующую профессию, освобождается от прохождения практики.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

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.
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	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и 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

3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ
	ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделия	72 часа	<p>1. Общее знакомство с предприятием.</p> <p>1.1 Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и инструктажем по технике безопасности</p> <p>1.2 Изучение процесса работы предприятия (характеристика места расположения и режима работы; изучение ассортимента выпускаемой продукции и условий ее реализации)</p> <p>2. Ознакомление с используемым сырьем цеха мучных изделий. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>2.1 Изучение производственного инвентаря, инструментов, посуды и технологического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>2.2 Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>2.3 Кулинарное использование основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>2.4 Разработка ассортимента сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (в том числе мелкоштучных) с учетом типа и класса предприятия</p> <p>2.5 Разработка ассортимента пирожных и тортов с учетом типа и класса предприятия</p> <p>3. Ознакомление с процессом приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>3.1 Проведение расчета массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, а также полуфабрикатов для их выпечки - фаршей, начинок и кремов</p> <p>3.2 Замешивание дрожжевого и бездрожжевого теста</p> <p>3.3 Приготовление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста</p>

			<p>3.4 Изготовление полуфабрикатов для оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>4. Ознакомление с процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий: пирожных, тортов, сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>4.1 Приготовление пирожных и тортов</p> <p>4.2 Изучение отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов</p> <p>4.3 Подбор вариантов оформления пирожных и тортов сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p>4.4 Приготовление сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>5. Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации изделий; контроль безопасных условий хранения сырья</p> <p>5.1 Ознакомление с нормативно-технологической документацией для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>5.2 Составление технико-технологических карт на новые мучные кондитерские изделия</p> <p>5.3 Изучение сроков хранения и реализации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>5.4 Определение оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом</p> <p>Промежуточная аттестация в форме защиты отчетов</p>
--	--	--	--

3.2 Содержание программы практики (перечень видов работ)

п/п	Наименование тем и разделов	Количество часов
1.	Общее знакомство с предприятием	6
1.1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и инструктажем по технике безопасности Изучение процесса работы предприятия (характеристика места расположения и режима работы; изучение ассортимента выпускаемой продукции и условий ее реализации)	6
2.	Ознакомление с используемым сырьем цеха мучных изделий.	12

	Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий	
2.1	Изучение производственного инвентаря, инструментов, посуды и технологического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Кулинарное использование основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	6
2.2	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (в том числе мелкоштучных) с учетом типа и класса предприятия. Разработка ассортимента пирожных и тортов с учетом типа и класса предприятия.	6
3.	Ознакомление с процессом приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	18
3.1	Проведение расчета массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, а также полуфабрикатов для их выпечки - фаршей, начинок и кремов.	6
3.2	Замешивание дрожжевого и бездрожжевого теста Приготовление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.	6
3.3	Изготовление полуфабрикатов для оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6
4.	Ознакомление с процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий: пирожных, тортов, сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий	18
4.1	Приготовление пирожных и тортов. Изучение отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.	6
4.2	Подбор вариантов оформления пирожных и тортов сложными отделочными полуфабрикатами	6
4.3	Приготовление сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий.	6
5.	Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации изделий; контроль безопасных условий хранения сырья	18
5.1	Ознакомление с нормативно-технологической документацией для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Составление технико-технологических карт на новые мучные кондитерские изделия.	6

5.2	Изучение сроков хранения и реализации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
5.3	Определение оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом.	5
Дифференцированный зачет		1
ВСЕГО:		72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между ГБПОУ Областной многопрофильный техникум и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Производственная (профессиональная) практика осуществляется непрерывным циклом, обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией учебного заведения на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты образовательных учреждений среднего профессионального образования при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебных заведений:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Васюкова А. Технология продукции общественного питания / Васюкова А., Славянский А.А., Куликов Д.А. - М.: Дашков и К, 2018. - 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Форма отчетности

Аттестация производственной практики проводится в форме дифференцированного зачета

К дифференцированному зачету допускаются студенты, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

5.2.Порядок подведения итогов практики

Оформленный отчет представляется студентом в сроки, определенные графиком учебного процесса, но не позже срока окончания практики. Руководитель практики от учебного заведения проверяет представленный студентом отчет о практике и решает вопрос о допуске данного отчета к защите.

Отчет, допущенный к защите руководителями практики, защищается в комиссии, состоящей из двух преподавателей: руководителя практики и преподавателя спецдисциплин, также в комиссию могут приглашаться руководители практики от предприятия.

Итоговая оценка студенту за практику выводится с учетом следующих факторов:

- активность студента, проявленные им профессиональные качества и творческие способности;
- качество и уровень выполнения отчета о прохождении производственной практики;
- защита результатов практики

При выставлении оценки за практику, помимо результатов защиты отчета, учитывается отзыв-характеристика, представленной на студента руководителем практики от предприятия (организации). Результаты защиты отчетов о практике проставляются в зачетной ведомости и в зачетной книжке студента.

Студент, не выполнивший программу практики, по уважительной причине, направляется на практику вторично, в свободное от учебы время.

Студент, не выполнивший программу практики, без уважительной причины, направляется на практику повторно в свободное от учебы время или отчисляется из учебного заведения в установленном порядке.

В случае, если руководитель практики не допускает к защите отчет по практике, то отчет с замечаниями руководителя возвращается на доработку, а после устранения замечаний и получения допуска защищается студентом в установленный срок.

Студент, не защитивший в установленные сроки отчет по практике, считается имеющим академическую задолженность.

Формы и методы контроля и оценки освоенных профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки	
<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	Умение:	<p>Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен</p>	
	органолептически оценивать качество продуктов		
	принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;		
	выбирать и безопасно пользуется 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		
	характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий		
	требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий,		
	правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий		
	основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий;		
	методов приготовления сложных хлебобулочных изделий		
	температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий		
	вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий		
видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий			
технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий			
органолептических способов определения степени готовности и качества сложных			

	<p>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>Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен</p>
	<p>органолептически оценивать качество продуктов</p>	
	<p>принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий,</p>	
	<p>выбирать и безопасно пользует 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>	
	<p>применять коммуникативные умения;</p>	
	<p>Знание</p>	
	<p>ассортимента сложных мучных кондитерских изделий</p>	
	<p>характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p>	
	<p>требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий,</p>	
	<p>правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</p>	
	<p>основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;</p>	
	<p>методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий</p>	
	<p>температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий</p>	
<p>вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий</p>		
<p>видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p>		
<p>технологии приготовления сложных мучных</p>		

	кондитерских изделий	
	органолептических 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:	
	органолептически оценивать качество продуктов	Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен
	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 полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Умение	
	органолептически оценивать качество продуктов	Оценка в результате наблюдения за действиями студента во время практических работ, экспертная оценка отчетов по результатам производственной практики студента. Квалификационный экзамен
	принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных 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	

Формы и методы контроля и оценки освоенных общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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	