

**Приложение 5.4.1.4
к ОПОП по ПССЗ 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
(заочная форма обучения)**

**Вознесенское
2020г.**

РАССМОТРЕНО

на заседании методической комиссии
по программам подготовки специалистов
среднего звена

Протокол № 5
от « 31 » августа 2020г.

Председатель Кочечкина /Е.Г.Кочечкина/

Разработчик:

Лашманова Лариса Сергеевна – преподаватель 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 среднего
профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного
питания

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 учебной практике является составление отчета по результатам практики (дифференцированный зачет).

Требования к результатам освоения учебной 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 недель (часов) на освоение программы практики:

На учебную практику:

УП.04 – 72 часа.

1.4 Формы проведения учебной практики

Учебная 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 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

ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
Тема 1.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Содержание		30
	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	Содержание		18
	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.	Содержание		12
	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.	Содержание		12
	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
Итого			72

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, 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 рецептов 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 рецептов 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.

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 из 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:	
	органолептически оценивать качество продуктов	устный опрос, -наблюдение, -оценка практической деятельности
	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	
	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 хлебобулочных изделий	
	отделочных полуфабрикаты и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;	
	техники и вариантов оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	
	требований к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
	актуальных направлений в приготовлении сложных хлебобулочных, изделий	
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Умение:	устный опрос, -наблюдение, -оценка практической деятельности
	органолептически оценивать качество продуктов	
	принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий,	
	выбирать и безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	
	выбирать вид теста и способы формования сложных мучных кондитерских изделий;	
	определять режимы выпечки сложных мучных кондитерских изделий;	
	оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	
	применять коммуникативные умения;	
	Знание	
	ассортимента сложных мучных кондитерских изделий	
	характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;	

	<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 кондитерских изделий</p> <p>органолептических способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>техники и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p>требований к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p>	
<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>Умение:</p> <p>органолептически оценивать качество продуктов</p> <p>принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий,</p> <p>выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>выбирать вид теста и способы формования мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>определять режимы выпечки мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p> <p>применять коммуникативные умения;</p> <p>Знание:</p> <p>ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>устный опрос, -наблюдение, -оценка практической деятельности</p>

	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	устный опрос, -наблюдение, -оценка практической деятельности
	органолептически оценивать качество продуктов	
	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	

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	