

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
Международный колледж сервиса
(ГАПОУ Международный колледж сервиса)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05.
ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА
По профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

Казань

2022 г

Утверждаю:

Зам. директора по УПР

О.Р. Скальская
« 05 » сентября 2022 г.

Рабочая программа учебной /производственной/ практики профессионального модуля ПМ.05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Международный колледж сервиса г. Казань Республика Татарстан

Разработчик:

Камалетдинова С.В., преподаватель высшей квалификационной категории С.В.

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ МКС

Протокол № 1 от 31 августа 2022 г.

Руководитель методической группы Л. А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем

Боброва В.И.
(наименование предприятия)

Руководитель

« 05 » сентября 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 19 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ | 24 |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/
ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05**

1.1. Цель и планируемые результаты профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

| Код | Наименование общих компетенций |
|--------|--|
| 1 | 2 |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6. | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК 8. | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК 9. | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| ОК 11. | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, |

| | |
|-------|--|
| | принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

| Код компетенции | Наименование результата обучения |
|-----------------|---|
| 1 | 2 |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.6. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели |
| ПК 5.7. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада |
| ПК 5.8. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели |

1.2. Цели и задачи практики, требования к результатам освоения

| Основной вид деятельности | Требования к знаниям, умениям, практическому опыту |
|---|--|
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации | иметь практический опыт в: - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, |

| | |
|---|--|
| <p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> | <p>весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; - приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; - ведении расчетов с потребителями; - подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению изделий и скульптур из шоколада и карамели; - подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов; - подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых изделий и скульптур из шоколада и карамели; - подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - приготовление изделий и скульптур из шоколада разнообразного ассортимента; - хранение, отпуск изделий и скульптур из шоколада; - ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; - приготовление изделий и скульптур из карамели разнообразного ассортимента; - хранение, отпуск изделий и скульптур из карамели <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |
|---|--|

- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
- создавать конфеты различными способами вне зависимости от размера и характера начинки (WS);
- изготавливать шоколадные фигурки для обслуживания и продажи (WS);
- презентовать шоколадные изделия (WS);
- декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д. (WS);
- производить конфеты нужного веса и размера (WS);
- изготавливать шоколадные изделия, используя такие техники как литье, формовка, моделирование и т.д. (WS);
- использовать красители при работе с шоколадом (WS);
- окрашивать модели, используя разнообразные техники, в том числе аэрографию, окрашивание, обжиг (WS);
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции (ПС) и освоить основной вид деятельности и соответствующие ему профессиональные компетенции

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- ассортимент шоколада и кондитерских изделий (WS);
- воздействие нагревания, охлаждения и манипулирования с шоколадом (WS);
- типы, качество и использование различных видов шоколада и

| | |
|--|--|
| | <p>шоколадной продукции (WS);</p> <ul style="list-style-type: none">-специальные инструменты и оборудование, используемые в производстве миниатюр, маленьких тортов и птифуров (WS);- особые меры безопасности при работе с шоколадом, карамелью (WS);- технику моделирования из различных материалов (WS);- техники и методы моделирования, формования, окрашивания (WS) |
|--|--|

1.3. Количество часов на освоение программы учебной /производственной/ практики:

всего **180 часов**, в том числе:

учебной практики – **144 часа**;

производственной практики – **404 часа**.

2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план учебной практики

| Код и наименование ПК, код и наименование МДК | Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК | Наименование тем учебной практики | Кол-во часов по темам |
|---|--|---|-----------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.05 | | | |
| Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 5.1.-5.6. МДК. 05.01-05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 120 | Тема 1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов | 18 |
| | | Тема 2. Технологический процесс приготовления хлеба и хлебобулочных изделий | 24 |
| | | Тема 3. Технология приготовления мучных кондитерских изделий | 42 |
| | | Тема 4. Технология приготовления пирожных и тортов | 36 |
| ПК 5.7. -5.8. МДК. 05.03-05.04 Процесс приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели | 24 | Тема 1. Приготовление изделий и скульптур из шоколада | 18 |
| | | Тема 2. Приготовление изделий и скульптур из карамели | 6 |
| | | | |
| ИТОГО | 144 | | 144 |

2.2. Содержание программы учебной практики по ПМ.05

| Код и наименование профессиональ-го модуля, МДК и тем учебной практики | Содержание учебных занятий | Объем часов на учебную практику | Уровень освоения | |
|--|--------------------------------------|---|------------------|-----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | |
| МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | | | |
| Тема 1. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов | <i>Содержание учебного материала</i> | | 18 | |
| | 1.1. | Приготовление сиропа, помады: основной, сахарной, молочной, шоколадной; карамели. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 6 | 2,3 |
| | 1.2. | Приготовление крема сливочного, крема «Шарлотт», «Шарлот» фруктовый, «Гляссе» основной | 6 | 2 |
| | 1.3. | Приготовление фаршей и начинок: фарш из свежей капусты, из зеленого лука с яйцом, рисовый с яйцом | 6 | 2 |
| Тема 2. Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий | <i>Содержание учебного материала</i> | | 24 | |
| | 2.1 | Приготовление пшеничного хлеба, смешанного хлеба с пряностями, формового хлеба. | 6 | 2 |
| | 2.2. | Приготовление булочек: «Школьная», «Домашняя», «Лимонная», «Бриош». | 6 | 2 |
| | 2.3. | Приготовление сдобных хлебобулочных изделий: сдоба обыкновенная, сдоба «Выборгская», детская фигурная сдоба. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 6 | 2,3 |
| | 2.4. | Приготовление пирожков печеных, ватрушек, расстегаев. Требования к качеству, условия и сроки хранения. | 6 | 2 |
| Тема 3. Технология | <i>Содержание учебного материала</i> | | 42 | |
| | 3.1. | Приготовление кексов: кекс | 6 | 2 |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|--|----|---|
| приготовления мучных кондитерских изделий | | «Здоровье», «Майский», «Ромовая баба». Требования к качеству, условия и сроки хранения. | | |
| | 3.2. | Приготовление изделий из сдобного пресного теста: сочни с творогом, пирожки пресные с различными фаршами | 6 | 3 |
| | 3.3. | Приготовление коржиков сахарных, пряников медовых, коврижки медовой | 6 | 3 |
| | 3.4. | Приготовление печенье песочное «Листики», «Звездочка», маффины с шоколадной крошкой | 6 | 2 |
| | 3.5. | Приготовление рулета фруктового, печенье «Ленинградское», | 6 | 3 |
| | 3.6. | Приготовление профитролей, колец воздушных, булочек со сливками | 6 | 2 |
| | 3.7. | Приготовление изделий из пресного слоеного теста: пирожки слоеные с различными фаршами, языки слоеные, рожки слоеные. | 6 | 3 |
| Тема 4. Технология приготовления пирожных и тортов | <i>Содержание учебного материала</i> | | 36 | |
| | 4.1 | Приготовление бисквитных пирожных: «Бисквитное» со сливочным маслом, «Буше», «Космос». | 6 | 2 |
| | 4.2. | Приготовление бисквитных тортов: «Бисквитно-кремовый», торт «Сказка», торт «Колобок». | 6 | 2 |
| | 4.3. | Приготовление песочных пирожных: «Песочное» с кремом, «Песочное» с фруктовой начинкой, «Корзиночка с фруктовой начинкой и кремом, «Песочное кольцо». | 6 | 3 |
| | 4.4. | Приготовление песочных тортов: «Ленинградский», «Ландыш», «Песочно-фруктовый». | 6 | 2 |
| | 4.5. | Приготовление воздушных пирожных: «Воздушное с кремом», «Воздушно-ореховое», «Лада», «Танечка» | 6 | 3 |
| | 4.6. | Приготовление тортов: «Полет», | 6 | 2 |

| | | | | |
|---|--------------------------------------|---|-------------------|---|
| | | «Паутинка», «Ярославна» | | |
| МДК. 05.04. Процесс приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели | | | | |
| Тема 1. Приготовление изделий и скульптур из шоколада | <i>Содержание учебного материала</i> | | <i>18</i> | |
| | 1.1. | Приготовление начинок для конфет. Приготовление корпусных конфет | 6 | 2 |
| | 1.2. | Приготовление нарезных конфет с использованием фруктового и ягодного пюре | 6 | 2 |
| | 1.3. | Изготовление композиции из молочного шоколада | 6 | 2 |
| Тема 2. Приготовление изделий и скульптур из карамели | <i>Содержание учебного материала</i> | | <i>6</i> | |
| | 2.1. | Лепка из карамели, выдувание – создание объемных форм Зачет | 6 | 2 |
| | | <i>ИТОГО часов</i> | <i>144</i> | |

2.3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

| Код профессион. компетенц. | Наименование профессионального модуля, МДК | Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК | Виды работ |
|--|--|--|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | |
| ПК 5.1. | МДК 05.01-02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Подготовка кондитерского сырья и продуктов к использованию. Приготовление сиропа, помады: основной, сахарной, молочной. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| | | 6 | Приготовление сливочного крема основного, сливочного кофейного, |

| | | | |
|---------|--|---|--|
| | | | сливочного шоколадного. |
| ПК 5.2. | | 6 | Приготовление крема «Новый», «Гляссе», «Шарлот». Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| | | 6 | Приготовление крема из сливок с желатином, крема сметанного, крема творожного, крема из сыра |
| | | 6 | Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхностей, для украшения изделий, глазури заварной. |
| | | 6 | Приготовление пшеничного хлеба, багетов Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| ПК 5.3. | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление смешанного хлеба с пряностями, плетенки из дрожжевого теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| | | 6 | Приготовление булочек: «Домашняя», «Шафранная», «Лимонная». Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| | | 6 | Приготовление булочек с кремом, булочек «Бриош», «Российская», «Веснушка». Требования к качеству, условия и сроки хранения. |
| ПК 5.3. | | 6 | Приготовление сдобы обыкновенной, сдобы «Выборгская», крендель сдобный «Юбилейный» |
| ПК 5.3. | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места Приготовление детской фигурной сдобы. |
| ПК 5.3. | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление пирогов: «Невский», «Лакомка» |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. |

| | | | |
|--------------------------------|--|---|---|
| ПК 5.3. ПК 5.4. | | | Приготовление пирожков печеных с различными фаршами. Ватрушки с творогом, повидлом. |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление кулебяк, расстегаев. |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление кексов: «Майский», «Здоровье» |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление кексов: «Кондитерский», «Весенний» |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление ромовой бабы. |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление кулича пасхального, кулича классического |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление рулета с маком, рулета с изюмом |
| ПК 5.4. | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление пончиков жареных, хвороста, клубники в мешочке |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление блинов и оладий |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности: булочка «Алтайская», розовая, молочная |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление блинчиков с различными фаршами |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление сочной с творогом, |

| | | | |
|---------|---|---|--|
| ПК 5.4. | | | пирожков сдобных пресных с различными фаршами. |
| | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление трубочек с миндальной начинкой |
| | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление струделя с изюмом |
| | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление коржиков сахарных, молочных. |
| | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление пряников тульских, пряников медовых |
| | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление коврижки медовой |
| ПК 5.4. | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление изделий из воздушного теста: печенье «Меренги», макарони, ореховое безе. |
| ПК 5.4. | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление изделий из песочного теста, печенье «Листики», «Ромашка», маффины с шоколадной крошкой |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление рулета фруктового, рулета «Экстра» |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление печенье «Ленинградское», бисквита с корицей |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление профитролей, колец воздушных. |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. |

| | | | |
|---------|---|---|---|
| ПК 5.5. | | | Приготовление пирожков слоеных с различными фаршами, батончиков слоеных с орехами. |
| | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление ватрушек из слоеного теста с творогом, повидлом, рожки слоеные |
| | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление изделий пониженной калорийности: коврижка яблочная, кекс яблочный |
| | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление бисквитных пирожных: «Бисквитное» со сливочным кремом, «Бисквитное» фруктово-желейное |
| | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление пирожных «Буше»: «Буше», глазированное с кремом, «Буше» фруктовое |
| ПК 5.5. | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление пирожное «Штафетка», пирожное «Космос». |
| | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление бисквитных тортов: торт «Бисквитно-кремовый» |
| | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «Сказка» |
| ПК 5.5. | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «Кофейный» |
| | 6 | | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «С творожным кремом» |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление песочных пирожных: |

| | | | |
|---------|--|---|--|
| ПК 5.5. | | | «Песочное « с кремом, «Песочное» с фруктовой начинкой и кремом |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление пирожных: «Песочное» фруктово-желейное, «Корзиночка» с кремом и свежим фруктами |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление песочных тортов: «Абрикотин», «Песочно-кремовый» |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «Листопад», «Творожный». |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление слоеных пирожных: «Слойка» с повидлом, «Слойка» с кремом и фруктами, «Слойка» с яблочной начинкой. |
| ПК 5.5. | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление слоеных тортов: торт «Слоеный» с кремом |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление заварных пирожных: «Эклер», «Шу», «Орешек». |
| ПК 5.5. | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление воздушных пирожных: «Воздушное с кремом», пирожное «Грибок», «Лада». |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление воздушного торта «Полет» |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «Паутинка» |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление миндальных пирожных |

| | | | | |
|---------|---|------------|--|---------------------------------|
| | | | «Диош», «Миндальное» | |
| ПК 5.5. | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «Миндально-фруктовый» | |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление крошковых пирожных: «Картошка» обсыпная, пирожное «Любительское» | |
| ПК 5.5. | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление крошкового торта «Полено» | |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление комбинированного торта «Песочно-бисквитный» | |
| | | 6 | Организация и техническое оснащение рабочего места. Приготовление торта «Песочно-воздушный с орехами» | |
| ПК 5.6. | МДК. 05.03-04 Процесс приготовления, оформления и подготовка к реализации изделий и скульптур из шоколада и карамели | 6 | Приготовление начинок для конфет. Приготовление корпусных конфет | |
| ПК 5.7. | | 6 | Приготовление нарезных конфет с использованием фруктового и ягодного пюре | |
| | | 6 | Приготовление конфет погружным способом | |
| ПК 5.8. | | 6 | Изготовление композиции из молочного шоколада | |
| | | 6 | Лепка из карамели – цветы, фигурки | |
| | | 6 | Изготовление элементов из карамели с использованием техники выдувание | |
| | | | | Дифференцированный зачет |
| | | | 396 | ИТОГО |
| | | | 8 | Консультации по практике |
| | | | 6 | Консультации по экзамену |
| | | 410 | ВСЕГО | |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ / ПРАКТИКИ ПМ.05

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета .

Техническое оснащение и организации рабочего места предлагает наличие лаборатории или учебной кухни ресторана

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организация рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технологическое оборудование.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Учебный кондитерский цех

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

Оснащение лаборатории/цеха ресторана

Основное и вспомогательное технологическое оборудование

| № п/п | Наименование оборудования | Кол-во единиц на 15 рабочих мест |
|---------------------------------|---|----------------------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| Весоизмерительное оборудование: | | |
| 1 | Весы настольные электронные | 15 |
| Тепловое оборудование: | | |
| 2 | Пароконвектомат | 1 |
| 3 | Конвекционная печь | 1 |
| 4 | Микроволновая печь | 1 |
| 5 | Подовая печь (для пиццы) | 1 |
| 6 | Расстоечный шкаф | 1 |
| 7 | Плита электрическая (с индукционным нагревом) 2 двухкомфорочная | 7 |
| 8 | Фритюрница | 1 |
| 9 | Электроблинница | 1 |
| Холодильное оборудование: | | |
| 10 | Шкаф холодильный | 1 |

| | | |
|--|--|---|
| 11 | Шкаф морозильный | 1 |
| 12 | Шкаф шоковой заморозки | 1 |
| 13 | Льдогенератор | 1 |
| 14 | Фризер | 1 |
| Механическое оборудование: | | |
| 15 | Тестораскаточная машина (настольная) | 1 |
| 16 | Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный) | 2 |
| 17 | Тестомесильная машина (настольная) | 1 |
| 18 | Миксер (погружной) | 1 |
| 19 | Мясорубка | 1 |
| 20 | Куттер | 2 |
| 21 | Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) | 1 |
| 22 | Пресс для пиццы | 1 |
| Оборудование, приспособления для приготовления изделий из шоколада, карамели, оформления кондитерских изделий, десертов, отпуска готовой кондитерской продукции: | | |
| 23 | Лампа для карамели | 1 |
| 24 | Аппарат для темперирования шоколада | 1 |
| 25 | Сифон | 3 |
| 26 | Газовая горелка (для карамелизации) | 3 |
| 27 | Термометр инфракрасный | 1 |
| 28 | Термометр со щупом | 2 |
| 29 | Аэрограф | |
| Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: | | |
| 30 | Овоскоп | 1 |
| 31 | Нитрат тестер | 1 |
| 32 | Машина для вакуумной упаковки | |
| Оборудование для мойки посуды: | | |
| 33 | Машина посудомоечная | 1 |
| Вспомогательное оборудование: | | |
| 34 | Производственный стол с моечной ванной | 7 |
| 35 | Производственный стол с деревянным покрытием | 1 |
| 36 | Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый) | 1 |
| 37 | Моечная ванна (двухсекционная) | 1 |
| 38 | Стеллаж передвижной | 1 |

Учебный кондитерский цех
Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

| № п/п | Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения | Кол-во единиц на 15 рабочих мест | |
|----------|---|--|------------------------------------|
| | | для индивидуально го пользования | для группового использования |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1 | Дежи к тестомесильной машине | | 2 |
| 2 | Дежи к миксерам | | 4 |
| 3 | Миски из нержавеющей стали | 3 | |
| 4 | Гастроемкости из нержавеющей стали | | 8 |
| 5 | Кастрюли 1.5 - 2л | | 8 |
| 6 | Сковорода | | 7 |
| 7 | Разделочные доски (пластик): белая | 1 | |
| 8 | Подставка для разделочных досок | 1 | |
| 9 | Миски полусферические | 2 | |
| 10 | Мерный стакан | 1 | |
| 11 | Противни | | 10 |
| 12 | Перфорированные противни для багетов | | 4 |
| 13 | Венчик | 1 | |
| 14 | Сито | 1 | |
| 15 | Шенуа | 1 | |
| 16 | Лопатки | 2 | |
| 17 | Шипцы универсальные | | 5 |
| 18 | Скребки пластиковые | | 10 |
| 19 | Скребки металлические | | 4 |
| 20 | Кисти силиконовые | | 10 |
| 21 | Круглые разъемные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см | | по 4 шт. каждого размера |
| 22 | Формы для штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические) | | 30 |
| 23 | Формы для саваренов | | 4 |
| 24 | Формы силиконовые для штучных кексов, десертов, мармелада, мороженого | | 30 |
| 25 | Нож | 1 | |
| 26 | Нож пила (300 мм) | | 2 |

| | | | |
|----|--|---|-------------|
| 27 | Паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см) | | 4 |
| 28 | Кондитерские мешки | 1 | |
| 29 | Насадки для кондитерских мешков | | 2 комплекта |
| 30 | Ножницы | | 7 |
| 31 | Резцы (фигурные) для теста, марципана | | 3 |
| 32 | Кондитерские гребенки | | 3 |
| 33 | Силиконовые коврики для выпечки | | 10 |
| 34 | Силиконовые коврики для макарони, эклеров | | 3 |
| 35 | Вырубки (выемки) для печенья, пряников | | 3 комплекта |
| 36 | Формы для конфет | | 4 |
| 37 | Формы для шоколадных фигур | | 4 |
| 38 | Набор молдов для мастики, карамели, шоколада | | 3 |
| 39 | Набор мерных ложек | | 3 |
| 40 | Скалки рифленые | | 5 |
| 41 | Скалки | 1 | |
| 42 | Делитель торта | | 3 |
| 43 | Терки | | 3 |
| 44 | Трафареты | | 5 |
| 45 | Решетка с поддоном для глазирования | | 2 |
| 46 | Инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом | | 3 комплекта |
| 47 | Силиконовые коврики для айсинга | | 4 |
| 48 | Перчатки для карамели | | 2 |
| 49 | Помпа для работы с карамелью | | 2 |
| 50 | Подставки для тортов вращающиеся | | 7 |
| 51 | Набор выемок | | 2 комплекта |
| 52 | Совки для сыпучих продуктов | | 4 |
| 53 | Подносы | | 8 |
| 54 | Дуршлаг | | 4 |
| 55 | Подложки для тортов (деревянные) | | 4 |
| 56 | Корзина для мусора | | 4 |

3.2. Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник /Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Академия; 2018. – 328 с.

3. Бутейкис Н.Г. Организация производства предприятий общественного питания /Н.Г. Бутейкис. – М. : высшая школа; 2018. - 128 с.

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. — М. : «Академия», 2018.— 384 с.

6. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО. /Г.Г. Дубцов. – М.: «Академия», 2018.- 264 с.

7. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.

8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для НПО. /В.П. Золин. – М. «Академия», 2018.- 248 с.

9. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для СПО /Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – М.: «Академия», 2018.-320 с.

10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебник для НПО. /З.П. Матюхина. – М.: «Академия», 2018. – 184 с.

11. Харченко И.Э. Технология приготовления пищи: учебное пособие для НПО. /И.Э. Харченко. – М.: «Академия», 2018. – 288 с

Дополнительные источники:

1. 2. Качурина Т.А. Кулинария: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А. Качурина.– М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 272с.

2. Качурина Т.А. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для нач. проф. образования /Т.А.Качурина. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

3. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

4. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 1 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2011.— 208 с.

5. Производственное обучение профессии «Кондитер», в 2 ч. П801 Ч. 2 : учеб. пособие для нач. проф. образования / [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.]. — М. : «Академия», 2011.— 192 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ / ПРАКТИКИ ПМ.05**

| Результаты (освоенные ПК) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| ПК 5.1.- 5.2. Осуществлять Приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ЛР 1 ЛР 4 ЛР 6 | - организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с требованиями СТН и ТБ; | Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении отделочных полуфабрикатов Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП |
| | - подсчёт количества продуктов, согласно СРБ; | |
| | - подбор необходимого инвентаря и приспособлений согласно технологическому процессу приготовления отделочных полуфабрикатов | |
| | -использование механического, теплового оборудования согласно правилам эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании; | |
| | - выполнение процессов подготовки продуктов в соответствии с требованиями СТН и ТБ | |
| | - выполнение механической кулинарной обработки сырья в соответствии с требованиями СТН и ТБ; | |
| | - приготовление цедры и цукатов, сиропа, жжёнки, помадки, желе, кремов, | |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>согласно рецептуре мучных кондитерских изделий;</p> <p>- приготовление сахарной мастики и марципана, шоколадной крупки и карамели, согласно рецептуре кондитерских изделий;</p> <p>- приготовление украшений из крема, желе, фруктов и цукатов, помады, глазури, сахарной мастики, марципана и карамели, согласно рецептуре кондитерских изделий;</p> <p>- определение качества отделочных полуфабрикатов, согласно требованиям ОСТ 10-060-95, ОСТ 18-102-72</p> | |
| <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента с</p> <p>ОК 04. ОК 07. ОК 09. ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10</p> | <p>- организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с требованиями СТН и ТБ</p> <p>- подсчёт количества продуктов, согласно СРБ</p> <p>- подбор необходимого инвентаря и инструментов согласно технологическому процессу приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</p> <p>- использование механического и теплового оборудования (мукошей, тестомес, пекарский шкаф, конвекционная печь, электроплита), согласно правилам эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании</p> <p>- выполнение процессов подготовки продуктов в соответствии с требованиями СТН и ТБ</p> <p>- выполнение процессов по замесу теста согласно рецептуре мучных изделий и хлеба</p> | <p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>- выполнение процессов по дозировке, формовке хлебобулочных изделий сложного ассортимента в соответствии с требованиями СТН</p> <p>-выполнение оформления и отделки сложных хлебобулочных и изделий, используя различные технологии</p> <p>- выпекание сложных хлебобулочных изделий, хлеба, мучных изделий(пирог «Невский», сдоба обыкновенная, крендель «Свадебный», каравай «Свадебный»), в соответствии с тепловым режимом и временем</p> <p>-прогнозирование возникновения брака, выявление причин брака, выбор путей предотвращения брака, сложных хлебобулочных изделий</p> <p>- бракераж выпеченных хлебобулочных, мучных изделий и хлеба продемонстрирован согласно требованиям Госстандарта</p> | |
| <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ОК 04. ОК 07. ОК 09. ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10</p> | <p>- организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с СТН и ТБ;</p> <p>- подсчёт количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий, согласно СРБ</p> <p>- подбор необходимого инвентаря и инструментов согласно технологическому процессу приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>- использование механического, теплового оборудования (мукошей, тестомес, взбивальная машина, пекарский шкаф, конвекционная печь, электрическая плита), согласно правилам эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании</p> <p>- выполнение процессов подготовки сырья для приготовления различных видов теста, (бисквитного, песочного, заварного, слоеного) воздушного, воздушно-орехового, миндального</p> | <p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>полуфабрикатов, согласно СРБ</p> <p>- выполнение процессов по замесу теста согласно рецептуре мучных кондитерских изделий</p> <p>- выполнение процессов по дозировке, формовке, основных мучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями СТН;</p> <p>- выпекание различных видов теста, в соответствии с тепловым режимом и временем;</p> <p>- определение готовности (бракераж) мучных кондитерских изделий согласно требованиям Госстандарта</p> | |
| <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных тортов разнообразного ассортимента</p> <p>К и</p> <p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10</p> | <p>- организация рабочего места и личная гигиена в соответствии с СТН и ТБ;</p> <p>- подсчёт количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий, сложного ассортимента, согласно СРБ</p> <p>- подбор необходимого инвентаря и инструментов согласно технологическому процессу приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента</p> <p>- использование механического, теплового оборудования (мукошей, тестомес, взбивальная машина, пекарский шкаф, конвекционная печь, электрическая плита), согласно правилам эксплуатации и техники безопасности при работе на оборудовании</p> <p>- выполнение процессов подготовки сырья для приготовления различных видов теста, (бисквитного, песочного, заварного, слоеного) воздушного, воздушно-орехового, миндального полуфабрикатов, согласно СРБ</p> <p>- выполнение процессов по замесу теста согласно рецептуре мучных кондитерских изделий</p> | <p>Экспертная оценка организации рабочего места и последовательности и правильности операции при приготовлении пирожных, тортов сложного ассортимента Производственные ситуации. Оценка выполнения УП и ПП</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>- выполнение процессов по дозировке, формовке, пирожных, тортов сложного ассортимента в соответствии с требованиями СТН;</p> <p>- приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента, согласно рецептуре кондитерских изделий и требованиям ОСТ 18-102-72;</p> <p>- определение качества отечественных классических тортов и пирожных согласно требованиям ОСТ 10-060-95, ОСТ 18-102-72</p> | |
| <p>ПК 5.6. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления изделий и композиций из шоколада и карамели ОК 01 ЛР 5 ОК 02 ЛР 6 ОК 04 ЛР 10 ОК 07 ОК 09</p> | <p>-Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы;</p> <p>-Распределение заданий и проведение инструктажа на рабочем месте пекаря, кондитера;</p> <p>- Организация подготовки рабочих мест, оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с заданиями;</p> <p>- Оценка соответствия подготовки рабочего места требованиям регламента, инструкции, стандартов чистоты</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка выполнения лаборатор. работ № 2, 3 Текущий контроль: практическое задание. Оценка выполнения УП и ПП Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p> |
| <p>ПК 5.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации изделий из шоколада ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09</p> | <p>- Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептов из шоколада, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>-Разработка, адаптация рецептов шоколада и карамели, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>- Ведение расчетов, необходимых при</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка выполнения лаборатор. работ № 4 5, 6,7 Текущий контроль: практическое задание. Оценка выполнения УП и ПП Итоговый</p> |

| | | |
|---|--|--|
| <p>ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10</p> | <p>разработке, адаптации рецептур из шоколада, - Разработка документации на новые изделия из шоколада, - Презентация новых изделий из шоколада; - Совершенствование изделий из шоколада</p> | <p>контроль: демонстрационный экзамен</p> |
| <p>ПК 5.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации композиций из карамели</p> <p>ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ЛР 5 ЛР 6 ЛР 10</p> | <p>- Поиск, выбор и использование информации в области разработки, адаптации рецептур из карамели, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - Разработка, адаптация рецептур из карамели, в том числе авторских, брендовых региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - Ведение расчетов, необходимых при разработке, адаптации рецептур из карамели, - Разработка документации на новые изделия из карамели - Презентация новых изделий из карамели - Совершенствование изделий из карамели</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка результатов в соответствии с требованиями. Оценка выполнения лаборатор. работ № 8, 9, 10, 13, 15 Текущий контроль: практическое задание. Промежуточная аттестация: - в форме дифференцированного зачета. Оценка выполнения УП и ПП Итоговый контроль: демонстрационный экзамен</p> |

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ОК 01. | Распознавание сложных проблемных ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной | Владение актуальными методами работы в профессиональной |

| | | |
|--------|---|---|
| | <p>деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации</p> <p>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p> | <p>деятельности</p> <p>Оценивание результатов учебной и производственной практики (самостоятельно или с помощью наставника)</p> |
| ОК 02. | <p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты.</p> <p>Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p> | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> |
| ОК 03. | <p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p> | <p>Выстраивание траектории профессионального и личностного развития</p> |
| ОК 04. | <p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p> | <p>Взаимодействие с одноклассниками, коллегами, с руководством, клиентами.</p> |
| ОК 05. | <p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке</p> <p>Проявление толерантности в рабочем коллективе</p> | <p>Правила оформления документов (ТК, ТТК)</p> |
| ОК 06. | <p>Понимать значимость своей профессии (специальности)</p> <p>Демонстрация поведения на основе</p> | <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной</p> |

| | общечеловеческих ценностей. | деятельности |
|--------|--|---|
| ОК 07. | Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения |
| ОК 08. | Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры. Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности | Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии Повар, кондитер |
| ОК 09. | Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы | Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Правила чтения текстов профессиональной направленности |
| ОК.11 | Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела | Основы финансовой грамотности. Правила разработки бизнес-планов |

