



УТВЕРЖДАЮ

Директор техникума

Р.Г. Ахунова Р.Г. Ахунова
« 24 » 01 2020 г.

_____ Р.Г. Ахунова
« _____ » _____ 20__ г.

_____ Р.Г. Ахунова
« _____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО
Председатель Совета ПУ
Дуева Т.Х.
« 24 » 01 2020 г.

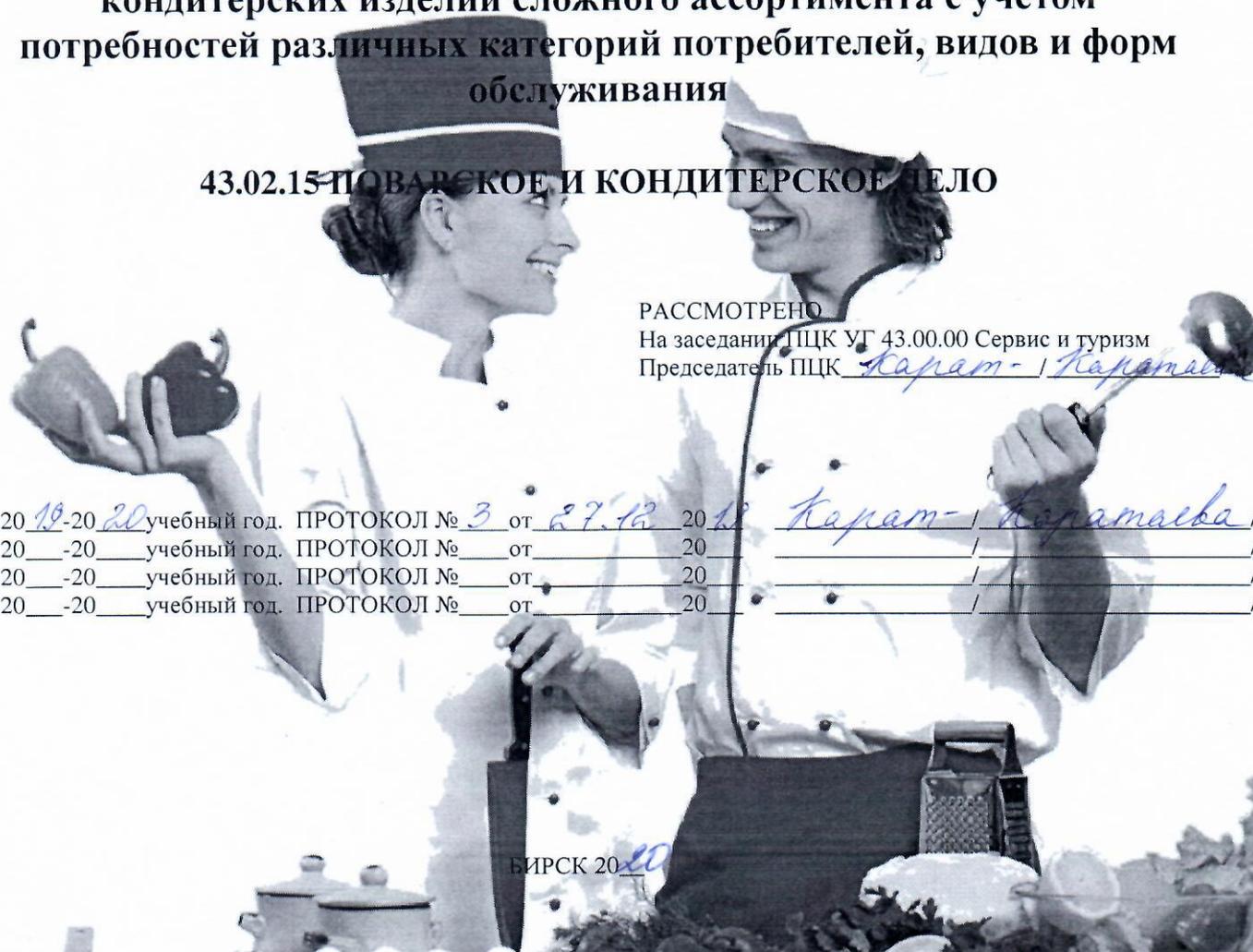
СОГЛАСОВАНО
Директор ООО Торговль
Коралев А.С.
« 24 » 01 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО Бирь-Два
Федер О.Н.
« 24 » 01 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 ПОВАРКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО



РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм
Председатель ПЦК *Карам- / Карамалва*

20 19-20 20 учебный год. ПРОТОКОЛ № 3 от 27.12 20 19 *Карам- / Карамалва*
20__-20__ учебный год. ПРОТОКОЛ №__ от__ / /
20__-20__ учебный год. ПРОТОКОЛ №__ от__ / /
20__-20__ учебный год. ПРОТОКОЛ №__ от__ / /

Примерная программа учебной и производственной практик программ специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (ТОП- 50)

Примерная программа учебной и производственной практик **ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 года № 1565; профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 года № 610н; профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «07» сентября 2015 года № 597н; профессионального стандарта «Пекарь» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «01» декабря 2015 года № 914н; международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkills Russia.

Данная программа может быть использована преподавателями специальных дисциплин профессиональных образовательных организаций Курской области в качестве примерной при формировании ОПОП различных профилей.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

1.2. Цели и задачи учебной практики

1.3. Формы проведения учебной практики

1.4. Место проведения учебной практики

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

2.1. Тематический план учебной практики по профессиональному модулю

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

4. условия реализации программы УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. Контроль и оценка результатов освоения программы УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. Паспорт ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

МДК. 05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК. 05.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1 Область применения программы Рабочая программа учебной практики ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным

образовательным стандартом среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи учебной практики: Учебная практика направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности, обучающийся в ходе освоения программы учебной практики должен:

приобрести первоначальный **практический опыт:**

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

процеживания, просеивания, протирания, замешивания, измельчения формования сырья, используемого для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

отпуска готовой хлебобулочной продукции с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

реализации готовой кондитерской и шоколадной продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции

приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи шоколадной продукции по

заданию кондитера;

приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию, кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;

делать презентацию кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен **уметь:**

Требования к умениям

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

У1- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

У2-разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

У3-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полу- фабрикатов;

У4-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

У5-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к без- опасности;

У6-приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

У7-подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрика- тов промышленного производства;

У8-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

У9- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

У10- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У11-реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

рассчитывать пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;

У12- делать презентации кондитерской и шоколадной продукции;

У13-пользоваться правилами и технологиями наличных и безналичных расчетов с потребителями

1.3 Формы проведения учебной практики

Учебная практика проводится в форме практической деятельности обучающихся под непосредственным руководством и контролем преподавателей профессионального модуля. Структурно учебная практика включает три элемента: вводный инструктаж, упражнения (самостоятельная работа) и текущее инструктирование, заключительный инструктаж (подведение итогов).

1.4 Место проведения учебной практики:

Учебная практика проводится в учебных кабинетах технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, технологии кулинарного и кондитерского производства.

1.5 Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 72 часа.(2 недели) Учебная практика проводится концентрированно в 6-ом семестре после полного освоения МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05
ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С
УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ
МДК. 05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА МДК. 05.02
ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

2.1 Тематический план учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

№ занятия	Наименования тем	Количество часов аудиторной нагрузки	Код формирования умения
	МДК. 05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	36	
1	Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6	У2;У4 ;У5
2	Тема 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	6	У1;У2;У4;У5 3.
3	Тема 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа,	6	

	сезонностью.		
4	Тема 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. б.	6	У1;У5
5	Тема 5. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры.	6	У4;У5;У6
6	Тема 6.Последовательности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учётом особенностей заказа. Сдача дифференцированного зачёта на основании аттестации по итогам практики	6	У3;У4;У5;У6;У7
	МДК. 05.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	36	
7	Тема 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	6	У1-У7
8	Тема 8.Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	6	У1; У3-У7
9	Тема 9. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	6	У1-У14
10	Тема 10. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских	6	У4-12.

	изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 6		
11	Тема 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	6	У7
12	Тема 12. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	4	У2;У4
	Сдача дифференцированного зачёта на основании аттестации по итогам практики	2	
	ИТОГО:	72	

2.2 Содержание обучения по учебной практике

Наименование тем учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
МДК. 05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА		36
Тема 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	Отработка приемов оценки наличия, выбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 6	6
Тема 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	Изучение способов оформления заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов по накладной	6
Тема 3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	Отработка приемов взвешивания продуктов, их взаимозаменяемости в соответствии с нормами закладки.	6
Тема 4. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	Отработка приемов изменения закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
Тема 5. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры.	Отработка приемов выбора применения методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
Тема 6. Последовательности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с	Применения методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в	6

учётом особенностей заказа. Сдача дифференцированного зачёта на основании аттестации по итогам практики	зависимости от изменения ассортимента и спроса.	
МДК.05.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА		36
Тема 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Отработка приемов приготовления и оформления печенья, пряников, коврижек. Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных и слоеных пирожных и тортов. Отработка приемов приготовления и оформления заварных и крошковых пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых, миндальных пирожных и тортов.	6
Тема 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	Контроль качества и безопасности готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Отработка приемов хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба.	6
Тема 9. Творческое оформление хлебобулочных,	Отработка приемов творческого оформления	6

<p>мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовки к реализации. 6</p>	
<p>Тема 10. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p>	<p>Отработка приемов охлаждения и замораживания некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Отработка приемов хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 11. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)</p>	<p>1.Отработка приемов выбора контейнеров, упаковочных материалов, порционирования готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 2. Изучение способов консультирования потребителей, оказания им помощи в выборе хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	<p>6</p>
<p>Тема 12. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты. Сдача дифференцированного зачёта на основании аттестации по итогам практики</p>	<p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, Проведение текущей уборки рабочего места повара. Изучение способов рационального размещения на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов.</p>	<p>6</p>

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация примерной программы учебной практики предполагает наличие

В учебных комнатах базы практики на основе прямых договоров:

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ СУТОЧНОГО ЗАПАСА СЫРЬЯ И ПОДГОТОВКИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные, весы напольные

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки

Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, поддоны, полки, производственный стол, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: мерный инвентарь, функциональные емкости из нержавеющей стали, набор разделочных досок (деревянных или из пластика с маркировкой «КЦ»), набор мерных ложек, нож, венчик, сито, совки для сыпучих продуктов, корзина для мусора

ОТДЕЛЕНИЕ ТЕСТОМЕСИЛЬНОЕ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Механическое оборудование: мукопросеиватель, взбивальная машина или универсальный привод с взбивалкой, миксер

Вспомогательное оборудование: стеллаж полки, производственный стол, табурет низкий для дежи (котлов)

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ РАССТОЙКИ

Тепловое оборудование: шкаф для расстойки теста

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ РАЗДЕЛКИ ТЕСТА

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Холодильное оборудование: шкаф холодильный

Механическое оборудование: тестораскаточная машина

Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, полки, производственный стол с деревянной поверхностью, со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, производственный стол с охлаждаемой поверхностью, табурет низкий для дежи (котлов)

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: скалки деревянные, скалки рифлёные, резцы (фигурные) для теста и марципана, вырубки (выемки) для печенья, пряников, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни перфорированные, формы различные (металлические, силиконовые или бумажные) для штучных кексов, круглые разъёмные формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, нож, нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для эклеров, терки, трафареты, кисти силиконовые

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ

Тепловое оборудование: жарочный шкаф или печь кондитерская, или пароконвектомат, фритюрница

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: силиконовые коврики для выпекания, прихватки, перчатки термостойкие, гастроемкости или контейнеры для выпеченных изделий, дуршлаг

Расходные материалы: бумага для выпечки

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ВИДОВ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Тепловое оборудование: плита электрическая

Механическое оборудование: миксер, мясорубка, универсальный привод со сменными механизмами

Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные емкости, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический.

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ И ОТДЕЛКИ ИЗДЕЛИЙ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф шоковой заморозки, льдогенератор

Механическое оборудование: миксер

Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, стеллаж передвижной, производственный стол с ящиками для инструментов, мраморной доски, полка для специй, эссенций, красителей, табурет низкий для дежи (котлов), моечная ванна

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: нож пилка (300 мм), паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада, делитель торта, терки, трафареты, решетка с поддоном для глазирования, инструменты для работы с мастикой, марципаном, айсингом, силиконовые коврики для айсинга, подставки для тортов вращающиеся, подносы, дуршлаг, подложки для тортов (деревянные) кастрюли, функциональные емкости из нержавеющей стали, мерные

емкости, терперирующая емкость, термометр инфракрасный, венчик, лопатка, сито, скребок пластиковый, скребок металлический, контейнер с крышкой

ОТДЕЛЕНИЕ ДЛЯ МЫТЬЯ ИНВЕНТАРЯ И ИНСТРУМЕНТОВ

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная

Вспомогательное оборудование: стеллаж стационарный, полки, моечные ванны

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: корзина для мусора

3.2 Перечень информационного обеспечения обучения Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы Основные источники:

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Феде- рации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественно- го питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественно- го питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандарти- форм, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандар- тинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и со- держанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и по- терь сырья и пищевых

продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4)]. – Режим доступа:

15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

20. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

21. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017 – 384 с

22. 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 -3-е изд. - Москва: Академия, 2018.

23. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

- Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
24. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва : Академия, -4-е изд. 2019.
25. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты 7-е изд.,2018
26. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
27. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
28. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. –5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019 – 240 с
29. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – Ч 2. 2-е изд. стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018– 352 с.
30. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
31. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
32. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительные источники:

1. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Обучение проводится с использованием различных технических средств обучения, методических приёмов проблемного обучения, контекстного обучения, имитационных и неимитационных моделей профессиональной деятельности, деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, «мозгового штурма», работы «малыми» группами, индивидуального направленного обучения.

Освоение учебной практики ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента проводится в соответствии с учебным планом по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и календарным учебным графиком.

Образовательный процесс организуется по расписанию занятий.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. Контроль и оценка результатов освоения программы УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
У1-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У2-разработки, адаптации рецептур с	Оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - высокий уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач,	Наблюдение за деятельностью в процессе освоения программы учебной практики студента и оценка достижения результата через: - активное участие в выполнении работ; - самостоятельность студента в организации своей деятельности при выполнении задач практики; - четкость и

<p>учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У3-подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полу- фабрикатов;</p> <p>У4-приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>У5-упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>У6-приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>У7-подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p>	<p>содержания, методов); -высокая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p> <p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - хороший уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); -хорошая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p> <p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если выполнены следующие условия: - наличие положительного аттестационного листа; - удовлетворительный уровень теоретического осмысления студентом своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - удовлетворительная степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений;</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, при условиях: - отсутствие аттестационного листа; - низкий уровень теоретического осмысления студентом своей</p>	<p>своевременность выполнения программы практики; - умение логично и доказательно излагать свои мысли; - аккуратность и пунктуальность, отзывчивость; - умение реагировать на критику.</p>
---	--	--

У8-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
контроля хранения и расхода продуктов

У9- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

У10- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

У11-реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции

рассчитывать пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;

У12- делать презентации кондитерской и шоколадной продукции;

У13-пользоваться правилами и технологиями наличных и безналичных расчетов с потребителями

ПО.1- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПО.2-разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода

практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); - низкая степень и качество приобретенных студентом за время прохождения практики первичного практического опыта и профессиональных знаний, умений;

продукции, вида и формы обслуживания;

ПО.3- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПО.4- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

ПО.5- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

ПО.6- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

ПО.7- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

ПО.8- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

ПО.9-контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

ПО.10- *процеживания, просеивания, протираания, замешивания, измельчения формования сырья, используемого для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;*

ПО11- *отпуска готовой хлебобулочной продукции с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;*

ПО12- *реализации готовой кондитерской и шоколадной продукции с учетом требований к безопасности готовой продукции*

ПО 13- *приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи шоколадной продукции по заданию кондитера;*

ПО 14- *приема и оформления платежей за хлебобулочную продукцию, кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;*

ПО15- *делать презентацию кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.*

Наименование результата освоения практики

ПК 5.1.

Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2.

Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских и изделий.

ПК 5.3.

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4.

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5.

Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6.

Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ДПК 5.7

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации шоколадной продукции по заданию кондитера с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ДПК 5.8

Производить прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию

ДПК 5.9

Делать презентацию кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

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.

ОК11.

Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.