

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

СОГЛАСОВАНО

Суров
Наименование организации / предприятия
«Туристско-гостиничный комплекс «Судак»
Подпись И.О. Фамилия
«*Суров*» 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «ФКИГ»
А.Н. Загорюлькин
«*Загорюлькин*» 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 08. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
на базе среднего общего образования

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 10 от «20» июня 2016г.
Председатель МК
Э.М. Аблямитова

Судак
2016

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии: **19.01.17 Повар, кондитер** среднего профессионального образования.

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Приказ Минтруда России от 07.09.2015г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер»

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Разработчики:

Загорюлькин Александр Николаевич – кандидат экономических наук

Филонидова Елена Анатольевна - методист, преподаватель

Зекина Ольга Владимировна – преподаватель спецдисциплин

Кононенко Валентина Алексеевна – мастер производственного обучения первой категории

Содержание

	Стр.
1 Паспорт рабочей программы производственной практики	4
2 Результаты освоения программы производственной практики	5
3 Тематический план и содержание производственной практики	7
4 Условия реализации программы производственной практики	15
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.

1.2. Место проведения производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:
профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи производственной практики:

- производственная практика по профессии:

углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку их готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего –108 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none">-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям, шоколадной и карамельной продукции;-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, шоколадной и карамельной продукции;- оценивать качество готовых изделий.

2.2. Результатом освоения рабочей программы производственной практики является углубление первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной трудовой деятельности, разработка письменной экзаменационной работы, а также выполнение выпускной

практической квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Производственная практика, часов
ПК 8.1	Раздел 1 МДК 08. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	18
ПК 8.2	Раздел 2 МДК 08. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	18
ПК 8.3	Раздел 3 МДК 08. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	18
ПК 8.4	Раздел 4 МДК 08. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	18
ПК 8.5	Раздел 5 МДК 08. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	30
ПК 8.6	Раздел 6 МДК 08. Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных	6
Всего		108

3.2. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		108	
Раздел 1 МДК 08. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		18	
<i>Виды работ: выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба</i>			
Тема1.1 Выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления теста безопасным способом и изделий из него	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов, приготовление теста, фаршей и начинок, отделка и выпечка изделий. Приготовление простых булочных и сдобных изделий, пиццы используя различные технологии; хранение и требования к качеству изделий. Упаковка готовой кондитерской продукции на вынос.	6	3
Тема1.2 Выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления теста опарным способом и изделий из него.	2.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка сырья и дополнительных ингредиентов, приготовление теста, отделка и выпечка изделий. Приготовление хлеба пшеничного и ржаного. Презентация кондитерской продукции. Упаковка готовой кондитерской продукции на вынос.	6	3

Тема 1.3 Выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него.	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление слоеного дрожжевого теста и изделия из него, формование, отделка, выпечка. Оценка качества готовых изделий.	6	3
Раздел 2 МДК 08. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.		18	
Виды работ: приготовление всех видов бездрожжевого теста			
Тема 2.1 Приготовление пресного сдобного и песочного теста изделия из него	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление сдобного пресного теста, определение готовности готового теста, охлаждение, формование, отделка, выпечка. Оценка качества изделий. Приготовление песочного теста и изделий из него, замес теста, определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Оценка качества готовых изделий.	6	3
Тема 2.2 Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него.	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Приготовление шоколадного бисквита и изделия из него. Оценка качества готовых изделий. Приготовление заварного теста, определение качества готового теста, формование, отделка выпечка, Оценка качества готовых изделий.	6	3

Тема 2.3 Приготовление воздушного и слоеного теста и изделия из него.	6..Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление воздушного теста и изделий из него. Приготовление слоеного теста и изделий из него: замес теста, определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Приготовление национальных кондитерских изделий: пахлава, курабие, караимские пирожки. Презентация, упаковка на вынос кондитерских изделий.	6	3
Раздел 3 МДК 08. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		18	
<i>Виды работ: : выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению печенья, пряников и коврижек.</i>			
Тема 3.1 Приготовление пряничного теста сырцовым способом и изделий из него.	7.Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление пряничного теста сырцовым способом: приготовление массы, определение качества массы, замес теста определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Оценка качества готового изделия.	6	3
Тема 3.2 Приготовление пряничного теста заварным способом и изделий из него.	8.Приготовление пряничного теста заварным способом: приготовление массы, определение качества массы, замес теста определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Приготовление шоколадных пряников. Оценка качества готового изделия.	6	3

Тема 3.3 Приготовление печенья	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление печенья отсадного и нарезного: печенье «Нарезное», «Ленинградское», «Шоколадное», масляное, миндальное. Оценка качества готового изделия.	6	3
Раздел 4 МДК 08. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов		18	
<i>Виды работ: выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.</i>			
Тема 4.1. Использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов.	10. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление помады, глазури, желе, посыпок, крошки.	6	3
Тема 4.2. Использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов	11. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление кремов.	6	3
Тема 4.3. Приготовление украшений из шоколада и карамели	12. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Темперирование шоколада. Приготовление украшений из шоколада: глазурь, барельеф, полнообъемные фигуры, плоских	6	3

	тонких фигурок, рисунков и деталей для украшений, шоколадных усиков, шоколадной стружки, шоколадной паутины. Приготовление карамельной массы и приготовление украшений для оформления тортов и пирожных.		
Раздел 5 МДК08. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных		30	
<u>Виды работ:</u> приготовление классических тортов и пирожных			
Тема 5.1 Приготовление и оформление отечественных классических бисквитных пирожных	13. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление бисквитных пирожных: «Бисквитное» со сливочным кремом, «Бисквитное» фруктово-желейное, пирожное «Буше». Оценка качества пирожных.	6	3
Тема 5.2 Приготовление и оформление отечественных классических песочных и воздушных пирожных	14. Приготовление и оформление песочных и воздушных пирожных: «Песочное» с кремом, «Песочное» с белковым кремом, «Корзиночка» с желе и фруктами, «Песочное кольцо», «Воздушное с кремом», «Воздушно-ореховое». Оценка качества.	6	3

Тема 5.3 Приготовление и оформление отечественных классических слоёных и заварных пирожных	15. Приготовление, оформление слоеных пирожных: «Слойка» с кремом, «Трубочка» с кремом, «Слойка» с кремом и фруктами. Приготовление заварных пирожных: «Эклер», «Шу», «Орешек». Способы отделки и варианты оформления. Оценка качества.	6	3
Тема 5.4 Приготовление и оформление бисквитных, песочных тортов	16. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление бисквитных и песочных тортов: «Сказка», «Подарочный», «Бисквитно-фруктовый», «Кофейный», «Пешт», «Песочно-кремовый», «Песочно-фруктовый». Способы отделки и варианты оформления. Правила проведения бракеража. Оценка качества готовых изделий.	6	3
Тема 5.5 Приготовление и оформление слоёных и заварных тортов	17. Приготовление слоеных тортов: «Слоеный» с кремом, «Слоеный» с орехами, «Слоеный» с конфитюром. Приготовление и оформление заварных тортов «Клубничный венок», «Фруктовый». Оценка качества готовых изделий.	6	3
Раздел 6 МДК08. Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных		6	

<p>Тема 6.1 Приготовление и оформление пирожных и тортов фруктовых и легких обезжиренных</p>	<p>18.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление пирожных: бисквитное с консервированными фруктами, заварное кольцо с фруктами и ягодами, «Слоёное с клубникой», торт «Йогуртовый с клубникой», «Бисквитно-фруктовый» Оценка качества тортов и пирожных. Дифференцированный зачёт.</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
<p>Итого</p>		<p>108</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- оборудованные современными техническими средствами рабочие места;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Особенности организации практики: производственная практика является заключительной составной частью процесса подготовки квалифицированного рабочего по видам профессиональной деятельности и в целом по профессии.

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональным модулем по данной профессии. Материально-техническая база организаций должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Требования к организации и проведению: производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с организациями - базами о предоставлении рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов) от торговой организации – базы при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных,

мучных и кондитерских изделий». Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.3. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-336 с.

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014 .-336 с.

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие. М.:ИЦ «Академия» , 2014. – 80 с.

4. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия для бездрожжевого теста: учебное пособие. М.:ИЦ «Академия», 2015.- 80с.

5. Ермилова С.В., Е.И. Соколова, Современное сырьё для кондитерского производства учебное пособие. М.: ИЦ «Академия», 2015.- 64 с.

6. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие М.: ИЦ «Академия», 2013-64 с.

7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2015.- 400 с.

8. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2016г. – 680 с.

9. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. В. Павлов.- СПб.: ПРОФИКС, 2016. – 296с.

10. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

11. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-256 с.

12. Смирнов А.Т., Б.О. Хренников Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для общеобразовательных организаций: Базовый уровень. М.: И «Просвещение», 2014 г.-351 с.

13. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия, 2013.-320 с.

14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016.-320 с.

Электронные источники:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2011.— 400 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40910>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Корячкина С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 528 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20189>.— ЭБС «IPRbooks»

3. Технология кондитерских изделий. Технологические расчеты [Электронный ресурс]/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 296 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41343>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Технология кондитерских изделий. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ А.Я. Олейникова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 600 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/41342>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

15. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.

16. Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.

17.Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. М.:ИЦ «Академия», 2013.-112 с.

18.Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. Образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304с.

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла: концентрированно

4.3.Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии (специальности) на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии (специальности), проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результатов обучения
<p>ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; - правильность организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий; - правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных изделий; - точность расчёта количества сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока

<p>ПК 8.2. Готовить простые горячие напитки</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>реализации</p> <ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий; - соблюдение техники безопасности при выполнении технологических операций на различных видах оборудования; - соответствие норм вложения продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий; - правильность выполнения технологического процесса приготовления теста и изделий из него; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации.
<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении

<p>коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>изделий.</p> <p>Определение дефектов сырья, готовой продукции, указание причин возникновения дефектов и предложение способов их устранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивание соответствия выхода готовой продукции норме, оценивание качества готовой продукции требованиям к качеству; - соблюдение условий безопасности при выполнении действий на рабочем месте. - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него
<p>ПК8.4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых и основных отделочных п/ф; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных п/ф; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, глазури, желе, шоколадных и карамельных украшений; - правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;

<p>своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	
<p>ПК8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению классических тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации.
<p>ПК8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил в процессе приготовления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;

	<ul style="list-style-type: none">- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;- соблюдение температурного режима при выпечке полуфабрикатов для тортов и пирожных;- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации.
--	--