

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

СОГЛАСОВАНО

«16» 12 2014 г. Судак

Наименование организации предприятия

Должность Подпись И.О. Фамилия

«16» 12 2014 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»

«16» 12 2014 г. А.Н Загорюлькин

«16» 12 2014 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 08. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих

по профессии 19.01.17. (260807.01). Повар, кондитер

на базе основного общего образования

Рассмотрено на заседании

методической комиссии

профессиональной подготовки

Протокол № 5 от «24» 12 2014 г.

Председатель МК

«24» 12 2014 г. Э.М. Аблямитова

Судак

2014

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.17 (260807.01) 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.

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

Разработчики:

Макарцев Олег Анатольевич - мастер производственного обучения

Кононенко Валентина Алексеевна - мастер производственного обучения

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	13
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	17

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 (260807.01) 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 –54 часа

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;- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и оформления кондитерских изделий;- оценивать качество 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.
ОК7	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 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	6
ПК 8.2	Раздел 2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.	6
ПК 8.3	Раздел 3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	6
ПК 8.4	Раздел 4 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	12
ПК 8.5	Раздел 5 Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	12
ПК 8.6	Раздел 6 Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных	12
Всего:		54

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		54	
Раздел 1 Тема 8.1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба		6	
Виды работ: выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба			
Тема 1.1 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 продуктов, замес теста безопасным способом, порционирование заготовок, формование, расстойка, отделка, выпечка. Приготовление и оформление сдобы выборгской: развес тестовых заготовок, подкатка, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, отделка, выпечка. Приготовление и оформление пирогов: приготовление фаршей и начинок, развес заготовок, подкатка, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, отделка, выпечка.	2	3
Тема 1.2 Выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления теста безопасным способом и изделий из него.	2.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка продуктов, замес теста опасным способом, определение готовности выбродившего теста, развес заготовок, формование, расстойка, отделка, выпечка. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление хлеба пшеничного и ржаного.	2	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.	2	3
Раздел 2 Тема 8.2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.		6	
Виды работ: <i>всех видов бездрожжевого теста</i>			
Тема 2.1 Приготовление пресного сдобного и песочного теста изделия из него	4. 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление сдобного пресного теста, определение готовности готового теста, охлаждение, формование, отделка, выпечка. Оценка качества изделия. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление песочного теста и изделий из него, замес теста, определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Оценка качества готового изделия.	2	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: основного холодного, с подогревом, «Буше», с овощным и фруктовым пюре. Приготовление массы, замес теста, определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Оценка качества готового изделия. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление заварного теста, заварка муки, добавление яйца, определение качества готового теста, формование, отделка выпечка, Оценка качества готовых изделий.	2	3

Тема 2.3 Приготовление воздушного и слоеного теста и изделия из него.	6. 1. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление воздушного теста: приготовление массы, замес теста, определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление слоеного теста: замес теста, определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка.	2	3
Раздел 3 Тема 8.3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек		6	
<u>Виды работ:</u> : выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению печенья, пряников и коврижек.			
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.	2	3
Тема 3.2 Приготовление пряничного теста заварным способом и изделий из него.	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление пряничного теста заварным способом: приготовление массы, определение качества массы, замес теста определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Оценка качества готового изделия.	2	3
Тема 3.3 Приготовление печенья	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление печенья отсадного и нарезного. Приготовление массы, определение качества массы, замес теста, определение качества готового теста, формование, отделка, выпечка. Оценка качества готового изделия.	2	3
Раздел 4 8.4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов		12	
<u>Виды работ:</u> выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов.			
Тема 4.1. Использование	10. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация	6	3

оформлении простых отделочных полуфабрикатов.	рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление помады, глазури, желе, посыпок, крошки.		
Тема 4.2. Использование основных отделочных полуфабрикатов	11. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление кремов.	6	3
Раздел 5 8.5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных		12	
Виды работ: приготовление классических тортов и пирожных			
Тема 5.1 Приготовление и оформление отечественных классических бисквитных, песочных, слоеных, заварных пирожных	12. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление бисквитных пирожных: подготовка основных и отделочных п/ф, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, нарезание, оформление: «Бисквитное» со сливочным кремом, «Бисквитное» фруктово-желейное, пирожное «Буше», «Буше» фруктовое. Оценка качества пирожных.	2	3
Тема 5.2 Приготовление и оформление бисквитных тортов	13. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных и отделочных п/ф, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, оформление: бисквитных тортов: «Сказка», «Подарочный», «Бисквитно-фруктовый», «Кофейный».	2	3
	14. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных и отделочных п/ф, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, нарезание, оформление песочных пирожных: «Песочное» с кремом, «Песочное» с белковым кремом, «Корзиночка» с желе и фруктами, «Песочное кольцо», оценка качества. Подготовка основных и отделочных п/ф, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, оформление: песочных тортов: «Пешт», «Песочно-кремовый», «Песочно-фруктовый». Оценка качества.	2	3
Тема 5.4 Приготовление пирожных и тортов слоеных	15. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Подготовка основных и отделочных п/ф, наполнение кремом, отделка, оформление слоеных пирожных: «Слойка» с кремом, «Трубочка» с кремом, «Слойка» с кремом и фруктами.	2	3

	Приготовление слоеных тортов: «Слоеный» с кремом, «Слоеный» с орехами, «Слоеный» с конфитюром. Оценка качества.		
Тема 5.5. Приготовление заварных пирожных и тортов	16. 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря Подготовка основных и отделочных п/ф, наполнение кремом пирожных: «Эклер», «Шу», «Орешек». 2. Подготовка основных и отделочных п/ф, наполнение кремом. склеивание, грунтовка, оформление заварных тортов: «Клубничный венок», «Фруктовый»	2	3
Тема 5.6. Приготовление воздушных пирожных и тортов	17. 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря Подготовка основных и отделочных п/ф, склеивание, отделка, оформление пирожных: «Воздушное с кремом», «Воздушно-ореховое». 2. Подготовка основных и отделочных п/ф, выравнивание поверхности, склеивание, грунтовка, глазирование, отделка тортов: «Полет», «Паутинка».	2	3
Раздел 6 8.6.Приготовление и оформление фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных		12	
	18. 1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление бисквитно-фруктовых пирожных, тортов с желе и фруктами. Подготовка основных и отделочных п/ф, пропитка, прослойка, склеивание, оформление поверхности фруктами и желе, грунтовка, нарезание, оформление. Оценка качества готовых изделий. 2. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление легких обезжиренных пирожных: «Корзиночка с фруктами» и торта «Слива».	12	3
Итого		54	

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 (260807.01) 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.

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 реализации

<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>	<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 коррекцию собственной</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 изделий.

<p>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>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 своей работы.</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>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; - правильность соблюдения требований по

	<p>безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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.
--	---