

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Республики Крым
«Керченский технологический техникум»

СОГЛАСОВАНО
Начальник цеха питания
ООО «Судостроительный завод
«Задив»»



20 20 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК
«Керченский
технологический техникум»



М.Е Тимохов

20 20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

г. Керчь

20 20 г.

20__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: ГБП ОУ РК «Керченский технологический техникум»

Разработчики:

Балагуш Светлана Леонидовна – мастер производственного обучения первой категории

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК повар, кондитер
Протокол № 1 от «27» 09 2019 г.
Председатель [подпись] Коробецкая А.Н.

Программа рекомендована к утверждению на заседании Методического совета ГБП ОУ РК «КТТ»
Протокол № 1 от «27» 09 2019 г.
Председатель МС [подпись] Коробецкая А.Н.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
- 6. ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер) в части освоения квалификаций: повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВД):

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2 Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии: Повар, кондитер.

Требования к результатам освоения учебной практики по виду профессиональной деятельности

В результате прохождения учебной практики по виду профессиональной деятельности:

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Вид профессиональной деятельности	Требования к приобретенному опыту
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты

	<p>оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p>иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями</p>
--	--

1.3 Общий объем времени предусмотренный на освоение программы учебной практики:
 Всего: 144

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной/производственной/преддипломной практики является освоение обучающимися вида профессиональной деятельности по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии в рамках профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ВД	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессионального модуля	Количество часов
ПК 5.1-5.5	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	144

3.2. Содержание учебной практики

ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		144	
Виды работ:			
Раздел УП 1. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			30
Тема 1.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание	30	
	1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сиропов для промочки, глазирования.		2
	2. Приготовление помады. Приготовление сахарной мастики и украшений из нее. Приготовление белковой рисовальной массы, украшений из шоколада, приготовление элементов из изомальта. Требование к качеству. Сроки хранения		2
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление масляных кремов. Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения		2
	4. Приготовление белкового крема. Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требование к качеству. Сроки хранения		2
5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление крема заварного, крема «Зефир». Работа со сливками, украшения из них.	2		
Раздел УП 2. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.			36

	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом и изделий из него: пирожков жареных, пончиков, хвороста. Требование к качеству. Сроки хранения	36	2
	7. Приготовление пиццы, пирогов открытых, полукрытых и закрытых. Требование к качеству. Сроки хранения		2
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сдобы обыкновенной, пирожков печеных, ватрушки с творогом, кулебяк, расстегаев. Требование к качеству. Сроки хранения		2
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чебуреков, беляшей. Требование к качеству. Сроки хранения		2
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения		2
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление хлеба различного ассортимента.		2
Раздел УП 3. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.			36
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: приготовление ватрушек и сочней.	36	2

	13. Приготовление пряничного теста и изделий из него. Приготовление вафельного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения		2
	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление песочного теста и изделий из него.		2
	15. Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения		2
	16. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заварного полуфабриката и изделий из него		2
	17. Приготовление слоеного теста и изделий из него. Требование к качеству. Сроки хранения		2
Раздел УП 4. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.			36
	18. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление массовых бисквитных пирожных. Оценка качества готовых изделий.		2
	19. Приготовление и оформление массовых песочных пирожных. Оценка качества готовых изделий.		
	20. Приготовление и оформление заварных и крошковых пирожных. Оценка качества готовых изделий.		
	21. Приготовление и оформление массовых бисквитных тортов. Оценка качества готовых тортов.		
	22. Приготовление и оформление песочных тортов. Оценка качества готовых тортов		

	23.Приготовление и оформление комбинированных тортов. Оценка качества готовых тортов		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», осуществляет образовательную деятельность по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической работы обучающихся, предусмотренных учебным

планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Минимально необходимый для реализации ООП перечень материально- технического обеспечения, включает в себя:

Оснащение «Учебной кухни ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов, напитков»:

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь;

Микроволновая печь;

Плита электрическая;

Плита индукционная;

Фритюрница;

Жарочный шкаф;

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка;

Слайсер;

Куттер;

Миксер для коктейлей;

Кофемолка;

Набор инструментов для карвинга;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Плита электрическая

Жарочный шкаф
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Вафельница
Производственный стол с металлическим покрытием
Производственный стол с деревянным покрытием
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для начал. проф. образования / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. - М.: Издательский центр «Академия», 2016.– 210 с.
2. Богатырева Е.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: теоретические основы профессиональной деятельности: учеб. пособия.- М.: Академкнига/Учебник, 2016,-185с.:ил.
3. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-320с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-240с.
5. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- М.: Издательский центр "Академия", 2016.-288с., [16]с. цв. ил.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для начал. проф. образования.– М.: издательский центр «Академия», 2016.– 512 с.

Дополнительные источники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Учебное пособие для сред. проф. образования.– М.: издательский центр «Академия», 2012.– 190 с.

Нормативно-правовые источники:

1. ГОСТ Р 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения"
2. ГОСТ Р 50763-2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
4. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов.
6. ТИ Р М-045-2002 (Типовая инструкция по охране труда для повара)
7. СанПин 42-123-5774-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания

Интернет-ресурсы:

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/> (дата обращения: 20.08.2013)

2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/> (дата обращения: 15.09.2014)
3. Справочник для начинающих и опытных поваров [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://supercook.ru/za-01.html> (дата обращения: 26.10.2014)
4. Кулинария [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://charme.sainfo.ru/cook.php?t=c17> (дата обращения: 12.10.2014)
5. Моя кухня [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.moykuhny.ru/page-87.html> (дата обращения: 08.11.2014)
6. Словарь повара [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://food-formula.narod.ru/infopage/02info/I-kulinarnyi-slovar.html>
7. Ресторанное дело [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.restoranoff.ru. (дата обращения: 06.04.2015)
8. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – <http://www.100menu.ru/> (дата обращения: 14.12.2014)

4.3. Организация образовательного процесса

Учебная практика реализуется в «учебном кондитерском цехе» техникума или на предприятиях. Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла рассредоточено, чередуясь с теоретическим обучением в рамках профессионального модуля.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.) и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, 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 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.), не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные)	Основные показатели оценки результата
-------------------------------	--

профессиональные и общие компетенции)	
<p>ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Демонстрация навыков в подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Демонстрация навыков в подборке, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Демонстрация навыков в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Демонстрация навыков в упаковке и складировании пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Демонстрация навыков в приготовлении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Демонстрация навыков в хранении отделочных полуфабрикатов</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Демонстрация навыков в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>Демонстрация навыков в ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление,</p>	<p>Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>

<p>творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Демонстрация навыков в приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
	<p>Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
	<p>Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p>
	<p>Демонстрация навыков во взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Демонстрация навыков в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>
	<p>Демонстрация навыков в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
	<p>Демонстрация навыков в хранении, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
	<p>Демонстрация навыков в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p>
	<p>Демонстрация навыков в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>
<p>ОК. 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>	<p>Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности . Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>

<p>ОК. 02.</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач.</p> <p>Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>
<p>ОК. 03.</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии(специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность</p>
<p>ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе</p>
<p>ОК. 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимать значимость своей профессии (специальности) Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.</p>
<p>ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте.</p>
<p>ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности</p>	<p>Сохранение и укрепление здоровья посредством использования средств физической культуры; Поддержание уровня физической подготовленности для успешной реализации профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК. 10. Пользоваться</p>	<p>Применение в профессиональной</p>

<p>профессиональной документацией на иностранном языке</p>	<p>деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы.</p>
<p>ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Составлять бизнес план; Презентовать бизнес-идею; Определение источников финансирования; Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела.</p>

6.ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ, ДОПОЛНЕНИЙ

Дата внесения изменения, дополнений	Номер листа/раздела рабочей программы	Краткое содержание изменения	Основания для внесения изменений	Подпись лица, которое вносит изменения

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575819

Владелец Тимохов Михаил Евменович

Действителен с 23.02.2022 по 23.02.2023