

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник цеха питания
АО «Судостроительный завод
имени Б.Е. Бутомы

 _____ Вышковская Т.А.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ РК «КТТ»


_____ Тимохов М.Е.
« 01 » _____ 06 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии: профессии 43.01.09 Повар, кондитер входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

Организация - разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Керченский технологический техникум»

Разработчики:
Лариса Алексеевна Баркалова - преподаватель

Программа рассмотрена и одобрена на заседании ЦМК «Повар, кондитер»

Протокол № 10 от « 11 » 05 2023 г.

Председатель ЦМК

Л.А. Баркалова

Программа рекомендована к утверждению на заседании Методического совета ГБП ОУ РК «КТТ»

Протокол № 5 от « 24 » 05 2023 г.

Председатель МС

Л.А. Савченко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики.
2. Тематический план и содержание производственной практики
3. Условия реализации программы производственной практики
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики
5. Лист дополнений и изменений к рабочей программе производственной практики

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля **ПМ. 05.**

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента., является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО

ППССЗ/ППКРС профессии 43.01.09 Повар, кондитер .

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

В результате изучения практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование компетенции
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 языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

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

1.2.3. В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт, уметь, знать	иметь практический опыт в: подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов; приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов; приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. знать: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; организация работ в кондитерском цехе; последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды; правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы и правила порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских
---	---

изделий;
условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;
правила оформления заявок на склад;
виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;
ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов;
виды, характеристика, назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
характеристика региональных видов сырья, продуктов;
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов
методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов;
органолептические способы определения готовности;
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства
требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов
ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;
органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том

числе региональных;
 методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
 требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;
 правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос;
 базовый словарный запас на иностранном языке;
 техника общения, ориентированная на потребителя ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
 методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
 органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
 техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
 виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
 методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
 требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
 правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток
 базовый словарный запас на иностранном языке;
 техника общения, ориентированная на потребителя
 ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;
 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;
 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
 методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;
 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,

инвентаря инструментов;
 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
 органолептические способы определения готовности выпеченных и
 отделочных полуфабрикатов;
 нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
 методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом
 типа питания;
 виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования,
 инвентаря инструментов;
 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;
 органолептические способы определения готовности выпеченных и
 отделочных полуфабрикатов;
 нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;
 техника порционирования (комплектования), складирования для
 непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного
 ассортимента;
 виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос
 пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе
 региональных;
 методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного
 ассортимента;
 требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов
 разнообразного ассортимента;
 правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного
 ассортимента, правила заполнения этикеток
 правила, техника общения с потребителями;
 базовый словарный запас на иностранном языке

уметь:

выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование,
 инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и
 регламентами, стандартами чистоты;
 проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте
 кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами
 чистоты;
 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую
 документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать и
 применять моющие и дезинфицирующие средства;
 владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
 мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на
 хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со
 стандартами чистоты;
 соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных
 частей технологического оборудования;
 обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
 соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря,
 инструментов
 выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты,
 посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
 подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование,
 производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные

приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда

выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок;

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;

использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;

хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.

– выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:

- готовить желе;
- хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;
- нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;
- варить сахарный сироп для промочки изделий;
- варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);
- уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;
- готовить жженый сахар;
- готовить посыпки;
- готовить помаду, глазури;
- готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;
- доводить до вкуса, требуемой консистенции;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;

хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;

организовывать хранение отделочных полуфабрикатов

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

- подготавливать продукты;
- замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, фарши;
- подготавливать отделочные полуфабрикаты;
- прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;
- проводить оформление хлебобулочных изделий;

выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;

соблюдать выход при порционировании;

выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба

рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;

владеть профессиональной терминологией;

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;
осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий
выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:

- подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
- проводить оформление мучных кондитерских изделий;

выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления

проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;

порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;

выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;

выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий

рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;

владеть профессиональной терминологией;

консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий

подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;

выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;

взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;

использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов

выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:

	–подготавливать продукты; –готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; –подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; –проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; –готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов
--	---

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов с учётом рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум»

Код ЛР	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно - оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Сохраняющий и уважающий природные богатства Республики Крым, способствующий их разумному потреблению
ЛР 19	Использующий высокий национально-культурный, исторический и духовный потенциал Республики Крым
ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике

ЛР 23	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 24	Способный к применению инструментов и методов бережливого производства
ЛР 26	Готовый к конкурентоспособности на рынке труда
ЛР 27	Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства
ЛР 28	Умеющий быстро принимать решения, распределять собственные ресурсы и управлять своим временем

1.4. Количество часов на освоение производственной практики:

Всего – 396 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Кол-во часов	Производственная практика (часов)
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Подготовка рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	6	6
	Выполнение работ по приготовлению и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	120	120
	Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	120	120
	Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	72	72
	Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	72	72

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Кол-во часов
1	2	3
ПМ. 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		390
Раздел ПП 1. Выполнение рабочего места кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		6
Тема 1.1. Организация рабочего места.	1. Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды.	6
Раздел ПП 2. Выполнение работ по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		114
Тема 2.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Подготовка кондитерского сырья к производству. Требования к качеству. Сроки хранения	6
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сиропов, желе. Требования к качеству. Сроки хранения	6
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление фаршей и начинок. Требования к качеству. Сроки хранения	6
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мастики и украшений и нее. Требования к качеству. Сроки хранения	6
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление украшения из кандида, украшения из фруктово-рисовальной массы. Требования к качеству. Сроки хранения	6
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сливочного крема «Новый» и его производные. Украшения из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требования к качеству. Сроки хранения	6
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сливочного крема «Шарлотт». Украшения из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требования к качеству. Сроки хранения	6
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сливочного крема «Гляссе». Украшения из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требования к качеству. Сроки хранения	6

Раздел III 3. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление белкового крема (сырцового). Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требования к качеству. Сроки хранения	6	
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление белкового крема (заварного). Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требования к качеству. Сроки хранения	6	
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды. Приготовление заварного крема. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды. Приготовление крема из сливок. Украшения из крема. Цветы из крема. Надписи и бордюры для тортов. Требования к качеству. Сроки хранения	6	
	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды. Приготовление крема сметанного, творожного, крема из сыра. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	
	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды. Приготовление ганаша. Требования к качеству. Применение, Сроки хранения.	6	
	15. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря, посуды. Приготовление Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление украшения из шоколада. Требования к качеству. Сроки хранения	6	
	16. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Украшения из помады. Требования к качеству. Сроки хранения.	6	
	17. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление украшений из карамели (изомальта). Требования к качеству. Сроки хранения	6	
	18. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление мучных посыпок, ореховой посыпки, сахаристой посыпки, штрейзеля. Требования к качеству. Сроки хранения	6	
	19. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление марципана, украшений из него.	6	
	Раздел III 3. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		114

Тема 3.1 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление опарного теста. Приготовление пшеничного хлеба Приготовление формового хлеба.. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление и выпечка багетов. Требования к качеству. Сроки хранения.	6
	3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого безопарного теста. Приготовление булочки «Домашняя». Требование к качеству. Сроки хранения	6
	4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого опарного теста Приготовление булочки «Школьная». Требование к качеству. Сроки хранения	6
	5. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление булочки «Ванильная». Приготовление булочки «Дорожная». Требование к качеству. Сроки хранения	6
	6. Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление булочки с маком. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого сдобного опарного теста: приготовление пирогов открытых. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление пирогов закрытых из него. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого теста опарным способом: приготовление из него пирогов полуоткрытых. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста безопарным способом, пирожков печеных с различными начинками. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление теста безопарным способом, ватрушка с творогом. Требование к качеству. Сроки хранения	6
	12. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кулебяк. Приготовление расстегаев. Требование к качеству. Сроки хранения	6

Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление кексов. Требования к качеству. Сроки хранения	6	
	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление ромовой бабы. Требования к качеству. Сроки хранения	6	
	15. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление белых пирожков. Приготовление пирожков жареных с различными начинками. Требования к качеству. Сроки хранения	6	
	16. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление хвороста, пончиков. Требования к качеству. Сроки хранения	6	
	17. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление чебурачек, янтыхков. Требования к качеству. Сроки хранения	6	
	18. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пиццы. Требования к качеству. Сроки хранения	6	
	19. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него. Требования к качеству. Сроки хранения	66	
	Раздел III 4. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		
	Тема 4.1 Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	1. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого опарного и безопарного теста и изделий из него: приготовление блинов и оладий. Требования к качеству. Сроки хранения	6
		2. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление без дрожжевого теста и изделий из него: блинчики, пирога блинчатого. Требования к качеству. Сроки хранения	6
		3. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: сочни с творогом, печенье с творогом, пирожки сдобные пресные с различными фаршами. Требования к качеству. Сроки хранения	6
		4. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление вафельного теста и изделий из него. Требования к качеству. Сроки хранения	6
		5. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пряничного теста сырьевым способом и изделий из него. Приготовление пряничного теста заварным способом и изделий из него. Требования к качеству. Сроки хранения	6

	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление песочного теста и изделий из него печенье нарезное, печенье «Листочки», печенье «Звездочка», рожок песочный с маком. Требования к качеству. Сроки хранения	6
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление песочного теста и изделий из него: кекс «Столичный», кекс «Чайный».	6
	8. оборудование, производственного инвентаря и посуды. Приготовление бисквитного теста и изделий из него: бисквит основной холодный, бисквит основной с подогревом. Требования к качеству. Сроки хранения	6
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заварного теста и изделий из него. Требования к качеству. Сроки хранения	6
	10. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него. Требования к качеству. Сроки хранения	6
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление белково - воздушного теста и изделий из него. Требования к качеству. Сроки хранения	6
	Раздел III 5. Выполнение работ по изготовлению, творческого оформления, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	90
	Тема 5.1. Приготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	6
		6
		6
		6

	Приготовление и оформление слоёных пирожных «Грубочки с кремом», «Бантики»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, наполнение кремом, отделка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	6
	5. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление заварных пирожных «Эклер», «Шу»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, наполнение кремом, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	6
	6. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление крошковых пирожных «Картошка обсыпная»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, формование, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	6
	7. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление воздушных пирожных «Лотос», «Ракушки»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, склеивание, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых пирожных.	6
	8. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление массовых и литерных бисквитных тортов: «Подарочный», «Детский», подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	6
	9. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление песочного торта «Ландыш»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, грунтовка, отделка, оформление.	6
	10. Приготовление и оформление слоёного торта «Наполеон», «Медовик»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, прослойка, склеивание, обмазка, отделка. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	6
	11. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление крошковых тортов «Ёжик»: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, формование, оформление.	6
	12. Приготовление и оформление воздушного торта: «Полёт», «Графские развалины» подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, склеивание полуфабрикатов, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	6
	13. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление фигурных тортов: «Цыплята», «Мишка», подготовка основных и	6

	отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, грунтовка, обмазка, оформление. Проверка веса и оценка качества готовых тортов.	
	14. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление торта «Слива». Приготовление тортов с желе и фруктами: подготовка основных и отделочных полуфабрикатов, пропитка, прослойка, склеивание, оформление поверхности фруктами и желе, обмазка, нарезание. Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	6
	15. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление легких обезжиренных пирожных «Корзиночка с фруктами». Проверка веса и оценка качества готовых изделий.	6
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	6
	Итого	396

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла и наставниками на базовых предприятиях.

Производственная практика проводится в соответствии с учебным планом после освоения теоретической части профессионального модуля концентрированно.

В завершении проводится промежуточная аттестация по профессиональному модулю в форме зачёта.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

С учётом направления подготовки учебно-методическое обеспечение включает:

- технологические карты по производственным процессам;
- тестовые задания;
- комплект практических квалификационных работ;
- образцы выполнения заданий;
- алгоритм выполнения работ пооперационно;
- методические рекомендации по выполнению работ.

3.3. Информационное обеспечение

1. Анфимова Н.А. Кулинария для нач. проф. образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Н. А Анфимова, Л. Л Татарская. – 3-изд., стер. – М.: Издательский центр Академия, 2005. – 328 с.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; изд. Центр Академия, 2000. – 256 с.
3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб, для нач. проф. образования: Учеб, пособие для сред, проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002 г. – 272 с.
4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – Изд. 7-е, доп. перераб. – Ростов н./Д: Феникс, 2007.- 373, [1]

5. Шестакова Т. И.. Калькуляция и учет в общественном питании: Учебно-практическое пособие. Ростов н/Д: изд-во Феникс. – 2004. 384 с. Серия (НПО).

3.4.2Дополнительная литература

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. Питания. / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.:, ООО Издательство Арий, М.: ИКТЦ Лада, 2008. 608 с.: ил

7. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика»

3.4.3Официальные и профессиональные сайты:

[http //www.pedsovet.ru;](http://www.pedsovet.ru;)

[http //www.campus.ru;](http://www.campus.ru;)

restoranoff.ru; [http //www.COOKCHAMP.ru](http://www.COOKCHAMP.ru) (сайт соревнований);

[http //www.cook@pir.ru;](http://www.cook@pir.ru;)

[http //www.culinar@pir.ru;](http://www.culinar@pir.ru;)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Применяет знания инструктажа по технике безопасности, подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Экспертное наблюдение и оценка практических навыков при выполнении производственных работ
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Производит 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	Производит 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	Производит 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	Производит изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
---	---	--

Текущий контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, качества выполнения и защиты отчёта по практике и листа оценки руководителя практики от предприятия.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Демонстрация знаний при подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Демонстрация знаний в подборе, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов
	Демонстрация знаний в подготовке рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	Демонстрация знаний в подготовке к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Демонстрация знаний в подготовке отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Демонстрация знаний в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
	Демонстрация знаний в хранении, порционировании на раздаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов при изготовлении, творческом оформлении, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске хлебобулочных

разнообразного ассортимента	изделий и хлеба разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Демонстрация знаний в подготовке основных продуктов и дополнительных ингредиентов
	Демонстрация знаний в приготовлении пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в хранении, отпуске пирожных и тортов разнообразного ассортимента
	Демонстрация знаний в ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
	Демонстрация знаний в взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
ОК.01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
	Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.

ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК. 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК. 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК. 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.
ОК. 06. Проявлять гражданско - патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Умения: описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК. 07. Содействовать эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК. 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления	Умения: использовать физкультурно - оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять

здоровья в процессе профессиональной деятельности	рациональные приёмы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии. Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения.
ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Умения: применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение Знания: современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на иностранном языке	Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК. 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Умения: выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес - идею; определять источники финансирования Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

**Лист дополнений и изменений к рабочей программе производственной практики
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

на 20__ - 20__ учебный год

43.01.09 Повар, кондитер

**Дополнения и изменения к рабочей программе производственной практики на 20__ -
20__ учебный год по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

43.01.09 Повар, кондитер

В рабочую программу внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в рабочей программе рассмотрены и согласованы на заседании
цикловой методической комиссии

«_____» _____ 20__ г. (протокол №_____).

Председатель цикловой методической комиссии _____ Ф.И.О.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 468811232729010145642545975927204539216488993145

Владелец Лапина Наталья Николаевна

Действителен с 05.02.2025 по 05.02.2026