

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

СОГЛАСОВАНО

Начальник центра питания

АО «Смолостроительный завод

Им. Б.Е. Бутомова»

Т.А. Вышковская

« 02.02.2023г. »



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ СПО «КТТ»

М.И. Имохов

« 02.02.2023г. »

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**«ПМ.08. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДЛЯ КОНДИТЕРСКОГО
ПРОИЗВОДСТВА»**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля учебной ПМ.08 Освоение рабочей профессии 12901 кондитер, разработана на основе ФГОС СПО П П С С 3 / ППКРС по специальности специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 9 декабря 2016 года и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года (регистрационный № 44828) и рабочей программы воспитания ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум».

Организация-разработчик:

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

Разработчики:

Мицкая .А.А преподаватель спецдисциплин

Программа рассмотрена и одобрена на заседании

ЦМК Повар Кондитер

Протокол № 10 от «11» 05 2023г.

Председатель Барсалова Н А Ф.И.О.

Программа рекомендована к утверждению на заседании

Методического совета ГБПОУ РК «КТТ»

Протокол № 5 от «24» 05 2023г.

Председатель МС  Ф.И.О.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Тематический план и содержание учебной практики	7
3. Условия реализации программы учебной практики	11
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	16
5. Лист дополнений и изменений к рабочей программе учебной практики	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля модуля ПМ.08 Освоение рабочей профессии 12901 кондитер, является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО ППССЗ/ППКРС Область применения программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения учебной практики обучающийся должен освоить основной вид профессиональной деятельности Освоение рабочей профессии 12901 кондитер и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1 Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 8	Выполнение работ по профессии Кондитер
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.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

1.2.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	иметь практический опыт в: – подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; – приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе
Знать	
Уметь	

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

1.3 Личностные результаты освоения программы воспитания техникума

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

ЛР 13	Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: ответственный сотрудник, дисциплинированный, трудолюбивый, нацеленный на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующий с членами команды, сотрудничающий с другими людьми, проектно мыслящий.
ЛР 14	Приобретение обучающимися навыка оценки информации в цифровой среде, ее достоверность, способности строить логические умозаключения на основании поступающей информации и данных.
ЛР 15	Приобретение обучающимися социально значимых знаний о нормах и традициях поведения человека как гражданина и патриота своего Отечества.
ЛР 16	Приобретение обучающимися социально значимых знаний о правилах ведения экологического образа жизни о нормах и традициях трудовой деятельности человека о нормах и традициях поведения человека в многонациональном, многокультурном обществе.
ЛР 17	Ценностное отношение обучающихся к своему Отечеству, к своей малой и большой Родине, уважительного отношения к ее истории и ответственного отношения к ее современности.
ЛР 18	Ценностное отношение обучающихся к людям иной национальности, веры, культуры, уважительного отношения к их взглядам.
ЛР 19	Уважительное отношение обучающихся к результатам собственного и чужого труда.
ЛР 20	Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д
ЛР 21	Мотивированный на реализацию профессиональной карьеры на территории Республики Крым
ЛР 22	Приобретение навыков общения и самоуправления.
ЛР23	Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализации личности.
ЛР 24	Ценностное отношение обучающихся к культуре, и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии.
ЛР 25	Умение реализовать лидерские качества на производстве
ЛР 26	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 27	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 28	Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.
ЛР 29	Сохранивший психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 30	Мотивация самообразованию и развитию.
ЛР 31	Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством.

1.4. Количество часов на освоение учебной практики:

Всего –36 часа

в том числе в форме практической подготовки – 36 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Количество часов на освоение программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов практики	Кол-во часов	Учебная практика (часов)
ПК 8.1 ПК 8.2	Раздел УП 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	6	6
ПК 8.3 ПК 8.4	Раздел УП 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	6	6
ПК 8.5 ПК 8.6	Раздел УП 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	6	6
	Раздел УП 4 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	6	6
	Раздел УП 5 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	6	6

6	Содержание (виды работ)	Кол-во часов
1	2	3
ПМ 08. 01 Освоение рабочей профессии 12901 Кондитер	Виды работ	36
Раздел УП 1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.		6
Тема 1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий.	Инструктаж по технике безопасности, санитарные требования. Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Требования к качеству изделий. Условия и сроки хранения. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба, приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	6
Раздел УП 2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.		
Тема 2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления мучных кондитерских изделий из пресного, сдобного пресного теста, бисквитного теста, заварного теста Требования к качеству изделий. Условия и сроки хранения. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6

Раздел УП 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.		
Тема 3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, песочного теста, Приготовление глазури сырковой для глазировании поверхности, глазури сырковой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Требования к качеству изделий. Условия и сроки хранения. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
Раздел УП 4 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.		
Тема 4 .Изготовление и оформление пирожных. Приготовление глазури.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления пирожных. Классификация и характеристика пирожных, форма, размер и масса пирожных. Приготовление глазури сырковой для глазировании поверхности, глазури сырковой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Требования к качеству изделий. Условия и сроки хранения. Оценка наличия,	6

	выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	
Раздел УП 5 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.		
Тема 5. Изготовление и оформление тортов. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов.	Организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды для приготовления тортов .Классификация, форма, размер и масса тортов. Вилы тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы. Приготовление сливочных кремов, белковых кремов, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Требования к качеству изделий. Условия и сроки хранения. Оценка качества и выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организации их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6
Всего		36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории/мастерской или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Профессиональная лаборатория в ГБПОУ РК «Керченский технологический техникум», осуществляет образовательную деятельность по 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, 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).

- оборудование профессиональной лаборатории и рабочих мест;
- технические средства обучения;
- технологическое оснащение:

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь;
- Микроволновая печь;
- Плита электрическая;
- Плита индукционная;
- Фритюрница;
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- 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
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Миксер (погружной)
- Мясорубка
- Производственный стол с металлическим покрытием
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2016.

2. Бутейкис Н.Г, Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: Академия, 2014.

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2017.

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е. Производственное обучение профессии «Кондитер»: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Академия, 2013.

2. Боденштейнер С., Киттлер М., Шмедес К. Полная энциклопедия выпечки. – М.: АСТ. Астрель, 2013.

2. Боденштейнер С., Киттлер М., Шмедес К. Полная энциклопедия выпечки. – М.: АСТ. Астрель, 2013.
3. Дикон Кэрл. Волшебные торты для веселого праздника: [перевод с английского] / Кэрл Дикон. – М.: Контэнт, сор. 2011.
4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: Учебное пособие. – М.: Академия, 2012.
5. Мэрфитт Д. Как украсить торт. – М.: АСТ-ПРЕСС, 2001

Интернет- ресурсы:

1.Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>, свободный.

1. Бесплатная электронная библиотека онлайн «Единое окно к образовательным ресурсам». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://window.edu.ru>, свободный.

2. . Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://base.garant.ru/12117866>, свободный.

3. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания». [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9047537>, свободный.

4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103471>, свободный.

5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107326>, свободный.

6. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107325>, свободный.

7. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103455>, свободный.

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200107327>, свободный. 28

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200103473>, свободный. 11. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба
	Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба
	Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.
	Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба.
	Точное соблюдение технологии приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции.
	Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция - простые хлебобулочные изделия и хлеб
	Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба
	Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству хлебобулочных изделий и хлеба
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий**
	Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению мучных кондитерских изделий
	Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных кондитерских изделий.
	Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления основных мучных кондитерских изделий.
	Демонстрация владения различными технологиями приготовления основных мучных кондитерских изделий.
	Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция
	Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении мучных кондитерских изделий
	Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству мучных кондитерских изделий

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении печенья, пряников, коврижек
	Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению печенья, пряников, коврижек
	Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления печенья, пряников, коврижек*
	Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления печенья, пряников, коврижек. Точное соблюдение технологии приготовления печенья, пряников, коврижек.*
	Демонстрация владения различными технологиями приготовления печенья, пряников, коврижек.
	Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция. Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов печенья, пряников, коврижек
	Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении печенья, пряников, коврижек
	Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству печенья, пряников, коврижек
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отделочных полуфабрикатов**
	Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению отделочных полуфабрикатов
	Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.
	Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.
	Точное соблюдение технологии приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.
	Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.
	Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отделочных полуфабрикатов
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных**
	Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению отечественных классических тортов и пирожных***

	Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*
	Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*
	Точное соблюдение технологии приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*
	Демонстрация владения различными технологиями приготовления отечественных классических тортов и пирожных.*
	Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*
	Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*
	Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных***
	Демонстрация навыков презентации отечественных классических тортов и пирожных потребителям***
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству отечественных классических тортов и пирожных**
	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных**
	Демонстрация подготовки инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению обезжиренных тортов и пирожных***
	Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*
	Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*
	Точное соблюдение технологии приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.*
	Проведение бракеража в соответствии с требованиями.*
	Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция.*
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных***.
	Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по пр- демонстрация интереса к будущей профессии производству обезжиренных тортов и пирожных**
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их	- Демонстрация интереса к будущей профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.
	– Демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий учебной, производственной практики. – Составление плана лабораторной работы, плана действий на практике.

эффективность и качество	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе приготовления блюд.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– Подготовка докладов, рефератов по новым видам сырья, оборудования, технологиям. – Эффективный поиск необходимой информации при выполнении самостоятельной работы. – Использование различных источников информации, включая электронные
ОК 5. Использовать информационно коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– Разработка и представление мультимедийных презентаций проектов. – Осуществление обучения с использованием персонального компьютера. – Сбор информации с помощью сети Интернет.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	– Выполнение работ под наблюдением, при наличии некоторых ситуаций. – Активно работать в группе. – Демонстрация действий по реализации готовой продукции. – Выполнение работ на практике и лабораторных работ с любыми коллега
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	– Самоанализ и коррекция результатов собственной работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	– Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	– Анализ инноваций в области разработки технологических процессов приготовления блюд различного ассортимента
ОК 10. Пользоваться профессионально документацией на иностранном языке	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности

**Лист дополнений и изменений к рабочей программе учебной практики
по ПМ.08 Освоение рабочей профессии 12901 кондитер**

**на 20__ - 20__ учебный год
43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

**Дополнения и изменения к рабочей программе учебной практики на 20__ - 20__
учебный год по ПМ.08 Освоение рабочей профессии 12901 кондитер
43.02.15. Поварское и кондитерское дело**

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