

Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области «Усть-Илимский техникум
лесопромышленных технологий и сферы услуг»

(ГБПОУ «УИ ТЛТУ»)


УТВЕРЖДЕНА
приказом директора
№ 176 от «31» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Усть-Илимск
2022

Рассмотрена и одобрена
на заседании методического объединения
«Профессиональный цикл»
Протокол № 9 от «26» мая 2022 г.
Председатель МО

_____ М.В. Ступина

Разработчики: Цуперяк Людмила Валентиновна
мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана на основе ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер от 9 декабря 2016 г. № 1569, профессионального стандарта 33.011 Повар (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015г. № 610н), профессионального стандарта 33.010 Кондитер (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н), профессионального стандарта 33.014 Пекарь (Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н) и с учетом рабочей программы профессионального модуля ПМ.05.

Согласовано:

заместитель директора по
учебно-производственной
работе



О.П. Дьячкова

заместитель директора по
учебно-методической работе



А.А. Карьялайнен

заведующий библиотекой



Е.П. Попова

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по программам подготовки квалифицированных рабочих по профессии 43.01.09. Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделия разнообразного ассортимента

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделия разнообразного ассортимента

, формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачами производственной практики является

- закрепление и совершенствование профессиональных умений обучающихся,
- развитие общих и профессиональных компетенций,
- освоение современных производственных процессов,
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций общественного питания.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделия разнообразного ассортимента обучающийся должен уметь, знать и иметь практический опыт:

| | |
|-------------------|---|
| Практический опыт | 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 региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; |
|-------------------|---|

| | |
|--------|---|
| | ведении расчетов с потребителями |
| Умения | <p>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> |
| Знания | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты 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> |

1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего часов производственной практики – 288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися основным видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделия разнообразного ассортимента и соответствующих ему профессиональных и общих компетенций:

| Код | Наименование результата обучения |
|--------|---|
| 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 |
| ОК 1. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. |
| ОК 2. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК 3. | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК 4. | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 5. | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК 6 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 9 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

| Коды профессиональных компетенций | Наименование тем производственной практики | Всего часов |
|-----------------------------------|--|-------------|
| ПК 5.1 | Тема №1. Знакомство с базой прохождения производственной практики. Техника безопасности, и эксплуатация основного оборудования. Правила санитарии и гигиены в рамках стандарта WorldSkills | 6 |
| ПК 5.1 | Тема № 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами | 6 |
| ПК 5.1 | Тема №3. Документооборот процессов приготовления кондитерских изделий на базах практики | 6 |
| ПК 5.1 | Тема № 4 Документооборот по реализации кондитерских изделий на базах практики | 6 |
| ПК 5.1 | Тема № 5 Маркировка кондитерских изделий при реализации готовой продукции | 6 |
| ПК 5.1 | Тема № 6 Взаимодействие с потребителями и ведение расчетов при реализации готовой продукции | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | Тема № 7. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий . | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | Тема 8 Приготовление полуфабрикатов - фаршей для хлебобулочных изделий. | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | Тема 9 Приготовление полуфабрикатов - сладких начинок для хлебобулочных изделий | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | Тема10. Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов. Приготовление кремов | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | Тема11. Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов. Приготовление мастики. | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | Тема 12 Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов. Приготовление карамели. | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | Тема 13 Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов. Приготовление рисовальных масс. | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | Тема 14 Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов. Подготовка шоколада и украшений из него. | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | Тема 15. Организация и уборка рабочих мест по приготовлению хлебобулочных изделий | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | Тема 16 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | Тема 17. Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного теста | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | Тема 18 Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного теста | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 | Тема 19. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | Тема 20 Приготовление изделий из дрожжевого теста, жареные фри. | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | Тема 21 Комплексные работы по отработке навыков приготовления | 6 |

| | | |
|-------------------------|---|---|
| | хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения | |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | Тема 22 Комплексные работы по отработке навыков приготовления хлебобулочных изделий из сдобного теста | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема № 23 Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии заданием по организации и уборке рабочих мест. | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.4 | Тема 24 Технологический процесс приготовления и реализации мучных изделий из пресного теста | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема 25 Технологический процесс приготовления и реализации изделий из пряничного теста | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема 26. Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из песочного теста | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема 27. Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из сдобного теста | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема 28 Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема 29 Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из слоеного теста | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема 30, Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из заварного теста | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | Тема 31 Комплексные работы по отработке навыков приготовления мучных кондитерских изделий | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема 32 Комплексные работы по отработке навыков приготовления мучных кондитерских изделий | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема 33 Комплексные работы по отработке навыков приготовления мучных кондитерских изделий | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема № 34 Технологический процесс приготовления, оформления и реализации тортов регионального спроса. | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 35. Приготовление простых тортов разнообразного ассортимента | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 36 Приготовление праздничных тортов разнообразного ассортимента | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 37. Приготовление детских тортов разнообразного ассортимента | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 38 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализация простых тортов разнообразного ассортимента | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 39 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализация праздничных тортов разнообразного ассортимента | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 40 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализация детских тортов разнообразного ассортимента | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 41 Приготовление оформление и реализация простых пирожных разнообразного ассортимента | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 42 Приготовление оформление и реализация птифуров разнообразного ассортимента | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 43. Приготовление оформление и реализация современных региональных пирожных разнообразного ассортимента | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 44 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализация простых пирожных разнообразного ассорти- | 6 |

| | | |
|--|---|-----|
| | тименга | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 45 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализация птифуров разнообразного ассортимента | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 46 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализация современных региональных пирожных разнообразного ассортимента | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 | Тема № 47 Взаимодействие с потребителями и ведение расчетов при реализации готовой продукции | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 | Тема № 48 Квалификационный экзамен | 6 |
| | Всего часов | 288 |

3.2. Содержание производственной практики

| Вид профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента | | | | |
|--|--|---|---|------------------|
| Формируемые компетенции | Тема занятия | Виды учебно-производственных работ | Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения работ | Количество часов |
| ПК 5.1 | Тема №1. Знакомство с базой прохождения производственной практики. Техника безопасности, и эксплуатация основного оборудования. Правила санитарии и гигиены в рамках стандарта WorldSkills | <p>Ознакомление с предприятием практики, режимом работы и графиком выхода на рабочие места.</p> <p>Требования СанПин к работникам предприятий питания.</p> <p>Инструктаж по ОТ и ТБ на предприятиях практики.</p> <p>Инструктаж по ОТ и ТБ в кондитерских цехах.</p> <p>Ознакомление с технологическим процессом, с организацией рабочих мест кондитерских цехов предприятий практики, с общими правилами эксплуатации технологического оборудования, с требованиями санитарии и гигиены.</p> <p>Ознакомление с правилами мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования, условиями хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p> | <p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения</p> | 6 |

| | | | | |
|--------|---|---|--|---|
| | | | пищевых продуктов. Виды, назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| ПК 5.1 | <u>Тема № 2</u> Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами | <p>Организация рабочего места в кондитерском цеху.</p> <p>Рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять оснащение в соответствии с ходом работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Выбирать моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> | <p>Организация работ в кондитерском цехе.</p> <p>Виды , назначение оборудования, инвентаря, посуды используемых для порционирования (комплектования) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | 6 |
| ПК 5.1 | <u>Тема №3.</u> Документооборот процессов приготовления кондитерских изделий на базах практики | <p>Организация рабочих мест по работе с документацией.</p> <p>Ознакомление с планом меню кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с технико-технологическими картами приготовления кондитерских изделий предприятий практики.</p> | <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных конди-</p> | 6 |

| | | | | |
|--------|---|---|---|---|
| | | <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, кондитерских, мучных кулинарных изделий.</p> <p>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</p> | <p>терских изделий.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p> | |
| ПК 5.1 | <p><u>Тема № 4</u> Документооборот по реализации кондитерских изделий на базах практики</p> | <p>Организация рабочих мест по работе с документацией.</p> <p>Ознакомление с планом меню кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с технико-технологическими картами приготовления кондитерских изделий предприятий практики.</p> <p>Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> | <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-технологическая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> | 6 |

| | | | | |
|--------|---|---|---|---|
| | | <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, кондитерских, мучных кулинарных изделий.</p> <p>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</p> | <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p> | |
| ПК 5.1 | Тема № 5 Маркировка кондитерских изделий при реализации готовой продукции | <p>Организация рабочих мест по работе с документацией.</p> <p>Ознакомление с планом меню кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомление с маркировкой кондитерских изделий предприятий практики.</p> <p>Заполнять этикетки маркировок</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Экспресс-оценка качества и безопасности сырья, продуктов, материалов.</p> <p>Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, кондитерских, мучных кулинарных изделий.</p> <p>Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения</p> | <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-технологическая документация, используемая при изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.</p> <p>Виды, назначение и правила экс-</p> | 6 |

| | | | | |
|---------------|--|--|---|---|
| | | до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил | плуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов. | |
| ПК 5.1 | <u>Тема № 6</u> Взаимодействие с потребителями и ведение расчетов при реализации готовой продукции | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | Ассортимент и цены на мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя. | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | <u>Тема № 7.</u> Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Приготовление, оформление и подготовка к ис- | 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 взаимоза- | 6 |

| | | | | |
|---------------|--|--|--|---|
| | | <p>пользованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Хранить кондитерские полуфабрикаты.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовые хлебобулочные, мучные, кондитерские изделия на вынос и для транспортирования.</p> | <p>меняемости продуктов.</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.</p> <p>Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | <p><u>Тема № 8</u> Приготовление полуфабрикатов - фаршей для хлебобулочных изделий..</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов, фаршей для хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов – фаршей для хлебобулочных изделий.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Хранить полуфабрикаты.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовые фарши для хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> | <p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок.</p> <p>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.</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.</p> <p>Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p> | 6 |

| | | | | |
|---------------|--|---|--|---|
| ПК 5.1 ПК 5.2 | <u>Тема № 9</u> Приготовление полуфабрикатов - сладких начинок для хлебобулочных изделий | <p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов, сладких начинок для хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов – сладких начинок для хлебобулочных изделий .</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Хранить полуфабрикаты.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовые сладкие начинки для хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</p> | <p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов, фаршей, начинок.</p> <p>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.</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.</p> <p>Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p> | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | <u>Тема № 10.</u> Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов. Приготовление кремов | <p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов (кремов) для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к ис-</p> | <p>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 взаимоза-</p> | 6 |

| | | | | |
|---------------|--|--|--|---|
| | | <p>пользованию отделочных полуфабрикатов – кремов для мучных кондитерских изделий. Отсадка украшений из кремов. Оценка качества готовой продукции. Хранить полуфабрикаты. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовые кремы для мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> | <p>меняемости продуктов. Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства. Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | <p><u>Тема № 11.</u> Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов (мастики).</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов - мастики для мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов Приготовление, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов – мастики для мучных кондитерских изделий. Формовка украшений из мастики. Оценка качества готовой продукции. Хранить полуфабрикаты. Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовую мастику для мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> | <p>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; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p> | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | <p><u>Тема № 12</u> Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов.</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов - карамели для мучных кондитерских изделий.</p> | <p>Методы приготовления отделочных полуфабрикатов. Правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного про-</p> | 6 |

| | | | | |
|---------------|--|---|--|---|
| | Приготовление карамели. | <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов – карамели для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Формовка украшений из карамели.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Хранить полуфабрикаты.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовую карамель для мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> | <p>дукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.</p> <p>Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | <p><u>Тема №13.</u> Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Приготовление рисовальных масс.</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов - рисовальных масс для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов рисовальных масс для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Формовка украшений из рисовальных масс.</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> | <p>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.</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.</p> <p>Требования к безопасности хранения</p> | 6 |

| | | | | |
|---------------|---|---|--|---|
| | | <p>Хранить полуфабрикаты.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовую рисовальную массу для мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> | <p>ния отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | <p><u>Тема 14</u> Приготовление украшений из отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Подготовка шоколада и украшений из него.</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов - шоколада и украшений из него для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов</p> <p>Приготовление, оформление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов шоколада и украшений из него для мучных кондитерских изделий.</p> <p>Темперирование и формовка украшений из шоколада</p> <p>Оценка качества готовой продукции.</p> <p>Хранить полуфабрикаты.</p> <p>Выбирать контейнеры, упаковочные материалы, эстетично маркировать готовую шоколадную массу для мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> | <p>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.</p> <p>Условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства.</p> <p>Требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов; правила маркирования упакованных отделочных полуфабрикатов, правила заполнения этикеток.</p> | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | <p><u>Тема 15.</u> Организация и уборка рабочих мест по приготовлению хлебобулочных изделий</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> | <p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных</p> | 6 |

| | | | | |
|---------------|--|---|---|---|
| | | <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Производить выпечку хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Творчески оформлять хлебобулочные изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Условия, сроки хранения, маркировка.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | Тема 16 Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения | <p>Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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; виды, характеристика региональных видов сырья,</p> | 6 |

| | | | | |
|---------------|--|--|---|---|
| | | <p>Производить замес теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Творчески оформлять хлеб и хлебобулочные изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Условия, сроки хранения, маркировка.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | Тема 17. Приготовление хлебобулочных изделий из сдобного теста | <p>Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий из сдобного теста.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес опары и теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания,</p> | 6 |

| | | | | |
|---------------|---|---|---|---|
| | | <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку хлебобулочных изделий из сдобного теста.</p> <p>Творчески оформлять хлебобулочные изделия из сдобного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>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.</p> <p>Условия, сроки хранения, маркировка.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | Тема 18 Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного теста | <p>Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий из сдобного теста.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить подготовку масла.</p> <p>Производить замес теста, его обминку.</p> <p>Слоение тестового полуфабриката, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта. Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации</p> | 6 |

| | | | | |
|----------------------|---|--|--|---|
| | | <p>нии.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку хлебобулочных изделий из слоеного теста.</p> <p>Творчески оформлять хлебобулочные изделия из слоеного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия, сроки хранения, маркировка.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 | Тема 19. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий | <p>Отработка практических навыков по приготовлению мелкоштучных хлебобулочных изделий.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес опары и теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку мелкоштучных хлебобу-</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>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, инстру-</p> | 6 |

| | | | | |
|---------------|---|---|---|---|
| | | <p>лочных изделий</p> <p>Творчески оформлять мелкоштучные хлебобулочные изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>ментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба; органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия, сроки хранения, маркировка.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | Тема 20 Приготовление изделий из дрожжевого теста, жареные фри. | <p>Отработка практических навыков по приготовлению изделий из дрожжевого теста, жареные фри.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес опары и теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Подготовить фритюрный жир для жарки.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и жарки.</p> <p>Производить жарку изделий из дрожжевого теста.</p> <p>Творчески оформлять для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблю-</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>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.</p> | 6 |

| | | | | |
|---------------|--|--|--|---|
| | | <p>дением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>Условия, сроки хранения, маркировка.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | <p><u>Тема 21</u> Комплексные работы по отработке навыков приготовления хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Творчески оформлять хлеб и хлебобулочные изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с за-</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>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.</p> <p>Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Условия, сроки хранения, марки-</p> | 6 |

| | | | | |
|---------------|--|--|--|---|
| | | казом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | ровка. | |
| ПК 5.1 ПК 5.3 | <u>Тема 22</u> Комплексные работы по отработке навыков приготовления хлебобулочных изделий из сдобного теста | Отработка практических навыков по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба регионального назначения. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Производить замес теста, его обминку, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста. Соблюдать выход изделий при порционировании. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки. Производить выпечку хлеба и хлебобулочных изделий. Творчески оформлять хлеб и хлебобулочные изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | Ассортимент, товароведная 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; виды, характеристика региональных видов сырья, 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. Нормы, правила взаимозаменяемости продуктов. Условия, сроки хранения, маркировка. | 6 |

| | | | | |
|-----------------------------|---|---|--|----------|
| <p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4</p> | <p><u>Тема № 23</u> Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии заданием по организации и уборке рабочих мест.</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные кондитерские изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p> | <p>6</p> |
| <p>ПК 5.1 ПК 5.4</p> | <p><u>Тема 24</u> Технологический процесс приготовления и реализации мучных изделий из</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из пресного теста</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами органи-</p> | <p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> | <p>6</p> |

| | | | | |
|----------------------|--|---|---|---|
| | пресного теста | <p>зации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные изделия из пресного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема 25 Технологический процесс приготовления и реализации изделий из пряничного теста | <p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из пряничного теста</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить заварку теста сырцовым и завар-</p> | <p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> | 6 |

| | | | | |
|----------------------|--|--|---|---|
| | | <p>ным методом.</p> <p>Производить формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные изделия из пряничного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема 26. Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из песочного теста | <p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из песочного теста</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании</p> | <p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления</p> | 6 |

| | | | | |
|----------------------|---|---|---|---|
| | | <p>нии.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные изделия из песочного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> | <p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | <p><u>Тема 27.</u> Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из сдобного теста</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из сдобного теста</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные изделия из сдоб-</p> | <p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> | 6 |

| | | | | |
|----------------------|---|---|--|---|
| | | <p>ного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> | <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | <p><u>Тема 28</u> Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из бисквитного теста</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из бисквитного теста</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные изделия из бисквитного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с за-</p> | <p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских</p> | 6 |

| | | | | |
|----------------------|---|---|---|---|
| | | казом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. | изделий разнообразного ассортимента. Органолептические способы определения готовности. Условия хранения и маркировка. | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | <u>Тема 29</u> Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из слоеного теста | Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из слоеного теста Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Подготовка масла. Производить замес теста Слоение тестового полуфабриката. Формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста. Соблюдать выход изделий при порционировании. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки. Производить выпечку изделий. Творчески оформлять мучные изделия из слоеного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потреби- | Ассортимент, товароведная 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 разнообразного ассортимента, 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 разнообразного ассортимента. Органолептические способы определения готовности. Условия хранения и маркировка. | 6 |

| | | | | |
|----------------------|--|---|--|---|
| | | телем при отпуске с раздачи, на вынос. | | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема 30, Технологический процесс приготовления и реализации изделий разнообразного ассортимента из заварного теста | <p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных изделий из заварного теста</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить заварку и замес тестового полуфабриката.</p> <p>Производить формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные изделия из заварного теста для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос.</p> | <p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p> | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 | Тема 31 Комплексные работы по от- | Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий регио- | Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основ- | 6 |

| | | | | |
|----------------------|---|--|--|---|
| | работке навыков приготовления мучных кондитерских изделий | <p>нального назначения. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Производить замес теста, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста. Соблюдать выход изделий при порционировании. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки. Производить выпечку изделий. Творчески оформлять мучные кондитерские изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>ных 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 разнообразного ассортимента, 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 разнообразного ассортимента. Органолептические способы определения готовности. Условия хранения и маркировка.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема 32 Комплексные работы по отработке навыков приготовления мучных кондитерских изделий | <p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий регионального назначения. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> | <p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости. Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных</p> | 6 |

| | | | | |
|----------------------|---|--|--|---|
| | | <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, рецептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные кондитерские изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.4 | Тема 33 Комплексные работы по отработке навыков приготовления мучных кондитерских изделий | <p>Отработка практических навыков по приготовлению мучных кондитерских изделий регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес теста, формовку изделий с соблюдением требований порционирования, ре-</p> | <p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нор-</p> | 6 |

| | | | | |
|----------------------|---|---|---|---|
| | | <p>цептуры, последовательности приготовления, особенностей теста.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и выпечки.</p> <p>Производить выпечку изделий.</p> <p>Творчески оформлять мучные кондитерские изделия для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>мы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Органолептические способы определения готовности.</p> <p>Условия хранения и маркировка.</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема № 34 Технологический процесс приготовления, оформления и реализации тортов регионального спроса. | <p>Отработка практических навыков по приготовлению тортов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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 разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного про-</p> | 6 |

| | | | | |
|---------------------------------|--|---|---|----------|
| | | <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять торты для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>дукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> | |
| <p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5</p> | <p>Тема 35. Приготовление простых тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению простых тортов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать простые торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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 разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструмен-</p> | <p>6</p> |

| | | | | |
|----------------------|--|--|---|---|
| | | <p>нии. Творчески оформлять простые торты для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>тов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 36 Приготовление праздничных тортов разнообразного ассортимента | <p>Отработка практических навыков по приготовлению праздничных тортов регионального назначения. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Производить замес тестовых полуфабрикатов.. Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них Производить выпечку тестовых полуфабрикатов. Формовать праздничные торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов. Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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 разнообразного ассортимента, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря, инструментов; ассортимент, рецептуры, тре-</p> | 6 |

| | | | | |
|----------------------|---|--|---|---|
| | | <p>Творчески оформлять праздничные торты для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>бования к качеству пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | <p><u>Тема 37.</u> Приготовление детских тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению детских тортов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать детские торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять детские торты для реали-</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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 разнообразного ассортимента, 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 пирожных и</p> | 6 |

| | | | | |
|----------------------|--|--|--|---|
| | | <p>зации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | <p><u>Тема 38</u> Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализации простых тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению тортов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять торты для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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 разнообразного ассортимента, 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 пирожных и тортов разнообразного ассорти-</p> | 6 |

| | | | | |
|------------------------------|---|--|---|----------|
| | | <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>мента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> | |
| <p>ПК 5.1 ПК 5.2. ПК 5.5</p> | <p>Тема 39 Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализации праздничных тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению тортов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять торты для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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 разнообразного ассортимента, 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 пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости</p> | <p>6</p> |

| | | | | |
|-----------------------------|--|---|---|----------|
| | | <p>помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>продуктов</p> | |
| <p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5</p> | <p><u>Тема 40</u> Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализации детских тортов разнообразного ассортимента</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению тортов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать торты с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять торты для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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 разнообразного ассортимента, 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 пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> | <p>6</p> |

| | | | | |
|----------------------|--|--|--|---|
| | | Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос | | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | Тема 41 Приготовление оформление и реализация простых пирожных разнообразного ассортимента | <p>Отработка практических навыков по приготовлению пирожных регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать пирожные с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять пирожные для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | Ассортимент, товароведная 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 разнообразного ассортимента, 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 пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов | 6 |

| | | | | |
|----------------------|---|--|---|---|
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | <u>Тема 42</u> Приготовление оформление и реализация птифугов разнообразного ассортимента | <p>Отработка практических навыков по приготовлению птифугов регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать птифуры с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять птифуры для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>Ассортимент, товароведная 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 разнообразного ассортимента, 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 пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> | 6 |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | <u>Тема43.</u> Приготовление оформление и реализация со- | <p>Отработка практических навыков по приготовлению современных пирожных регионального назначения.</p> | <p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных</p> | 6 |

| | | | | |
|-----------------------------|---|--|--|----------|
| | <p>временных региональных пирожных разнообразного ассортимента</p> | <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать современные пирожные с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять современные пирожные для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>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 разнообразного ассортимента, 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 пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> | |
| <p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5</p> | <p><u>Тема 44</u> Комплексные работы по отработке навыков приготовления</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению современных пирожных регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная те-</p> | <p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочета-</p> | <p>6</p> |

| | | | | |
|----------------------|--|--|--|---|
| | оформления и реализация простых пирожных разнообразного ассортимента | <p>кущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать современные пирожные с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять современные пирожные для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | емости, 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 разнообразного ассортимента, 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 пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5 | <u>Тема 45</u> Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реа- | <p>Отработка практических навыков по приготовлению пtiфуров регионального назначения.</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами органи-</p> | Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; кри- | 6 |

| | | | | |
|-----------------------------|--|--|---|----------|
| | <p>лизация пtiфуров разнообразного ассортимента</p> | <p>зации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов. Производить замес тестовых полуфабрикатов.. Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них Производить выпечку тестовых полуфабрикатов. Формовать пtiфуры с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов. Соблюдать выход изделий при порционировании. Творчески оформлять пtiфуры для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции. Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>терии 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 разнообразного ассортимента, 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 пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> | |
| <p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.5</p> | <p><u>Тема 46</u> Комплексные работы по отработке навыков приготовления оформления и реализации современных региональных пирожных разно-</p> | <p>Отработка практических навыков по приготовлению современных пирожных регионального назначения. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация</p> | <p>Ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тор-</p> | <p>6</p> |

| | | | | |
|------------------------------------|---|---|---|---|
| | образного ассортимента | <p>технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов.</p> <p>Производить замес тестовых полуфабрикатов..</p> <p>Производить приготовление отделочных полуфабрикатов и изделий из них</p> <p>Производить выпечку тестовых полуфабрикатов.</p> <p>Формовать современные пирожные с соблюдением требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Соблюдать выход изделий при порционировании.</p> <p>Творчески оформлять современные пирожные для реализации с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Оформлять этикетки и маркировать готовую продукцию</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии.</p> <p>Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>тов разнообразного ассортимента.; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Методы приготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента, 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 пирожных и тортов разнообразного ассортимента; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p> | |
| ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 | <u>Тема № 47</u> Взаимодействие с потребителями и ведение расчетов при реализации готовой продукции | <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> | <p>Ассортимент и цены на мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета</p> | 6 |

| | | | | |
|---|--|---|---|----------|
| | | | <p>потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя.</p> | |
| <p>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5</p> | <p><u>Тема № 48</u> Квалификационный экзамен</p> | <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в рамках стандарта WorldSkills.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в рамках стандарта WorldSkills.</p> <p>Порционировать, творчески оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдением требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Соблюдать выход хлебобулочных, мучных кондитерских изделий при порционировании</p> | <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты.</p> <p>Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Определять степень готовности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Доводить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия до вкуса, до определенной консистенции.</p> | <p>6</p> |

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| | | | Техника порционирования, варианты оформления для реализации. Виды, назначение столовой посуды для отпуска. Методы сервировки и подачи, температура подачи | |
| Итого производственной практики – 288 часов | | | | |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика направлена на закрепление, развитие практических навыков и компетенций у обучающихся в процессе выполнения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделия различного ассортимента в рамках профессионального модуля ПМ 05.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания на основе договоров, заключаемых между УИ ТЛТУ и организациями.

С руководителями организаций питания техникум согласовывает программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику. Руководители организаций предоставляют рабочие места обучающимся УИ ТЛТУ, назначают из числа высококвалифицированных работников предприятия - наставников, помогающих обучающимся овладевать профессиональными навыками.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики

Основная документация по практике:

- программа производственной практики;
- график проведения практики;
- график консультаций;

По результатам практики обучающийся предоставляет дневник производственной практики, отчет. Дневник содержит ежедневный объем выполненных работ, индивидуальное задание на выполнение практической квалификационной работы и производственную характеристику, свидетельствующую о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций в период производственной практики. В последний день практики обучающийся сдает квалификационный экзамен по профессиональному модулю.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Цеховая структура организаций питания соответствует требованиям реализации программы в рамках профессионального модуля и обучающиеся имеют доступ к механическому, тепловому и холодильному оборудованию в процессе прохождения практики.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствуют содержанию профессиональной деятельности, дают возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями профессионального модуля ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделия различного ассортимента, с использованием современных технологий, материалов и оборудования

4.4. Учебно методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники

1. Анфимова Н. А. Кулинария. . (13-е изд.) учебник.-М.: Академия, 2017.- 400с
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Учебник. М. Академия, 2016.- 480с
3. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий. Учебник. М. Академия, 2016.- 360с
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник.М. Академия. 2014.- 448с
5. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы. М. Академия, 2016.- 240с
6. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) учебник. М. Академия, 2018.- 384с
7. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента (4-е изд.) учебник. М. Академия, 2019.- 336с
8. Солдатенкова И.А. Кулинарное приготовление пищи и контроль качества блюд: учебник для студентов СПО. М. Академия, 2017- 368с

Дополнительные источники

- 1 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512
- 2.Шильман Л. З. Технологические процессы предприятий питания. Учеб. пособие.-М.: Академия, 2014
- 3.Шильман Л. З. Технология кулинарной продукции. Учеб. пособие.-М.: Академия, 2016
- 4.Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. -9-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с. Академия, 2013. – 208 с.
5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
6. Учебно-методические и дидактические материалы к программе повышения квалификации для преподавателей (мастеров производственного обучения) по профессии (специальности) «Повар, кондитер» с учетом стандарта WorldSkills International по компетенции «Поварское дело»

Электронные образовательные ресурсы

1. СД Кухни мира г.
2. Сетевая версия (ФГОС СПО ТОП-50) Повар, кондитер: теория, практика, тесты, контрольные материалы, видео, справочная информация.- Саратов: Диполь, 2017

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

Интернет-ресурсы

1. Современные десерты

<http://andychef.ru/recipes/eurasia-mirror-glaze/>

2. 1000.Menu

<https://1000.menu/catalog/vjpechka>

3. Центр Ресторанного Партнерства "Креатив-шеф"

<http://www.creative-chef.ru>

4. Мир шоколада. Выпечка.

<http://chocolatier.ru/kuhnja>

Название: URL:// Рецепты блюд от Бабушки Эммы с фото и видео//

<https://www.videoculinary.ru/>

Сообщество Шеф-поваров и Шеф-кондитеров.

<http://www.videoculinary.ru/recipe/sloyonaya-samsa/>

<http://on.eda.ru/zsDu>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.karving.3dn.ru> <http://www.cook-alliance.ru/>

<http://roman-trusov.ru/blog/kuhonnje-pravila-romana-t..>

<http://www.cooksa.ru/video>

Кулинарные рецепты приготовления, рецепты блюд с фотографиями Форма доступа: свободная www.book-cook.net

4.5. Требования к руководителям практики

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии Повар, кондитер на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходят обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Руководитель практики от образовательного учреждения:

- разрабатывает и предоставляет студентам план практики;
- проводит консультации со студентами перед направлением их на практику с разъяснением целей, задач и содержания практики;
- проверяет ход прохождения практики студентами, выезжая на места прохождения практики;
- совместно с представителями организации, участвующими в проведении практики, организует процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных в ходе практики;
- контролирует условия проведения практики организациями, в том числе соблюдение требований охраны труда, пожарной безопасности в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандар-

тами чистоты (с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги).

- совместно с представителями от организации, участвующими в проведении практики, принимает зачет по практике и экзамен по профессиональному модулю

Требования к руководителям практики от организаций:

- участвуют в организации и проведении зачета по практике и квалификационного экзамена по профессиональному модулю;

- участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики;

- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных студентами в период прохождения практики;

- обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарно-гигиеническим нормам и требованиям охраны труда.

4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

В целях обеспечения безопасности студентов и работников, организации участвующие в реализации программы практики проводят инструктажи по ознакомлению с требованиями охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в организации.

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается квалификационным экзаменом, при условии положительного аттестационного листа по практике от руководителей практики организаций питания и УИ ТЛТУ об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

| Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. | Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами; обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции; соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности. | Текущий контроль: Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающихся в процессе выполнения заданий по производственной практике 2. Промежуточная аттестация: при анализе дневника по производственной практике при анализе аттестационного листа □ при оценке характеристики наставника; □ оценка отчетов по производственной практике |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | - выполнение технологического процесса приготовления и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ | |
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | выполнение технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ | |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, под- | выполнение технологического процесса изготовления кондитерских изделий разнообразного ассортимента; | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>готовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - творческое оформление и подготовка к реализации кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ. | |
| <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p> | <ul style="list-style-type: none"> выполнение технологического процесса изготовления пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - творческое оформление и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - обоснованный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ. | |
| <p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана | <p>Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий по производственной практике; - Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>заданий по производственной практике</p> |
| <p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; - адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; - точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; - адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | |

| | | |
|--|---|--|
| <p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p> | <ul style="list-style-type: none"> - актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; - точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | |
| <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p> | <ul style="list-style-type: none"> - эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности | |
| <p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <ul style="list-style-type: none"> - грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе | |
| <p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p> | <ul style="list-style-type: none"> - понимание значимости своей профессии | |
| <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <ul style="list-style-type: none"> - точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | |
| <p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <ul style="list-style-type: none"> - адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | |
| <p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p> | <ul style="list-style-type: none"> - адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | |

