

БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ОРЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ОРЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ
КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)

Форма обучения - очная


Нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев

Орел, 2021


Рабочая программа учебной практики ПП.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана в соответствии с требованиями федерального государственного стандарта среднего профессионального образования (далее – СПО) по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «09» декабря 2016 года № 1565; профессионального стандарта «Повар» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «08» сентября 2015 года № 610н; профессионального стандарта «Кондитер» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «07» сентября 2015 года № 597н; профессионального стандарта «Пекарь» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от «01» декабря 2015 года № 914н; международных требований к подготовке повара и кондитера по компетенции «Поварское дело» и «Кондитерское дело» движения WorldSkillsRussia.

Организация- разработчик: БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Разработчик: Синельникова Ольга Александровна, мастер производственного обучения

Рабочая программа обсуждена на заседании ПЦК профессионального цикла
Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.
Председатель ПЦК  Е.В. Черникова

Рабочая программа утверждена на заседании НМС БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Протокол № 1 от «30» августа 2021 г.
Председатель НМС  В.С.Дудинова

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	32
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной практики может быть использована при реализации программ дополнительного профессионального образования (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 1-10 ПК 5.1., 5.2, 5.3, 5.4, 5.5, 5.6	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку	требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>санитарии и гигиены; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>
--	--	--

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики - 72 часа.

2. Результаты освоения учебной практики

Результатами освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
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 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. Структура и содержание программы учебной практики

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы	Всего часов
1	2	3
ПМ 05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».		72
ПК 5.1, 5.2	Раздел 1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	12
ПК 5.3.	Раздел 2. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	6
ПК 5.4	Раздел 3. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	42
ПК 5.5, 5.6	Раздел 4. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных пирожных и тортов.	12

2.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов учебной практики, профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем УП	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
<i>Профессиональный модуль ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</i>		72
Темы	Содержание	
Тема 1. Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки.	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление дрожжевого и дрожжевого слоёного теста и способы формовки, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качества сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских	6

	изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Тема 2. Организация приготовления сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление сложных хлебобулочных (праздничного хлеба, караваи, тематические пироги), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
Тема 3. Организация приготовления сложных хлебобулочных (хлеб), мучных кондитерских изделий	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление сложных хлебобулочных (хлеб), мучных кондитерских изделий, требования к качеству, температурный режим приготовления. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
Тема 4. Приготовление бисквитного теста и изделий из него	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Определение качество сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья для изготовления сложных мучных кондитерских изделий. Организация рабочих мест, подбор оборудования, инвентаря для изготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Замес бисквитного теста основным (с подогревом) и холодным (буше) способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Выпекание п/ф. охлаждение и выстаивание п/ф. Подготовка п/ф к отделке. Использование различных технологий приготовления и оформления изделий. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6
Тема 5. Приготовление пресного сдобного, песочного теста и изделий из него	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление песочного теста машинным или ручным способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из песочного теста. Выпекание песочного п/ф. Использование различных технологий оформления песочного п/ф. Оценка качества готовой	6

	продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
Тема 6. Приготовление заварного, слоеного теста и изделий из него	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление заварного полуфабриката. Приготовление крема. Заполнение полуфабриката кремом. Глазирование помадкой. Отделка. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Приготовление слоеного полуфабриката. Приготовление крема. Обрезание краев и получение крошки. Склеивание пластов кремом. Нарезание на пирожные. Заполнение полуфабриката кремом. Обсыпка. Проверка массы. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6
Тема 7. Приготовление пряничного, вафельного теста и изделий из него	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление пряничного теста двумя способами: сырцовым и заварным способами). Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из пряничного теста. Выпекание пряничного п/ф. Использование различных технологий оформления пряничного п/ф. Оценка качества готовой продукции. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6
Тема 8. Приготовление воздушного, воздушно-орехового, миндального теста и изделия из него	Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовление миндального теста двумя способами. Определение соответствия технологическим требованиям. Формование изделий из миндального теста. Выпекание миндального п/ф. Использование различных технологий оформления миндального п/ф. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения. Взбивание яичных белков, сахара ванильной пудры. Перемешивание с измельченными орехами, мукой и сахаром. Определения соответствия технологическим требованиям. Отсадка или формование теста. Выпекание п/ф. Изготовление и оформление изделий из воздушного п/ф с использованием различных технологий оформления. Оценка качества готовой продукции.	6

<p>Тема 9. Приготовление изделий из сахарного теста, теста «тюлип» и «бриошь»</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Приготовления теста «тюлип», «бриошь», сахарного; температурный режим выпечки. Приготовления, требования к качеству изделий сложного ассортимента из теста «тюлип», «бриошь», сахарного. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 10. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Проверка органолептическим способом качества сырья. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов из карамели, темперированного шоколада, английского пастилажа, желе, мастики. Оформление. Оценка качества готовых изделий. Варианты оформления и подача. Оценка качества готовой продукции. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 11. Приготовление, оформление и декорирование праздничных пирожных</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Оформление и декорирование праздничных пирожных с использованием различных инструментов и инвентаря (кондитерского мешка с различными насадками, трафаретов, различных форм). Использование декора из карамели, шоколада, английского пастилажа, мастики, желе.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 12. Приготовление, оформление и декорирование тематических тортов.</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям, организация рабочего места, подготовка оборудования, производственного инвентаря и посуды. Оформление и декорирование тематических тортов: на день рождения, новогоднего, свадебного, детского с использованием различных инструментов и инвентаря (кондитерского мешка с различными насадками, трафаретов, различных форм). Использование декора из карамели, шоколада, английского пастилажа, мастики, желе. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>	<p>6</p>

4. Условия реализации программы учебной практики

4.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Оснащение учебного кабинета: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся (30), комплект учебно-методической документации (на каждого обучающегося), электронные учебники, электронные видеоматериалы, комплекты плакатов.

Технические средства обучения: компьютер, лицензионное программное обеспечение, DVD, мультимедийный проектор, интерактивная доска, система интерактивного опроса, сканер, принтер, подключение к сети Интернет.

С – 1 Учебный кулинарный цех. Учебный кондитерский цех. Учебная кухня ресторана.

Оснащение учебной лаборатории: тепловое, механическое, нейтральное, холодильное оборудование цехов, комплекты столовой посуды и приборов, производственный инвентарь и кухонная посуда.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд техникума должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

4.2.1. Печатные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с

2. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с

3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с

4. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с

6. Сеницына А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. – М, «Академия», 2018 г – 280 с.

4.2.2. Нормативно- правовые документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.

4. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

5. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.

6. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

7. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.:Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

4.2.3. Интернет - ресурсы:

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

7. <http://www.pitportal.ru/>

Дополнительная литература:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016, 2011г., - 320 с.: ил.

2. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства/Е. Шрамко – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014 - 160 с.

5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организовывает рабочее место. Подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет приготовление и соблюдает хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Применяет творческое приготовление и оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Соблюдает нормы составления адаптации рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Самооценка, направленная на самостоятельную оценку обучающимся результатов деятельности.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- демонстрирует интерес к будущей профессии; - решает задачи профессиональной деятельности.	Экспертная оценка при выполнении работ по учебной практике.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- организует собственную деятельность; - оценивает эффективность и качество выполнения работ.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- решает стандартные и нестандартные профессиональные задачи в планировании работы; - оценивает риски при принятии решений.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- работает в коллективе, выполняет поставленные задачи.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	-использует разные программы при работе на компьютерах	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями в ходе обучения; - взаимодействует в различных сферах общественной жизни, проявляет сотрудничество и толерантность	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- проявляет инициативу, находит организационно управленческие решения и несет за них ответственность	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- стремится к саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	-применяет способы рационального и эффективного использования компьютерной техники	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- применяет источники иностранной литературы	
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- стремится планировать профессиональную деятельность	

