

**Сухобузимский филиал
«Красноярского аграрного техникума»**

РАССМОТРЕНО

Председатель ЦК дисциплин «Повар,
кондитер»

 Е.М.Дмитриенко

Протокол № 6
от «30» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник отдела по УПР

 Р.С.
Третьякова .

от «30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Заведующий филиалом
«Красноярского аграрного
техникума»

 Для
подписи _____ Д.А.Петровский
от «30» августа 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

ассортимента

Профессия 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

2023

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

1) Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящим в состав укрупненной группы профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 22 декабря 2016 г., регистрационный номер № 44898);

2) Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 21 сентября 2015 г., регистрационный номер № 38940);

3) Профессионального стандарта «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. № 914н (зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 25 декабря 2015 г., регистрационный номер № 40270);

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский аграрный техникум» Красноярский край, Сухобузимский район, с. Миндерла, ул. Мира 20

Разработчик: Денисова Тамара Терентьевна - мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

Разработчик: Бардюк Валентина Александровна – мастер производственного обучения, первая квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: учебная практика относится к профессиональному циклу, изучается в IV, V, VI и VII семестре, связана с освоением профессиональных компетенций по профессиональному модулю ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, входящий в образовательную программу; с междисциплинарными курсами МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - изучается во II семестре, МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - изучается в III, IV, V, VI, VII семестрах.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих и профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, должен обладать общими и профессиональными компетенциями.

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 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2.2. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

ВПД	Знать
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	3.1 - федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания⁸; 3.2 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 3.3 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними 3.4 - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 3.5 - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; 3.6 - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции⁴, хлебобулочной продукции⁹; 3.7 - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; 3.8 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 3.9 - рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции⁵;
ВПД	Уметь
Приготовление, оформление и подготовка к	У.1 - Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции ² , хлебобулочной продукции ⁶ .

реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У.2 - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; У.3 - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе³, в хлебобулочном производстве⁷; У.4 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.5 - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У.6 - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности¹.
ВПД	Иметь практический опыт
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	О.1 - в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; О.2 - в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; О.3 – в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; О.4 – в подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; О.5 – в приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; О.6 - в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; О.7 - в ведении расчетов с потребителями.

¹С учетом содержания примерной программы дисциплины: 3.2 –3.5, 3.7,8; У2, У4-У6;

^{2,3,4,5} Текст, выделенный курсивом (здесь и далее) составлен с учетом профессионального стандарта «Кондитер», утвержденным приказом Минсоцтруда от 07.09.2015 № 597н;

^{6,7,8,9,10}с учетом профессионального стандарта «Пекарь», утвержденным приказом Минсоцтруда от 01.12.2015 № 914н.

2. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
5.1.-5.5	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	702	- 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. - Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. - Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. - Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных	Тема 5.1. Приготовление сливочного крема. Приготовление крема «Шарлотт» и «Глясе» Тема 5.2. Приготовление фирменных сливочных кремов («Пражский», «Ореховый», крем на сливках, «Чешский», «Испанский») Тема 5.3. Приготовление белкового крема. . Приготовление заварного крема («Патиссьер», «Заварной ванильный, шоколадный, миндальный, «Английский» ванильный крем) Тема 5.4. Приготовление крема из молочных продуктов. . Приготовление творожного крема, крема из сыра. Тема 5.5. Приготовление комбинированных кремов. Тема 5.6. Приготовление сиропов. Тема 5.7. Приготовление мусса, карамели, мастики, пралине, посыпок.	24 24 24 24 24 24 24

			кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	Тема 5.8. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного и опарного теста.	24
			7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	Тема 5.9. Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного слоеного теста.	24
			8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	Тема 5.10. Приготовление изделий из сдобного пресного теста.	24
			9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	Приготовление праздничных пирогов из дрожжевого теста.	24
			10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	Тема 5.11. Приготовление фигурных пирогов.	24
			11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности	. Приготовление кулебяк, рыбников.	24
				Тема 5.12. Приготовление праздничного хлеба.	18
				. Приготовление кулича пасхального.	18
				Тема 5.13. Приготовление бисквитного полуфабрикатов. Приготовление песочного полуфабрикатов.	18
				Тема 5.14. Приготовление воздушного полуфабрикатов.. Приготовление полуфабриката из блинчатого теста	18
				Тема 5.15 Приготовление выфельного полуфабриката . Приготовление заварного полуфабриката.	18
				Тема 5.16. Приготовление миндального полуфабриката	18
				Приготовление пряничного полуфабриката	18
				Тема 5.17 Приготовление крошкового полуфабриката	18
				Приготовление слоеного полуфабриката.	18

		готовой продукции.	Тема 5. 18. Приготовление полуфабриката из сахарного теста	18
		12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	Тема 5.19. Приготовление пряничных изделий.	18
		13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	. Приготовление изделий из вафельного теста	
		14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции.	Тема 5.20. Приготовление бисквитных тортов.	24
		15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	Тема 5.21. Приготовление песочных тортов.	18
		16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Тема 5.22. Приготовление слоеных тортов.	24
		17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	Тема 5.23. Приготовление воздушных тортов	18
		18. Выбор, рациональное размещение на	Тема 5.24. Приготовление комбинированных тортов.	24
			Тема 5.25. Приготовление бисквитных пирожных	18
			Тема 5.26. Приготовление песочных пирожных	18
			Тема 5.27. Приготовление слоеных пирожных.	18
			Тема 5.28. Приготовление заварных пирожных.	18
			Тема 5.29. Приготовление воздушных пирожных	18
			Тема 5.30. Приготовление миндальных пирожных.	18
			Тема 5.31. Приготовление крошковых пирожных.	18
			Тема 5.32. Приготовление кексов.	18
			Тема 5.33. Приготовление рулетов.	18
			Тема.5.34. Приготовление печенья.	18

			рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытьё вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты		
	ИТОГО	702			702
Промежуточная аттестация по УП. 05 - Дифференцированный зачет					2

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения учебной практики

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

Лаборатория Учебная кухня ресторана на 6 рабочих мест, оснащенная в соответствии с Приложением № 2 к ФГОС СПО по профессии 43.01.09 (материально-техническое оснащение лабораторий)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. ФГОС СПО по профессии 43.01.09

10. Профессиональный стандарт « Кондитер» утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 507н.
11. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 14-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
12. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 2-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
13. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник для студ. Учреждения сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 384с., [16]с. Цв. ил.
14. Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2ч. Ч 1: учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.Е. Еськова и др.].- 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.-208с.
15. Производственное обучение профессии «Кондитер» : в 2ч. Ч 2: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко].- 6-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.-192с.

3.2.2. Электронные издания:

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.СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. 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
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
- 2.Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
- 3.Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.-8-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 480с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачёта. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Текущий контроль: -письменного/устного опроса; -тестирования - в процессе выполнения заданий Промежуточная аттестация: -в форме дифференцированного зачета
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.	
Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Текущий контроль: -письменного/устного опроса; -тестирования - в процессе выполнения заданий Промежуточная аттестация: -в форме дифференцированного зачета
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	

ОК 10.Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	
--	--