

**РАБОЧАЯ  
ПРОГРАМ  
МА**

**Вариативный блок**

**ПРОФЕСС  
СИОНАЛЬ  
НОГО  
МОДУЛЯ**

**ПМ. 07**

**«Пригот  
овление,  
оформле  
ние и  
подготов  
ка к  
реализац  
ии  
мучных  
кулинар  
ных  
изделий  
разнообр  
азного**

Сухой Лог  
2025

---

**ассортим  
ента и  
пиццы»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 07 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «9» декабря 2016 г., № 1569)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Сухоложский многопрофильный техникум».

Разработчик: Быкова Лилия Анатольевна, преподаватель спецдисциплин.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>9</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>

/

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии в соответствии с ФГОС СПО по профессии (профессиям) **43.01.09 Повар, кондитер**.

**Производственная практика** служит для формирования профессиональных навыков у студентов. В её основе лежит активная самостоятельная деятельность студента на предприятии с применением полученных знаний теоретического курса на производстве.

### **1.1. ЦЕЛЬ производственной практики:**

освоение студентами указанного вида профессиональной деятельности по данной профессии, освоение общих и профессиональных компетенций.

- ознакомление с содержанием основных работ и исследований, выполняемых по месту прохождения практики;

- усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований;

- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

### **1.2. ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ:**

формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению пищи на предприятиях общественного питания;

воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;

развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

### **1.3. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Производственная практика входит в профессиональный модуль ПМ. 07 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы»

### **1.4. ФОРМЫ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика проводится в форме учебных занятий по 6 часов.

### **1.5. КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ НА ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Производственная практика проводится в течение учебного года, согласно утвержденного учебного плана.

ПМ. 07 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы»-180 часа.

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: приготовление, оформление и подготовка реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 07	Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента и пиццы
ПК 7.1.	Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 7.2.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.3.	Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 7.4.	Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»
ПК 7.5.	Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»
ПК.7.6	Осуществлять электронный обмен данными

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать</p>

	<p>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>
<p>знания</p>	<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>

Структура и содержание

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы час	Объем образовательной программы, час
			Занятия во взаимодействии с мастером производственного обучения, преподавателем, час.
			Производственная практика
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01-05, ОК 09 ОК 10	<b>Раздел модуля 1.</b> <b>1.1.</b> Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий и пиццы.	12	180
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01-05, ОК 09 ОК 10	<b>1.2.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	90	
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ОК 01-05, ОК 09 ОК 10	<b>1.3.</b> Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента	12	
ПК 7.4 ПК 7.5	<b>Раздел модуля 2..</b> Применение специализированных программами в предприятиях общественного питания (цифровой	12	

ПК 7.6 ОК 01-ОК 05, ОК 05 ОК 09 ОК 10	модуль) 2.1.Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»		
ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ОК 01-ОК 05, ОК 05 ОК 09 ОК 10	2.2. Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»	12	
ПК 7.4 ПК 7.5 ПК 7.6 ОК 01-ОК 05, ОК 05 ОК 09 ОК 10	2.3. Осуществлять электронный обмен данными	12	
	Производственная практика	180	
<b>Всего:</b>		180	

## 2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля на учебную практику (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ)	Количество часов
<b>Раздел модуля 1.. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кулинарных изделий и пиццы.</b>	
Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	6
Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа.	6
<b>1.2. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
Технология приготовления, оформление и подачапельменей разнообразного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из свинины, баранины и телятины разнообразного ассортимента	6
Технология приготовления, оформление и подача хинкали разнообразного ассортимента. Приготовление полуфабрикатов из свинины, баранины и телятины разнообразного ассортимента	6
Технология приготовления, оформление и подача вареников разнообразного ассортимента.	6
Технология приготовления, оформление и подача дрожжевого теста и изделий из него (Пироги открытые).	6
Технология приготовления, оформление и подача дрожжевого теста и изделий из него (Пироги закрытые).	6
Технология приготовления, оформление и подача дрожжевого теста и изделий из него (Праздничные пироги.).	6
Технология приготовления, оформление и подача дрожжевого теста и изделий из него (Пирожки с различными начинками).	6
Технология приготовления, оформление и подача дрожжевого теста и изделий из него (Кулебяки).	6
Технология приготовления, оформление и подача мучных кулинарных изделий из слоеного теста штрудель.	6
Технология приготовления, оформление и подача мучных кулинарных изделий из слоеного теста круассаны.	6
Технология приготовления, оформление и подача пицца «Маринара» с морепродуктами, томатами, чесноком, а также каперсами и маслинами	6
Технология приготовления, оформления и подачи пицца «Маргарита» по классическому рецепту	6
Технология приготовления, оформление и подача закрытая пицца «Кальцоне»	6
Технология приготовления, оформление и подача пицца «Четыре сыра» отличается наличием в составе четырех разных видов сыра	6
Технология приготовления, оформление и подача оладий и панкейков	6

разнообразного ассортимента	
Технология приготовления, оформление и подача Лепешки с начинками.	6
Приготовление простых и мелкоштучных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста.	6
Приготовление хлеба и батонов из дрожжевого опарного теста	6
Приготовление фигурных изделий из дрожжевого сдобного теста	6
Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного теста.	6
<b>1.3. Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>	
Приготовление фаршей и начинок для пирогов, пирожков (овощные, мясные , грибные)	6
Приготовление фаршей и начинок для пирогов пирожков (овощные сладкие, из плодов и ягод)	6
<b>Раздел модуля 2. . Применение специализированных программы в предприятиях общественного питания (цифровой модуль)</b>	
<b>2.1. Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko</b>	
Осуществлять настройка конфигурации торгового предприятия (общие настройки учета, отделений, мест приготовления, схемы залов)	6
Осуществлять создание расходных накладных, актов списания, актов приготовления и разбора. Остатки на складах.	6
<b>2.2. Осуществлять работу в автоматизированной информационной системе «Меркурий»</b>	
Осуществлять оформление производственной партии.	6
Создавать различные транзакции в программе «Меркурий».	6
<b>2.3. Осуществлять электронный обмен данными</b>	
Осуществлять электронный документооборот.	6
Дифференцированный зачет	6
<b>Всего</b>	<b>180 часа</b>

### **3.Условия реализации производственной практики**

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику. Производственная практика реализуется в организациях общественного питания, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области. Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

**Основное и вспомогательное технологическое оборудование на базах производственной практики:**

**ГАПОУ СО «Сухоложский  
многопрофильный техникум»**

**ИП Шилов Ю.А.**

**ООО «Резерв школьное питание»**

Оборудование	Подовая печь (для пиццы)	Весы настольные электронные;
Ванна моечная двухсекционная	Пресс для пиццы	Пароконвектомат;
Машина посудомоечная	Весы настольные электронные;	Конвекционная печь или жарочный шкаф;
Ларь морозильник	Пароконвектомат;	Микроволновая печь;
Морозильник	Конвекционная печь или жарочный шкаф;	Расстоечный шкаф;
Холодильная установка	Микроволновая печь;	Плита электрическая;
Холодильник	Расстоечный шкаф;	Фритюрница;
Шкаф холодильный	Плита электрическая;	Электрогриль (жарочная поверхность);
Холодильная камера	Фритюрница;	Шкаф холодильный;
Картофелеочистительная машина	Электрогриль (жарочная поверхность);	Шкаф морозильный;
СВЧ печь	Шкаф холодильный;	Шкаф шоковой заморозки;
Жарочный шкаф	Шкаф морозильный;	Льдогенератор;
Фритюрница	Машина посудомоечная;	Тестораскаточная машина;
Электрическая плита	Стол производственный с моечной ванной;	Планетарный миксер;
Стол загрузки	Стеллаж передвижной;	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Машина протирачно-резательная	Моечная ванна двухсекционная.	Мясорубка;
пароконвектомат	Вилки столовые	Овощерезка или процессор кухонный;
Кухонная машина универсальная		Слайсер;
Прилавок «Бирюса 260 к»		Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
Микроволновая печь		Машина для вакуумной упаковки;
Электропечь		Газовая горелка (для карамелизации);
Эл. водонагреватель		Набор инструментов для карвинга;
Эл. тельфер		Овоскоп;
Машина УКМ (полный комплект)		Нитраттестер;
		Машина посудомоечная;
		Стол производственный с моечной ванной;
		Стеллаж передвижной;
		Моечная ванна двухсекционная.
		Лампа для карамели
		Аппарат для темперирования шоколада
		Газовая горелка (для карамелизации)
		Термометр инфракрасный

		Термометр со щупом
		Овоскоп
		Машина для вакуумной упаковки
		Производственный стол с моечной ванной
		Производственный стол с деревянным покрытием
		Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
		Моечная ванна (двухсекционная)

### **3. Общие требования к организации производственной практики**

Занятия по производственной практике проводятся в организациях и учреждениях на договорной основе.

Производственная практика организуется концентрированно после освоения всех профессиональных модулей в соответствии с программой производственной практики.

#### **3.4. Кадровое обеспечение производственной практики**

Реализация программы модуля по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### **4. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен другими изданиями.

#### **4.1 Основные печатные издания**

1. А. Т. Васюковой Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 4-е изд., стер. - Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-03746-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093142> (дата обращения: 24.05.2022). – Режим доступа: по подписке.

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. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.

3. Мацикова О. В. Короткевич И. Л. Калькуляция и учет: учебное пособие для СПО /Мацикова О. В. издательство АВАНГАР-БУКС ООО: электронно-библиотечная система Znanium, 2019.-195с. - ISBN:978-985-503-920-5.

#### 4.2 Основные электронные издания

1. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение у всловиях дуальногообучения/Ж.В. Морозова, Н.В. Пушкина, Е.А. Зайцева, Н.А. Кочурова. – Санкт – Петербург: Лань, 2020. – 172 с. – ISBN 978-5-8114-3892-1. Текст: электронный//Лань: электронно- библиотечная система. –  
[URL:https://e.lanbook.com/book/151691](https://e.lanbook.com/book/151691) (дата обращения 15.10.2022 ). –Режим доступа: для авториз. пользователей.

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. Учреждений СПО/Н.А. Анфимова. – 14-е изд. Стер. – Москва: Академия, 2020. – 400 с.

2. Лутошкин Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб для учащихся учреждений СПО / Г.Г. Лутошкина, Ж.С Анохина. – 5-е изд. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

3. <https://iiko.restoran-service.ru/uchebnik-iiko/>

4. [https://ru.iiko.help/resources/Storage/archive/PDF/UG\\_iikoOffice\\_3.1.pdf](https://ru.iiko.help/resources/Storage/archive/PDF/UG_iikoOffice_3.1.pdf)

5. <https://open-s.info/company/news/uchebnik-iiko/>

6. <https://ru.iiko.help/articles/#!iikofront-8-4/getting-started>

7. [https://help.vetrf.ru/wiki/Порядок\\_работы\\_в\\_Меркурий.XC](https://help.vetrf.ru/wiki/Порядок_работы_в_Меркурий.XC)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>ПК 7.1</b></p> <p>Подготавливать рабочее место повара, оборудование, инвентарь, сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима,</li> </ul>	<p><i><b>Текущий контроль:</b></i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике (фиксируется в дневнике).</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> Формой промежуточной аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет. Оценка</p>

	<p>товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> </ul> <p>– соответствие оформлению заявки на продукты действующим правилам</p>	<p><i>по дифференцированному зачету выставляется на основании оценки выполнения всех видов работ(ПК, ОК), предусмотренных программой, фиксируется в дневнике и аттестационном листе</i></p>
<p><b>ПК 7.2.</b> Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p> <p><b>ПК 7.3.</b> Осуществлять приготовление фаршей и начинок для мучных кулинарных изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники</li> </ul>	

	<p>безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике)</li> </ul> <p>текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> </ul> <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</p>	
<p><b>ПК 7.4.</b> Осуществлять работу в специализированной программе автоматизации «iiko»</p> <p><b>ПК 7.5.</b> Общие сведения о системе «Меркурий».</p> <p><b>ПК 7.6.</b> Осуществлять электронный обмен данными</p>	<p>– Знать и уметь правильно выполнять функционал программы.</p> <p>Создавать номенклатуры (товары, блюда, заготовки, услуги, модификаторы).</p> <p>Заполнение карточки товара, блюда, услуги</p> <p>Создание складов, документов по приемке и перемещению товаров</p> <p>Создание расходных накладных, актов списания, актов приготовления и разбора.</p> <p>Остатки на складах.</p>	

<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><i><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике (фиксируется в дневнике).</i></p>
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p><i>Промежуточная аттестация: Формой промежуточной аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет. Оценка по дифференцированному зачету</i></p>
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	<p><i>выставляется на основании оценки выполнения всех видов работ(ПК, ОК),</i></p>
<p><b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	<p><i>предусмотренных программ,</i></p>
<p><b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	

языке с учетом особенностей социального и культурного контекста		<i>фиксируется в дневнике и аттестационном листе</i>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– 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	