

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 09.10.2025
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba2172f735a12

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Профессиональный модуль	ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. МДК 08.01 Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
Вид практики	УП 08.01 Учебная практика
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем – ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Разработчик: Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

УП 08.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида деятельности (ВД): Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

ПК 8.2. Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции

ПК 8.3. Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции

Рабочая программа УП.08.01 Учебная практика может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в производстве кондитерских изделий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам прохождения учебной практики.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

Владеть навыками	-подготовки к работе кондитерского цеха, проверки простого технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подготовки полуфабрикатов, изготовления, упаковки и презентации кондитерской и шоколадной продукции, обеспечения хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; - приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.
Уметь	- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - соблюдать правила сочетаемости, аккуратно и экономно использовать основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать

	сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. - изготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - комплектовать кондитерскую и шоколадную продукцию; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. - пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; - регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции применять их; - рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.

Процесс освоения учебной практики направлен на формирование у обучающихся общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного

	поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Учебная практика - 1 неделя, 36 часов.

Форма контроля: 7 семестр - дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения УП.08.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по виду профессиональной деятельности (ВД): Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессиональной подготовке специалистов среднего звена:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
ПК 8.2.	Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции
ПК 8.3.	Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план учебной практики ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Учебная практика		
		Количество недель	Количество часов	Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса
1	2	3	4	5
ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	МДК 08.01 Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	1	36	
	Всего	1	36	

3.2 Содержание учебной практики ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	иметь практический опыт: -подготовки к работе кондитерского цеха, проверки простого технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подготовки полуфабрикатов, изготовления, упаковки и презентации кондитерской и шоколадной продукции, обеспечения хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; - приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера. уметь: - выполнять работы по подготовке	1. Оработка практических навыков приготовления отделочных полуфабрикатов.	1.1.Написать определение терминам. 1.2. Перечислите стадии крепости сахарного сиропа определяемых пробами. 1.3. Соотнесите норму продуктов для приготовления различных сиропов и заполните таблицу. 1.4.Перечислите виды помады. 1.5.Укажите операции приготовления помады. 1.6.Дополните предложения, вставив пропущенное слово. 1.7. Укажите требования к качеству помады. 1.8.Составить технологическую карту на отделочные полуфабрикаты:кофейный сироп, сироп инвертный, жженка, помада шоколадная. 1.9.Составить технологическую схему приготовления полуфабрикатов с таблицей	6

	рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;		операционных действий 1.10. Приготовить отделочные полуфабрикаты: кофейный сироп, сироп инвертный, жженка, помада шоколадная. 1.11. Дать оценку качества приготовленных полуфабрикатов. 1.12. Ответить на вопросы для самоконтроля в письменном виде	
	- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - соблюдать правила сочетаемости, аккуратно и экономно использовать основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырьё, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. - изготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - комплектовать кондитерскую и шоколадную продукцию; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.	2. Отработка практических навыков приготовления основных мучных кондитерских изделий.	2.1. Написать определение терминам. 2.2. Написать виды сырья для кондитерского производства 2.3. Заполните таблицу, указав характеристику используемой муки и изделия, приготовленные из данного сорта муки. 2.4. Заполните таблицу, указав % содержание клейковины. 2.5. Дайте определение, какую муку называют «Сильной» и «Слабой». 2.6. Составить технологическую карту на печенье песочное, пирожного «Песочное кольцо», пирожного «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой, выходом печенье на 300 гр, пирожные на 10 шт. 2.7. Составить технологическую схему приготовления песочного теста с таблицей операционных действий. 2.8. Приготовить печенье песочное, пирожное «Кольцо», пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой. 2.9. Дать оценку качества приготовленных изделий. 2.10. Ответить на вопросы для самоконтроля в письменном виде	6
		3. Отработка практических навыков приготовления	3.1. Заполнить таблицу «Виды фассоных трубочек для нанесения	6

		украшений из крема для тортов и пирожных.	украшений из крема» 3.2. Составить технологическую операцию при нанесении основных украшений из крема. 3.3. Опишите особенности нанесения украшений из крема с помощью корнетика 3.4. Составить технологическую карту на кремы сливочный с какао-порошком и «Гляссе» выходом на 300 гр. 3.5. Составить технологическую схему приготовления кремов с таблицей операционных действий. 3. Приготовить крем сливочный с какао-порошком и «Гляссе». 3.6. Дать оценку качества приготовленных отделочных полуфабрикатов. 3.7. Ответить на вопросы для самоконтроля в письменном виде	
		4. Отработка практических навыков приготовления пирожных.	4.1. Дайте определению понятию пирожное. 4.2. Изучив, требования к качеству пирожных, дополните предложения, вставив пропущенное слово. 4.3. Заполнить таблицу «Недостатки бисквитных полуфабрикатов и причины их возникновения» 4.4. Составить технологическую карту на 30 шт. пирожное «Штафетка» выходом по 50 г. 4.5. Составить технологическую схему приготовления бисквитного полуфабриката с таблицей операционных действий. 4.6. Приготовить пирожное «Штафетка» 4.7. Дать оценку качества приготовленному изделию. 4.8. Ответить на вопросы для	6

		самоконтроля в письменном виде	
	5. Отработка практических навыков приготовления тортов.	5.1.Допишите массу тортов для определенных размеров. 5.2. Укажите сроки хранения различных тортов. 5.3.Составьте алгоритм приготовления тортов. 5.4. В задании установите соответствие. 5.5. Заполнить таблицу «Ассортимент тортов». 5.6.Составить технологическую карту на торт «Смородинка» выходом по 1,5 кг. 5.7. Приготовить торт «Смородинка». 5.8. Дать оценку качества приготовленному изделию. 5.9. Ответить на вопросы для самоконтроля в письменном виде	6
	6. Отработка практических навыков изготовления шоколадной продукции.	6.1.Заполнить таблицу «Органолептические показатели сахаристых кондитерских изделий» 6.2. Составить схему производства шоколада и какао- порошка. 6.3. Приготовить корпусные шоколадные конфеты. 6.4.Ответить на вопросы для самоконтроля в письменном виде	6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы УП 08.01 Учебная практика профессионального модуля ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих предусмотрены следующие специальные помещения:

«Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства», оснащенная соответствующим оборудованием.

«Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства», оснащенная соответствующим оборудованием.

«Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков)», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

4.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет 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 изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список может быть дополнен новыми изданиями.

4.2.1. Основные печатные издания

1. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 532 с. — ISBN 978-5-507-54263-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/506998>

2. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1832336>

3. Литвяк, В. В. Рецептура национального хлеба стран мира : научно-популярное издание / В. В. Литвяк, Ю. Ф. Росляков, Г. В. Алексеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 464 с. — ISBN 978-5-507-52794-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/505441>

4. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2079940>

5. Мухидова, З. Ш. Технохимический контроль пищевых продуктов : учебник для СПО / З. Ш. Мухидова. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 236 с. — ISBN 978-5-507-52918-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/502431>

4.3 Общие требования к организации учебной практики

Требования к организации практики изложены в локальном акте ФГБОУ ВО Вавиловский университет «Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и реализуется концентрированно (рассредоточено) в рамках профессионального модуля.

УП.08.01 Учебная практика проводится после завершения теоретического обучения по профессиональному модулю ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Обязательным условием допуска к УП.08.01 Учебная практика является освоение МДК 08.01 Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Учебная практика проводится в форме практической подготовки.

Руководителем учебной практики от учебного заведения разрабатывается и выдается обучающимся задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю. Выполнение задания по учебной практике является обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих.

Форма отчетности: дневник практики, отчет по практике.

Форма оценки – дифференцированный зачет.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Руководители практики получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 8.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Выполняет работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; Безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; Соблюдает правила сочетаемости, аккуратно и экономно использует основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики

	применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.	
ПК 8.2. Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции	Выполняет работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; Безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; Соблюдает правила сочетаемости, аккуратно и экономно использует основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; Замешивает тесто, готовит начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; Процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырьё, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Знает пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; Знает регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции и применяет их; Знает рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; Знает правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Знает методы минимизации отходов сырья,	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики

	используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества	
ПК 8.3. Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции	Выполняет работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; Безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; Соблюдает правила сочетаемости, аккуратно и экономно использует основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; Замешивает тесто, готовит начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; Процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырьё, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Изготавливает кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; Комплектует кондитерскую и шоколадную продукцию; Эстетично и безопасно упаковывает готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос; Реализовывает готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции. Знает требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; Знает назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; Знает требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. Знает пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; Знает регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции и применять их; Знает рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; Знает правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции;	Контроль в форме зачета на основании отзыва и экспертной оценки руководителя учебной практики, отчета обучающегося по прохождению практики

	Знает методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; Знает принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.	
Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.		
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	1 уровень Не умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. 2 уровень Слабо ориентируется в выборе способов решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам 3 уровень Умеет выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. 4 уровень Свободно и четко выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	1 уровень Не умеет осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач 2 уровень Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач по инструкциям руководителя практики 3 уровень Способен осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач 4 уровень Проявляет творчество, инициативу при поиске необходимой информации, эффективно использует ее в работе	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	1 уровень Не стремится к планированию и реализации собственного профессионального и личностного развития 2 уровень Определяет задачи профессионального и личностного развития по инструкциям руководителя практики 3 уровень Стремится к самостоятельности при определении задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, планирует повышение квалификации 4 уровень Активно, четко и самостоятельно планирует и реализовывает собственное профессиональное и личностное развитие	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	1 уровень Не умеет работать в коллективе и команде, общаться с коллегами, руководителем практики 2 уровень Недостаточно активен при работе в команде, постоянно требуется поддержка руководителя практики 3 уровень Активно работает в команде, эффективно общается с коллегами, руководителем практики 4 уровень Активно работает в команде, свободно и эффективно общается с коллегами и руководителем практики, проявляет лидерские	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики

	качества	
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	1 уровень Не умеет осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста 2 уровень Применяет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста под руководством руководителя практики 3 уровень Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста 4 уровень Свободно осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	1 уровень Не проявляет гражданско-патриотическую позицию, не демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей 2 уровень Недостаточно проявляет гражданско-патриотическую позицию, не достаточно демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей 3 уровень Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей 4 уровень Активно проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	1 уровень Не содействует сохранению окружающей среды и ресурсосбережению, не имеет действовать в чрезвычайных ситуациях 2 уровень Не в полном объеме содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, не достаточно эффективно действует в чрезвычайных ситуациях 3 уровень Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях 4 уровень Берет на себя полную ответственность за сохранение окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	1 уровень Не умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке 2 уровень Умеет пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке, работает под руководством руководителя 3 уровень Способен пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке 4 уровень Свободно пользуются профессиональной документацией на государственном и иностранном языке и использует их в работе	Наблюдения за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы учебной практики

