	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ 04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

УТВЕРЖДАЮ


Зам. директора по УПР и М

Е.Д. Берлева

16.04.2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
 по профессиональному модулю  
**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ**  
**КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**  
 программы подготовки специалистов среднего звена  
 по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
 очная форма обучения

2020 г.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ 04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение № __	Лист 2 из 16 <b>Контрольный экз.</b>

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Борщ Елена Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

**СОГЛАСОВАНО**


на заседании предметной (цикловой) комиссии  
 дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 08  
 от 16.04.2020 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.


**Эксперт:**

ГПОУ ТО «ДПК», методист Коробова Л.В.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ 04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	<b>Лист 3 из 16</b> <b>Контрольный экз.</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание программы учебной практики	9
3. Условия реализации программ учебной практики	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	15

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ 04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 4 из 16 <b>Контрольный экз.</b>

## 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий


#### 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий может быть использована для дополнительного профессионального образования и профессиональной подготовки работников в области общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

#### 1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ 04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 5 из 16 <b>Контрольный экз.</b>

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;


- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;


- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ 04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 6 из 16 <b>Контрольный экз.</b>

- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>	
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ 04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;


- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**1.2 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики ПМ.04 -144 часа.**


	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение: РП УП ПМ 04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 8 из 16 <b>Контрольный экз.</b>

### 1.3 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ОБУЧЕНИЯ)

Результатом освоения программы рабочей практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК. 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК. 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК. 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК. 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК. 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК. 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК. 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК. 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК. 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.



	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение :РП УП ПМ 04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 9 из 17</b> <b>Контрольный экз.</b>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов
1	2	3
ПК 1-4	Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	12
ПК 4	Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	24
ПК 1	Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	36
ПК 2	Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	36
ПК 3	Раздел 5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	36
<b>Всего:</b>		<b>144</b>



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**  
Условное обозначение :РП УП ПМ 04 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение  
№\_\_

Лист 10 из 17

Контрольный  
экз.

## 2.2. Содержание обучения по учебной практике

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики	Содержание работ	Объем часов
1	2	3
<b>ПМ.04.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		36
Раздел 1. Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание	
	1   Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.	6
	2   Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.	6
Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	3   Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений их них	6
	4   Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: основные и фирменные крема, помада, глазури.	6
	5   Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: мастика, марципан, карамель.	6
	6   Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	6
Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	7   Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**  
Условное обозначение :РП УП ПМ 04 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение  
№\_\_

Лист 11 из 17

Контрольный  
экз.

	8	Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6
	9	Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6
	10	Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6
	11	Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6
	12	Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.	6
Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	13	Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	6
	14	Приготовление сложных бисквитных и песочных тортов.	6
	15	Приготовление сложных слоёных и воздушных тортов.	6
	16	Приготовление сложных комбинированных и муссовых тортов.	6
	17	Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий.	6
	18	Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	6
Раздел 5. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	19	Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.	6
	20	Приготовление сложных бисквитных и песочных мелкоштучных кондитерских изделий.	6
	21	Приготовление сложных заварных и слоёных мелкоштучных кондитерских изделий.	6
	22	Приготовление сложных воздушных и комбинированных мелкоштучных кондитерских изделий.	6



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»


Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**  
Условное обозначение :РП УП ПМ 04 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение  
№\_\_

Лист 12 из 17

Контрольный  
экз.

	23	Приготовление сложных муссовых мелкоштучных кондитерских изделий.	6
	24	Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	6
<b>Всего:</b>			<b>144</b>

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение :РП УП ПМ 04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 13 из 17</b> <b>Контрольный экз.</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация примерной рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебной лаборатории.

Оборудование лаборатории:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- производственные столы;
- инвентарь;
- технологическое оборудование: тепловое, механическое, холодильное, весоизмерительное.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийное оборудование;
- электронные образовательные ресурсы.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Основная литература:**


1.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с;

2.Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

#### 3.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики


Проводится учебная практика по 6 часов в неделю, последовательно по модулям.

Дифференцированный зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по модулю.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение :РП УП ПМ 04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 14 из 17</b> <b>Контрольный</b> <b>экз.</b>

### **3.4. Кадровое обеспечение учебной практики**

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего 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 обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение :РП УП ПМ 04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 15 из 17</b> <b>Контрольный</b> <b>экз.</b>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы сырья для изготовления сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li> <li>- организация технологического процесса и приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование по разделу МДК</li> </ul>
ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента сложных тортов;</li> <li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li> <li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li> <li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li> <li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li> <li>- расчет массы сырья для приготовления тортов;</li> <li>- осуществление точного и</li> </ul>	Текущий контроль в форме: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Защиты практических работ;</li> <li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li> <li>- Тестирование по разделу МДК</li> </ul>



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»


Наименование документа: **Рабочая программа учебной практики**  
Условное обозначение :РП УП ПМ 04 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение  
№\_\_

Лист 16 из 17  
Контрольный  
экз.

	<p>правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных тортов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</p>	
<p>ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разработка ассортимента приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li><li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li><li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li><li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li><li>- выбор соответствующего технологического оборудования и инвентаря;</li><li>- расчет сырья для приготовления изделий;</li><li>- осуществление точного и правильного взвешивания на весах;</li><li>- организация технологического процесса приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий;</li><li>- приготовление мелкоштучных кондитерских изделий используя различные методы, оборудование и инвентарь;</li><li>- контроль качества и безопасность подготовленного сырья.</li></ul>	<p>Текущий контроль в форме :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Защиты практических работ;</li><li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li><li>- Тестирование по разделу МДК</li></ul>
<p>ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>- разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов;</li><li>- умение работать с товаросопроводительными документами;</li><li>- умение точно и правильно вести приемку сырья по качеству;</li><li>- использование основных методов проверки качества сырья;</li><li>- выбор соответствующего технологического оборудования и</li></ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Защиты практических работ;</li><li>- Оценки выполнения заданий для самостоятельной работы</li><li>- Тестирование по разделу МДК</li></ul>



	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа учебной практики</b> Условное обозначение :РП УП ПМ 04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 17 из 17</b> <b>Контрольный</b> <b>экз.</b>

	инвентаря; - расчет массы сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - осуществление точного и правильного взвешивания на весах; - организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - контроль качества и безопасность подготовленного сырья.	
--	---	--