**Здравствуйте, меня зовут Марина Давыдовна и я веду у вас УП (учебную практику)**

Предлагаю вам посмотреть примерную программу профессионального модуля, возможно, ее показывала Наталья Федоровна. Если что-то не понятно задавайте вопросы. Предлагаю создать группу Кондитер в Вайбере, задания и вопросы в нем мобильнее задавать и спрашивать.

**1. паспорт примерной ПРОГРАММЫ**

**Кондитерское дело**

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.**

* 1. **Область применения программы**

Примерная программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии по профессии СПО **19.01.17 Повар, кондитер**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

 6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные

 Примерная программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки специалистов в области сферы обслуживания, на базеосновного общего полного (неполного) образования. Практический опыт не требуется.

**1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями курсант в ходе освоения профессионального модуля должен:

**иметь практический опыт:**

 - приготовления мучных и кондитерских изделий

# **2. результаты освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление: приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 1 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| ПК 2 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| ПК 3 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| ПК 4 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| ПК 5 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные |
| 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 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7 | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние. |
| ОК 8 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА и содержание учебной и производственной практик профессионального модуля**

**3.1. Тематический план профессионального модуля**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля** | **Всего часов***(практики)* | ***Практика***  |
| Учебная,часов | *Производственная,**часов**(если предусмотрена рассредоточенная практика)* |
|
| **1.** | **2** | **3** | **4** | ***5*** |
| **ПК 1.** | **Раздел 1. Приготовление хлебобулочных изделий**  | **12** | **12** | ***-*** |
| **ПК 2.** | **Раздел 2 Приготовление мучных изделий** | **48** | **48** | ***-*** |
| **ПК 3, ПК 4,****ПК 5, ПК.6** | **Раздел 3. Приготовление кондитерских изделий** | **48** | **48** | ***-*** |
|  | **Производственная практика**, часов*(если предусмотрена итоговая (концентрированная) практика)* | **108** |  | ***108*** |
|  | ***Всего:*** | ***214*** | ***106*** | ***108*** |