

# АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## ПМ.07 Выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»

### Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения квалификации старший технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): выполнение работ по профессии 12901 «Кондитер»

### Цели учебной практики

Формирование у обучающихся первичных практических умений, опыта деятельности в рамках профессионального модуля ОПОП СПО

### Требования к результатам учебной практики

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

№ п/п	Вид профессиональной деятельности	Профессиональные компетенции
1	Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ПК 7.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб;
2	Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	ПК 7.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
3	Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	ПК 7.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
4	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	ПК 7.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
5	Приготовление и оформление классических тортов и пирожных	ПК 7.5 Готовить и оформлять классические торты и пирожные;

6	Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	ПК 7.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
---	--	---

### Форма контроля

Учебная практика – дифференцированный зачет.

### Количество часов на освоение программы учебной практики.

**Всего: 36 часов**, в том числе:

в рамках освоения ВПД: Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба - 6 часов;

в рамках освоения ВПД: Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий - 6 часов;

в рамках освоения ВПД: Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек - 6 часов;

в рамках освоения ВПД: Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов - 6 часов.

в рамках освоения ВПД: Приготовление и оформление классических и обезжиренных тортов и пирожных - 6 часов;

Дифференцированный зачет – 6 часов.