

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КЫЗЫЛСКИЙ ТЕХНИКУМ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ КООПЕРАЦИИ»**

РАССМОТРЕНА на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин Протокол №от «__» ____ 20__ г. Председатель ПЦК _____/Фамилия И.О./ (подпись) (Ф.И.О.)	УТВЕРЖДАЮ Заместитель директора по ВР и ПП _____/Ооржак Н.Б./ (подпись) (Ф.И.О.) «__» _____ 20__ г.
--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Уровень профессионального образования среднее
профессиональное образование в рамках реализации
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.15 - «Поварское и кондитерское дело»

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565 и зарегистрированным в Министерстве юстиции РФ 20.12.2016 № 44828.(далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы Сервис и туризм (на базе основного общего образования; на базе среднего общего образования)

Организация-разработчик: Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования «Кызылский техникум экономики и права потребительской кооперации» (далее АНОО ПО «КТЭиП ПК»)

Разработчик:

Даваа Р.С. преподаватель АНОО ПО КТЭиП ПК

Рабочая программа профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» рассмотрена на заседании методического объединения АНОО ПО КТЭиП ПК протокол № 4 от «18» января 2021 года и утверждена протоколом педагогического совета № 2 от «15» января 2021 года, введена в действие приказом директора № 4 - осн. от «18» января 2021 года.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1 .ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
2 .РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	7
3 .СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4 . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРАКТИКИ	11
5 .КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ 16 ПРОЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью профессионального модуля основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**, в части освоения основного вида деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WorldskillsRussia.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках модуля обучающихся должен:

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения

ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование,

выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

Дополнительные умения:

распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;

осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа и сезонностью;

использовать региональные сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики;

ПП.01	Производственная практика	108
--------------	----------------------------------	------------

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WorldskillsRussia, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Код ОК	Наименование результата обучения по специальности
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОКЗ.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОКУ.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6.	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	8 8 8 8 16 8	Приготовление отделочных полуфабрикатов Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий, пресного сдобного теста и изделий из него (хлеб пшеничный, пироги, караваи, ватрушки с творогом, сдобы обыкновенной, «Булочка с сахаром», калачи, куличи пасхальные) - Приготовление бисквитного теста и изделий из него (бисквитные рулетки, птифуры, пирожные с кремом, с суфле и фруктами, бисквитных тортов с кремом, суфле, фруктовыми муссами) - Приготовление песочного теста и изделий из него (пирожные «Песочно-желейное», «Лотос», «Киш-Пешт», «Эржи», торты с кремом, с фруктовыми муссами, пирожное «Марципановый абрикос») - Приготовление заварного теста и изделий из него (пирожные «Орешек», «Элишка») - Приготовление слоеного теста и изделий из него (слоеные пирожные с кремом и ягодами) - Приготовление пряничного теста и изделий из него (коврижка, пряничный «Новогодний домик») Приготовление воздушного,

		8	воздушно-орехового теста и изделия из него (воздушных и воздушно-ореховых тортов с кремом, «Полет», «Киевский», «Чайная роза», «Пайтинка», «Ярославна»)
		8	Приготовление миндального теста и изделия из него
		4	(Маккарони, миндальное печенье «Опера») - Приготовление вафельного теста и изделия из него (трубочка вафельная с начинкой)
		4	Приготовление изделий из сахарного теста (печенье сахарное) - Приготовление изделий из теста «тюлип» и «бриошь» (бисквит «Джоконда»)
		4	Приготовления медовых и сдобных тортов сложного ассортимента - Приготовление капкейков и маффинов с кремом
		4	(шоколадный капкейк с кремом ганаш, черничные маффины, бананомедовые маффины)
		4	Приготовление кексов на дрожжах
		4	Приготовление крошковых полуфабрикатов (крошковые пирожные в ассортименте)
		12	Приготовление авторских, брендовых изделий, в том числе праздничных тортов (торт «Свадебный», торт «Шоколадный Париж», детские торты, юбилейные торты, торты ко дню рождения)
ВСЕГО ЧАСОВ		108	
Промежуточная аттестация в виде диф.зачета			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, с учетом профессионального стандарта по профессии «Повар» и международных требований движения WorldskillsRussia, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

4.4. Информационное обеспечение реализации программы

4.4.1. Основные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия -

Введ. 2016 - 01 - 01,- М.: Стандартиформ, 2014,- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования - Введ. 2016 - 01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. - Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014. - III, 11 с.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015-01-01. -М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. - Введ. 2015-01 - 01. - М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.18

9. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016. - 400 с..

10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб, для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. - 13-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2010. - 320 с.

11. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.

12. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 1-е изд. - М. : Издательский центр «Академия», 2016.-240 с.

13. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. - 336 с.

14. А. А.Королев, Ю.В.Несвижский, Е.И.Никитенко «Микробиологии, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования /— 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 256с(1 часть);

15. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 - 373 с.

16. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. - М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 128 с.

17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. - 13-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2015. - 432 с

18. Организация и введение процессов приготовления, оформления и

подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Андонова Н.И., Т.А. Качурина - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2017. - 256 с

19. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / В.М.Калинина- 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 320с

20. Приготовление блюд и гарниров из круп,бобовых и макаронныхизделий,яиц творога,теста.: учебное пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Т.Ю.Шитякова, Т.А.Качурина, Т.А.Сопычева - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018.— 176с

4.4.2. Дополнительные источники:

1. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

2. Сборник технических нормативов - Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.).

3. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. - 512 с.

4. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. - М. : Издательский центр «Академия», 2018.- 288 с.

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. А.И.Здобнов,В.А.Цыганенко издательство «Арий», 2015г - 680 с

4.4.3. Электронные образовательные ресурсы:

1. Бутейкис Н.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» Учебник. Электронный образовательный ресурс. М.:Академия, 2013.

2. Дубровская Н.И. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь: в 2 ч.». Электронный образовательный ресурс. М.:Академия, 2013.

4.4.4. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. №213-ФЗ].

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].19

3. СанПиН 2.3.2. 1324-ОЗГигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. - Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/!002/4/0.php-show art=2758>.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. - Режим доступа

7. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

8. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

9. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

10. http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ (электронны

е)

11. [.http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html);

12. [.http://www.eda-server.ru/gastronom/](http://www.eda-server.ru/gastronom/);

13. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/> Интернет-источники:

14. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

1.1. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

16. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

17. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

18. <http://www.pitportal.ru/>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем или мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачета. Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Дневник по практике, отчет по практике, отзыв руководителя практики. Оценка отчета.
обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Дневник по практике, отчет по практике, отзыв руководителя практики. Оценка отчета.
оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Дневник по практике, отчет по практике, отзыв руководителя практики. Оценка отчета.
организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Дневник по практике, отчет по практике, отзыв руководителя практики. Оценка отчета.
соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	Дневник по практике, отчет по практике, отзыв руководителя практики. Оценка отчета.
проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом	Дневник по практике, отчет по практике, отзыв руководителя практики. Оценка отчета.

потребностей различных категорий потребителей;	
хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	Дневник по практике, отчет по практике, отзыв руководителя практики. Оценка отчета.
Дополнительные умения: распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа и сезонностью; использовать региональные сезонные продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Дневник по практике, отчет по практике, отзыв руководителя практики. Оценка отчета.

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Защита отчета по производственной практике
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Наблюдение.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Наблюдение
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Защита отчета по производственной практике. Наблюдение.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Наблюдение.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение.
ОК 07. Содействовать сохранению	Наблюдение.

о́кружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Защита отчета по производственной практике. Наблюдение.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Защита отчета по производственной практике. Наблюдение.