

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ООП ПКРС по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО
Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
С.Ю. Михайлова
«29» _____ 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.05 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ, КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА

Рабочая программа УП.05.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 (зарегистрирован в Минюст России от 22 декабря 2016 г. № 44898); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Ворон Елена Леонидовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента является частью основной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Программа практики обеспечивает подготовку квалифицированных рабочих, служащих для освоения квалификации Повар, кондитер и основного вида деятельности ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.).

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Практический опыт: ПО.1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Умения: У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; ПО.3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО.4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Умения: У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских

	изделий;
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>ПО.6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.7 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У.4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>ПО.6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.7 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У.4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>ПО.6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.7 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>

	У.4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
--	---

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составлять план действия; определить необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оценивать практическую значимость результатов поиска; - оформлять результаты поиска
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применять современную научную профессиональную терминологию; - определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-Патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	<ul style="list-style-type: none"> – описывать значимость своей профессии

общечеловеческих ценностей.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

1.3. Количество часов на освоение программы УП.05.01 Учебная практика:

Всего - 72 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Тема 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.		6	
Задание 1.1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - выполнить санитарные нормы и условия хранения сырья, состояния оборудования, инвентаря, посуды; - применить охрану труда и технику безопасности при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и эксплуатации механического оборудования, инвентаря. 	6	ПО.1, У.1
Тема 2. Осуществление приготовления и подготовки к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		24	
Задание 2.1. Приготовление сиропов и глазури	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё к производству; - выполнить приготовление помад и глазури; - применить правила и режим приготовления помады, глазури 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.1, У.2, У.3
Задание 2.2. Приготовление сложных кремов	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё к производству; - выполнить правила и режим приготовления сложных кремов; - проконтролировать требование к качеству сложных кремов; - проконтролировать условия и сроки хранения. 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.1, У.2, У.3
Задание 2.3. Приготовление сахарной мастики и марципана	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё к производству; - выполнить приготовление мастики, марципана; - применить правила и режим приготовления мастики, марципана. 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.1, У.2, У.3
Задание 2.4. Приготовление посыпок	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё к производству; 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.1,

и крошки.	- применить правила и методы приготовления посыпок и крошки.		У.2, У.3
Тема 3. Осуществление изготовления, творческого оформления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		12	
Задание 3.1. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий из бездрожжевого теста	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё к тепловой обработке; - приготовить тесто (кляр); - оформить и отпустить блюда; - выполнить санитарные гигиенические нормы при приготовлении, соблюдая сроки и условия хранения блюд; 	6	ПО.1, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.3, У.4
Задание 3.2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого теста (опарным и безопарным способами)	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - выполнить приготовление теста для хлебобулочных изделий безопарным и опарным способом; - организовать органолептическую оценку готовности полуфабрикатов после замеса и брожения; - разделить тесто на куски; - подкатать тесто в шар, произвести предварительную расстойку; - сформовать изделия; - уложить тестовые заготовки на листы; - произвести окончательную расстойку, определить готовности заготовок к выпечке; - проконтролировать процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке; - рассчитать упек и факторы на него влияющие; - рассчитать режимы выпечки хлебобулочных изделий. 	6	ПО.1, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.3, У.4
Тема 4. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.		12	
Задание 4.1. Приготовление изделий из сдобно-пресного теста	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё для сдобного пресного теста; - сформовать изделия; - произвести выпечку; - определить качество органолептическим способом. 	6	ПО.1, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.3, У.4
Задание 4.2. Приготовление изделий из пряничного и песочного теста	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить и дозировать сырьё для пряничного теста; - приготовить пряничное, медовое тесто; - подготовить и дозировать сырьё для песочного теста; 	6	ПО.1, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.3, У.4

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить песочное тесто; - сформовать изделия; - выпечь тестовые заготовки; - сделать органолептическую оценку качества изделий. 		
Тема 5. Осуществление приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента		18	
Задание 5.1. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации пирожных.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё; - чай заварить кипятком в заварочном чайнике; - кофе варить до образования пенки; - оформить и отпустить напитки; - выполнить санитарные гигиенические нормы при приготовлении, соблюдая сроки и условия хранения напитков; 	6	ПО.1, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.3, У.4
Задание 5.2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации бисквитных и песочных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить и дозировать сырьё для бисквитного и песочного теста; - вылить тесто в формы; - выпечь коржи; - разрезать п\ф, промочить и прослоить; - выполнить декорирование боковых сторон и поверхности тортов; - оформить торты; - сделать органолептическую оценку качества изделий. 	6	ПО.1, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.3, У.4
Задание 5.3. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации воздушных и воздушно-ореховых тортов. Дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить и дозировать сырьё для воздушного и воздушно-орехового теста; - приготовить воздушное и воздушно-ореховое тесто; - вылить тесто в формы; - выпечь коржи; - разрезать п\ф; - промочить и прослоить; - обмазать поверхность и боковые стороны; - выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий; - оформить торты; - сделать органолептическую оценку качества изделий. 	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, ПО.5, ПО.6, ПО.7, У.1, У.2, У.3, У.4
	ИТОГО	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием мастерской «Кондитерское дело», мастерской «Хлебопечение».

Мастерская «Кондитерское дело», оснащенная оборудованием:

стол производственный, стол-холодильник, стол с моечной ванной, Плита индукционная, холодильный шкаф, стеллаж 4-х уровневый, ручной блендер, Миксер погружной стационарный, Ванна для темперирования шоколада, Доска мраморная, Шкаф шоковой заморозки, Стеллаж 4-х уровневый, шкаф для хранения из нержавеющей стали, столы для презентации, шкаф среднетемпературный, шкаф низкотемпературный, Вытяжки и нержавейки, Лампа для карамели, Фрезер для мороженого.

Мастерская по компетенции «Хлебопечение», оснащенная оборудованием:

- аппарат шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина;
- блендер ручной Braun 4200-MQ9005X;
- весы настольные CA S Corp.Ltd.Весы AD-5;
- машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30;
- микроволновая печь;
- миксеры планетарные;
- плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 3,5;
- тестомесильные машины;
- шкафы пекарские;
- шкафы расстоечные;
- шкафы холодильные;
- шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P.

3.2. Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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

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

9. 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.

10. 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.

11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

12. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

13. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

14. 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.

15. 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.

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].

3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические 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/1002/4/0.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://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

4. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBRG), 2010. – 1216 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Практический опыт: ПО.1 подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; Умения: У.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	- организует и участвует в подготовке рабочих мест, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - обеспечивает наличие сырья в соответствии с заказом, планом работы и контроле их хранения и расхода с учетом ресурсосбережения	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-5.3. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- осуществляет выбор основного сырья и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1, 2.1-2.4. Промежуточная

<p>Практический опыт: ПО.2 выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; ПО.3 приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ПО.4 подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; Умения: У.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; У.3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>недоброкачественного сырья; - организует и участвует в приготовлении и подготовке к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. Практический опыт: ПО.5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО.6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО.7 ведении расчетов с потребителями. Умения: У.3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных</p>	<p>- осуществляет выбор основного сырья и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественного сырья; - организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1, 3.1, 3.2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки</p> <p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У.4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>		
<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>ПО.6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ПО.7 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки</p> <p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У.4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>	<p>- осуществляет выбор основного сырья и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественного сырья;</p> <p>- организует и участвует в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1, 4.1, 4.2.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных</p>	<p>- осуществляет выбор основного сырья и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественного сырья;</p> <p>- организует и участвует в приготовлении, творческом</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1, 5.1-5.3.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>кондитерских изделий, в том числе региональных; ПО.6 порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ПО.7 ведении расчетов с потребителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У.4 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p>	<p>оформлении и подготовке к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов учебной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> - распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - анализирует задачу и/или проблему и выделять её составные части; - определяет этапы решения задачи; - выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - составляет план действий; - определяет необходимые ресурсы; - владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; - реализует составленный план; - оценивает результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	<ul style="list-style-type: none"> - определяет задачи для поиска информации; - определяет необходимые источники информации; 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной

профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - планирует процесс поиска; структурирует получаемую информацию; - выделяет наиболее значимое в перечне информации; - оценивает практическую значимость результатов поиска; - оформляет результаты поиска 	практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - применяет современную научную профессиональную терминологию; - определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - организует работу коллектива и команды; - взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно излагает свои мысли и оформляет документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> - описывает значимость своей профессии 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает нормы экологической безопасности; - определяет направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии. 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использует современное программное обеспечение 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.3. в период прохождения учебной практики
ОК 10. Пользоваться профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> - понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на 	– наблюдение за выполнением Заданий

<p>документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>известные темы (профессиональные и бытовые), понимает тексты на базовые профессиональные темы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); - пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	<p>1.1-5.3. в период прохождения учебной практики</p>
--	--	---