

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 ППССЗ по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОГЛАСОВАНО

Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
О.Ю. Михайлова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.07 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

Рабочая программа ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1565 (зарегистрирован в Минюст России от 20.12.2016 г. № 44828), требованиями Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н.; 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО
ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Общие положения программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу и основного вида деятельности ВД.7 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

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 общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.7 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 7.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе	Практический опыт: ПО.1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; ПО.2 проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха; Умения: У.1 выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции; У.7 безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; У.12 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе.
ПК 7.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию	Практический опыт: ПО.3 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; ПО.4 изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Умения:

	<p>У.3 замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.5 процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.6 порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>У.9 аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</p>
<p>ПК 7.3. Презентовать и продавать тест, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 презентации кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>ПО.6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>ПО.7 упаковки готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.10 производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</p> <p>У.11 эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию;</p>

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- проявлять интерес к будущей профессии
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- демонстрировать эффективность и качество выполнения профессиональных задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	<p>- осуществлять самоанализ и коррекцию результатов собственной работы;</p> <p>- демонстрировать ответственность за результаты своего труда</p>
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<p>- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения;</p> <p>демонстрирует навыки выстраивания работы в команде</p>
ОК 05. Осуществлять устную и	- демонстрировать навыки работы с компьютером,

письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- демонстрировать патриотическую позицию
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- выполнять подготовку рабочего места с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм; - демонстрировать навыки выполнения технологических операций с использованием экологического сырья и расходных материалов
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- выбирать и использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- демонстрировать знания профессиональной терминологии

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.07.01 Производственная практика (по профилю специальности):

Всего - 108 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

1.4. Использование часов вариативной части ООП

Практика	Обоснование	Объем часов
ПП.07 Производственной практика	Производственная практика включена в учебный план с целью учета требований Профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015г. №597н.	108

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Ознакомление с предприятием. Вводный инструктаж. Ознакомление с оборудованием и инвентарем. Подготовка сырья к производству.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - выполнить санитарные нормы и условия хранения сырья и полуфабрикатов, состояния; - применить охрану труда и технику безопасности при работе в заготовочных цехах и эксплуатации механического оборудования, инвентаря; - подготовить сырьё к производству; - выполнить приготовление сиропов, помад и глазури, карамели; - применить правила и режим уваривания карамели; - применить правила и режим приготовления мастики, марципана. 	6	ПО.1, ПО.2, У.1, У.2, У.7, У.12
Задание 2. Приготовление изделий 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 готовность 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.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 3. 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.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 4.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5.,

Приготовление изделий из бисквитного теста	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить выпеченные п/ф; - приготовить отделочные п/ф; - разрезать п\ф; - промочить и прослоить; - обмазать поверхность и боковые стороны; - выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий; - оформить торты и пирожные; - произвести упаковку и маркировку изделий. 		У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 5. Приготовление изделий из песочного теста	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - приготовить и дозировать сырьё для песочного теста; - приготовить песочное тесто; - сформовать изделия; - выпекать изделия; - определить качество изделий органолептическим способом. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 6. Приготовление изделий из заварного теста	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - приготовить и дозировать сырьё для заварного теста; - приготовить заварное тесто; - сформовать изделия; - выпечь изделия; - определить качество изделий органолептическим способом. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 7. Приготовление изделий из воздушного теста	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - приготовить и дозировать сырьё для воздушного теста; - приготовить воздушное тесто; - приготовить воздушное и воздушно-ореховое тесто; - сформовать изделия; - выпечь тестовые заготовки; - сделать органолептическую оценку качества изделий. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 8. Приготовление изделий из вафельного теста	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - приготовить сырьё для вафельного теста; - изготовить вафельное тесто; - сформовать изделия; - произвести выпечку; - определить качество изделий органолептическим способом. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 9.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5.,

Приготовление изделий из пряничного теста	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить и дозировать сырьё для пряничного теста; - приготовить пряничное, медовое тесто; - сформовать изделия; - выпечь тестовые заготовки; - сделать органолептическую оценку качества изделий. 		У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 10. Приготовление изделий из воздушно-орехового теста	<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 тесто; - приготовить воздушно-ореховое тесто; - сформовать изделия; - выпечь тестовые заготовки; - сделать органолептическую оценку качества изделий. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 11. Приготовление изделий из слоеного теста	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё к использованию; - приготовить слоеное тесто; - произвести органолептическую оценку готовности полуфабрикатов после замеса; - произвести ламинирование теста; - сформовать изделия; - уложить тестовые заготовки на листы; - произвести отделку изделий; - изучить процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке; - рассчитать упек и факторы на него влияющие; - рассчитать режимы выпечки хлебобулочных изделий. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 12. Приготовление изделий из крошкового полуфабриката.	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить сырьё к использованию; - приготовить крошковый полуфабрикат; - сформовать изделия; - произвести отделку изделий. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 13. Приготовление бисквитных, песочных тортов и пирожных	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - подготовить выпеченные п/ф; - подготовить отделочные п/ф; - разрезать п\ф; - промочить и прослоить; 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9

	<ul style="list-style-type: none"> - обмазать поверхность и боковые стороны; - выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий; - оформить торты и пирожные; - произвести упаковку и маркировку изделий. 		
Задание 14. Приготовление заварных, воздушных и воздушно ореховых тортов и пирожных	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - приготовить выпеченные п/ф; - приготовить отделочные п/ф; - разрезать п\ф; - промочить и прослоить; - обмазать поверхность и боковые стороны; - выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий; - оформить торты и пирожные; - произвести упаковку и маркировку изделий. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 15. Приготовление слоеных, крошковых тортов и пирожных	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - приготовить выпеченные п/ф; - приготовить отделочные п/ф; - разрезать п\ф; - промочить и прослоить; - обмазать поверхность и боковые стороны; - выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий; - оформить торты и пирожные; - произвести упаковку и маркировку изделий. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 16. Приготовление низкокалорийных, тортов и пирожных	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - приготовить выпеченные низкокалорийные п/ф; - приготовить отделочные низкокалорийные п/ф; - разрезать п\ф; - промочить и прослоить; - обмазать поверхность и боковые стороны; - выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий; - оформить низкокалорийные торты и пирожные; - произвести упаковку и маркировку изделий. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
Задание 17. Приготовление муссовых тортов и	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - приготовить выпеченные п/ф; - приготовить отделочные п/ф; 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9

пирожных	<ul style="list-style-type: none"> - разрезать п\ф; - промочить и прослоить; - оформить поверхность и боковые стороны; - выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий; - оформить муссовые торты и пирожные; - произвести упаковку и маркировку изделий. 		
Задание 18. Приготовление шоколадных изделий Дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> - организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду; - приготовить шоколад; - темперировать шоколад; - залить в формы; - вынуть из формы; - собрать шоколадное изделие; - выполнить декорирование. 	6	ПО.3, ПО.4, ПО.5., У.3, У.4, У.5, У.6, У.8, У.9
	ИТОГО	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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).

Производственная практика (по профилю специальности) обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и колледжем.

Выполнение программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на предприятиях по профилю специальности, в качестве практиканта (стажера) или в штатной должности.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от колледжа и от предприятия (наставник).

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет заведующий производственной практикой. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется руководителем практики (преподавателем или мастером производственного обучения).

В период прохождения производственной практики (по профилю специальности), с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

По окончании практики обучающиеся представляют в колледж дневник, отчет по практике, характеристику, аттестационный лист, которые учитываются при проведении промежуточной аттестации по практике.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / М.Т.Лабзина. -М.: Гиорд, 2014. -768 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

9. ГОСТ Р 1.4-2004 Стандартизация в Российской Федерации. Стандарты организаций. Общие положения
10. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
12. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятия общественного питания
13. Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности и условий хранения пищевых продуктов
14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
15. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
16. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.)
17. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции/ Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.
18. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Печатные издания:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с., [16] с. цв. ил.
2. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.
3. Сеницына, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 304 с., [16] с. цв. вкл.

Дополнительные источники:

1. 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», 2018. – 80 с.
2. Иванова, И.Н. Рисование и лепка: учебник для нач. проф. образования / И.Н. Иванова. – 2-е изд., стер.: Академия, 2019. – 160 с., [16] с. цв. ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

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

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики 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 ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 7.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе Практический опыт: ПО.1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; ПО.2 проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха; Умения: У.1 выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции; У.7 безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; У.12 соблюдать санитарно-	- организует рабочее место кондитера; - подготавливает технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы кондитерского цеха к работе	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-18. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе.		
<p>ПК 7.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>ПО.4 изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.5 процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.6 порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>У.9 аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умение органолептически оценивать качество теста для приготовления полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - использует различные технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - производит расчеты по формулам; - безопасно пользуется производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - выбирает температурный и временной режим при приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - оценивает качество и безопасность готовой продукции различными методами. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-18. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист
<p>ПК 7.3. Презентовать и продавать тест, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 презентации кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>ПО.6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>ПО.7 упаковки готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.10 производить расчеты с</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умения презентовать и продавать тест, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию; 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-18. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; У.11 эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию;		
---	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) 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	- демонстрирует интерес к будущей профессии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- осуществляет самоанализ и коррекцию результатов собственной работы; - демонстрирует ответственность за результаты своего труда	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; демонстрирует навыки выстраивания работы в команде	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	- демонстрирует навыки работы с компьютером, использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- демонстрирует патриотическую позицию	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению,	- организует рабочее место с соблюдением правил гигиены труда и санитарных норм;	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- демонстрирует навыки выполнения технологических операций с использованием экологического сырья и расходных материалов	производственной практики (по профилю специальности)
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- находит и использует информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	- демонстрирует знания профессиональной терминологии	– наблюдение за выполнением Заданий 1-18 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)