

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

Приложение №__
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий

СОГЛАСОВАНО
Президент Некоммерческого партнерства
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»
О.Ю. Михайлова
«26» _____ 20__ г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.03 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Рабочая программа УП.03.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402); 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: Кугаевская Юлия Михайловна, преподаватель первой 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 по профессиональному модулю ПМ.03 Технология производства кондитерских изделий является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации техник-технолог и основного вида деятельности ВД.3 Производство кондитерских изделий.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

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 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Практический опыт: ПО.1 контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; Умения: У.1 проводить анализ качества сырья и готовой продукции; У.2 определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; У.3 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	Практический опыт: ПО.2 ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; ПО.4 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий Умения: У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; У.5 рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; У.6 рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; У.7 выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы; У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных	Практический опыт: ПО.3 ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;

кондитерских изделий.	ПО.4 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; Умения: У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; У.6 рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; У.8 рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий; У.9 рассчитывать производительность печей;
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Практический опыт: ПО.4 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; Умения: У.9 рассчитывать производительность печей; У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; У.11 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрировать интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участвовать в конкурсах предметных недель, профмастерства.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрировать эффективность и качество выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- анализировать и оценивать ситуацию; - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них персональную ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрировать навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - распределять обязанности внутри трудового коллектива; - выстраивать доброжелательные отношения с людьми в процессе трудовой деятельности; - разрешать конфликтные ситуации; - взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать решения в определенной ситуации, способность оценить его последствия; - осуществлять персональную ответственность за результаты выполнения задания коллективом; - оценить результативность работы, корректировку работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - планировать повышение личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение программы УП.03.01 Учебная практика:

Всего - 72 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике (т.е. наименование темы занятия)	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Тема 1. Подготовка сырья для производства сахаристых кондитерских изделий		12	
Задание 1.1. Инструктаж по охране труда на рабочем месте.	- выполнить инструктаж по охране труда и технике безопасности, план мероприятий по пожарной безопасности.	6	ПО.4, У.9, У.10, У.11
Задание 1.2. Изучение основных и дополнительных видов сырья для производства сахаристых кондитерских изделий. Ведение процесса подготовки сырья к пуску в производство.	- выполнить подготовку сырья для производства кондитерских изделий, к пуску в производство; - смешать, просеять, взвесить муку; - подготовить яйца и яйцепродукты; - подготовить сахар и его заменители; - подготовить молоко и молочные продукты; - подготовить сливочное масло; - подготовить иное сырье к пуску в производство, согласно производственной рецептуре.	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3
Тема 2 Технология производства сахаристых кондитерских изделий		18	
Задание 2.1. Приготовление шоколада, шоколадных изделий и карамели	- подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно производственным рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - темперировать шоколад для шоколадных изделий; - приготовить шоколадную массу; - подобрать отделочные полуфабрикаты согласно рецептурам; - оформить поверхность изделий; - изучить ГОСТ 6477-2019 Карамель; - рассчитать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок);	6	ПО.2, ПО.4, У.4, У.5, У.6, У.7, У.10

	<ul style="list-style-type: none"> - выбрать основное и дополнительное сырье согласно производственным рецептурам; - приготовить инвертный сироп, карамельный сироп и карамельную массу периодическим и непрерывным способами; - приготовить фруктово-ягодную, помадную, молочную, сбивную, пралиновую и др. начинки согласно рецептуре, виду изделия и производственному заданию; - выполнить процесс темперирования начинок; - охладить и разделить карамельную массу; - выполнить калибрование карамельного жгута и формование карамели; - поддерживать параметры в охлаждающем шкафу; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 		
<p>Задание 2.2. Приготовление мармеладных изделий, пастилы и зефира</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственные рецептуры для приготовления мармеладных изделий пастилы и зефира; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно производственным рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - сбить фруктовое пюре с сахаром и яичным белком; - приготовить агаро-сахаро-паточный сироп; - приготовить пастильную массу; - сформовать изделия, охладить; - декорировать согласно виду изделия; - приготовить сахаро-яблочную смесь; - приготовить зефирную массу; - сформовать половинки зефира, охладить; - нанести сахарную пудру; - склеить половинки, подсушить; - уварить мармеладную массу; - отлить изделия в формы, охладить; - декорировать согласно виду изделия; - провести контроль качества готовой продукции; 	6	ПО.2, ПО.4, У.4, У.5, У.6, У.7, У.10

	- изучить режим хранения готовых изделий.		
Задание 2.3. Приготовление конфет	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственные рецептуры для приготовления конфет; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно производственным рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить конфетные массы; - сформовать изделия согласно виду и производственному заданию; - покрыть глазурью изделия; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 	6	ПО.2, ПО.4, У.4, У.5, У.6, У.7, У.10
Тема 3. Технология производства мучных кондитерских изделий		42	
Задание 3.1. Приготовление печенья и галет	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - произвести расчет производственных рецептур на печенье и галеты (по заданию); - выбрать основное и дополнительное сырье согласно производственным рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить тесто для сахарного, затяжного, сдобного, песочного видов печенья согласно производственным рецептурам; - разделать тесто согласно виду изделия; - провести контроль качества полуфабрикатов; - выпечь тестовые заготовки; - подобрать отделочные полуфабрикаты согласно рецептурам; - оформить поверхность изделий; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 	6	ПО.3, ПО.4, У.4, У.6, У.8, У.9

<p>Задание 3.2. Приготовление пряничных изделий сырцовым и заварным способами</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - произвести расчет производственных рецептур на пряничные изделия (по заданию); - выбрать основное и дополнительное сырье согласно производственным рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить тесто для пряничных изделий согласно производственным рецептурам; - разделать тесто согласно виду изделия; - провести контроль качества полуфабрикатов; - выпечь тестовые заготовки; - подобрать и приготовить отделочные полуфабрикаты согласно рецептурам; - оформить поверхность изделий; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 	6	ПО.3, ПО.4, У.4, У.6, У.8, У.9
<p>Задание 3.3. Приготовление вафель</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - произвести расчет производственных рецептур на вафельные изделия (по заданию); - выбрать основное и дополнительное сырье согласно производственным рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить тесто для вафельных изделий согласно производственным рецептурам; - разделать тесто согласно виду изделия; - провести контроль качества полуфабрикатов; - выпечь тестовые заготовки; приготовить начинки для изделий; - подобрать и приготовить отделочные полуфабрикаты согласно рецептурам; - оформить поверхность изделий; провести контроль качества готовой 	6	ПО.3, ПО.4, У.4, У.6, У.8, У.9

	продукции; - изучить режим хранения готовых изделий; - приготовить сдобные венские вафли, вафельные трубочки и рожки.		
Задание 3.4. Приготовление бисквитных рулетов, кексов и ромовых баба	- подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - произвести расчет производственных рецептур на изделия (по заданию); - выбрать основное и дополнительное сырье согласно производственным рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить бисквитное тесто; - разделить тесто для рулета; - выпечь тестовые заготовки; - приготовить начинки для изделий; - подобрать и приготовить отделочные полуфабрикаты согласно рецептурам; - оформить поверхность изделий; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий.	6	ПО.3, ПО.4, У.4, У.6, У.8, У.9
Задание 3.5. Приготовление отделочных полуфабрикатов	- подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно производственным рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить сахарные полуфабрикаты (сиропы, помады, жженки, желе, мастики, глазури, карамель); - выполнить требования температурного режима приготовления; - приготовить сахарный или инвертный сироп для белкового, заварного крема; - выполнить требования температурного режима приготовления сиропа; - приготовить заварные крема и крема на основе молочных продуктов согласно производственного задания; - приготовить сливочные и белковые крема согласно производственного	6	ПО.3, ПО.4, У.4, У.6, У.8, У.9

	задания; - провести контроль качества полуфабрикатов; - изучить режим хранения отделочных полуфабрикатов.		
Задание 3.6. Приготовление пирожных	- подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - произвести расчет производственных рецептур на пирожные (по заданию); - выбрать основное и дополнительное сырье согласно производственным рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить, разделить и сформовать тесто для пирожных; - выпечь тестовые заготовки; - подобрать и приготовить отделочные полуфабрикаты согласно виду изделия; - декорировать поверхность изделий; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий.	6	ПО.3, ПО.4, У.4, У.6, У.8, У.9
Задание 3.7. Приготовление тортов. Дифференцированный зачет	- подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - произвести расчет производственных рецептур на торты (по заданию); - выбрать основное и дополнительное сырье согласно производственным рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям к кондитерским изделиям; - приготовить тесто для тортов, выпечь; - подобрать и приготовить отделочные полуфабрикаты; - разрезать п\ф; - промочить и прослоить; - обмазать поверхность и боковые стороны; - выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделия; - оформить торты; - изучить режим хранения готовых изделий.	6	ПО.3, ПО.4, У.4, У.6, У.8, У.9
	ИТОГО	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием лаборатории Учебная пекарня, мастерской «Кондитерское дело».

Оборудование лаборатории: шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ – 3, тестомесильная машина ТММ-1М, мукопросеиватель, расстойный шкаф, тестоделитель-округлитель, весы электронные, холодильный шкаф, морозильная камера, столы производственные, ванны трехсекционные для мойки посуды и обработки сырья, стеллаж для сушки посуды, вагонетка для готовой продукции.

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.

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. 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.

Дополнительные источники:

1. 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.

Интернет-ресурсы:

1. Задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Кондитерское дело» [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru/competencies/c05e5790-e6b7-425c-a2cc-3010e47bd528/categories/c6af7d72-73bb-4b4f-b2c7-4898351d16ca>

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 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. Практический опыт: ПО.1 контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; Умения: У.1 проводить анализ качества сырья и готовой продукции; У.2 определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; У.3 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;	- проводит анализ качества сырья в соответствии с требованиями действующих стандартов к качеству сырья; - определяет качество сырья органолептическим и лабораторными методами.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 1.2. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий. Практический опыт: ПО.2 ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; ПО.4 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий Умения: У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; У.5 рассчитывать	- производит расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; - рассчитывает расход сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий; - использует необходимые виды сырья для производства сахаристых изделий; - осуществляет выбор способа формования в зависимости от вида изделий; - производит оформление производственной и	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1-2.3. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

<p>производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</p> <p>У.6 рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>У.7 выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий</p>	<p>технологической документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - дает рекомендации для оптимизации технологического процесса; - соблюдает технологический режим приготовления сахаристых кондитерских изделий; - проводит анализ качества и количества полуфабрикатов и готовых сахаристых кондитерских изделий органолептическим методом; - определяет виды дефектов продукции и мер по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. 	
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</p> <p>ПО.4 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</p> <p>У.6 рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>У.8 рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</p> <p>У.9 рассчитывать производительность печей;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - производит расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий; - использует необходимые виды сырья для производства мучных изделий; - производит расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий, - осуществляет расчет производительности печей; - производит оформление производственной и технологической документации; - дает рекомендации для оптимизации технологического процесса; - соблюдает технологического режима приготовления мучных кондитерских изделий; - проведение анализа качества и количества мучных кондитерских изделий органолептическим методом; - рассчитывает количество потерь при производстве мучных кондитерских изделий; - определяет виды дефектов продукции и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 3.1-3.7. <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет эксплуатацию и техническое обслуживание основных видов оборудования 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения

<p>кондитерских изделий.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.9 рассчитывать производительность печей;</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <p>У.11 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий</p>	<p>при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществляет устранение незначительных неполадок при эксплуатации оборудования; проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий при производстве кондитерских изделий; - дает рекомендации по рациональному использованию технологического оборудования; - соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий. 	<p>видов работ Заданий 1.1-3.7.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует интерес к будущей профессии; - аргументирует и в полной мере объясняет сущность и социальную значимость будущей профессии; - проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности. 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-3.7 в период прохождения учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области управления структурным подразделением; - оценивает эффективность и качество выполнения работы; - определяет способы достижения цели, способам определенным руководителем; - выполняет правильно последовательность поэтапного выполнения действий во время производственной практики в соответствии с нормативными документами (технологические 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-3.7 в период прохождения учебной практики

	карты, инструкции).	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует и оценивает ситуацию; - принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способен нести за них персональную ответственность. 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-3.7 в период прохождения учебной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- осуществляет поиск информации, для принятия эффективного решения в стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-3.7 в период прохождения учебной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использует ИКТ для извлечения и реализации новой информации, применяет ее в профессиональной деятельности.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-3.7 в период прохождения учебной практики
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - распределяет обязанности внутри трудового коллектива; - выстраивает доброжелательные отношения с людьми в процессе трудовой деятельности; - разрешает конфликтные ситуации - эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами; - успешно применяет на практике коммуникационные качества в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - бесконфликтно общается; - соблюдает принципы профессиональной этики; - полностью понимает и четко представляет то, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды. 	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-3.7 в период прохождения учебной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	- проявляет ответственность за работу подчиненных и за результат выполнения заданий.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-3.7 в период прохождения учебной практики

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирует свое повышение личностного и квалификационного уровня.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-3.7 в период прохождения учебной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-3.7 в период прохождения учебной практики