

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 Ассоциации  
«Ассоциация Гостеприимства Тюменской области»  
О.Ю. Михайлова  
2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПП.06 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 112901 КОНДИТЕР

Рабочая программа ПП.06.01 Производственная 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Общие положения программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер 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.6 Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер.

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 общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.6 Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 6.1. 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.7 безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; У.11 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе.
ПК 6.2. 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: У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции; У.3 замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; У.4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов

	и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; У.5 процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; У.6 порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; У.9 аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.
ПК 6.3. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию.	Практический опыт: ПО.5 презентации кондитерской и шоколадной продукции; ПО.6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию; ПО.7 упаковки готовой продукции; Умения: У.8 реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; У.10 презентовать и эстетично и безопасно упаковывать тесто, полуфабрикаты, готовую кондитерскую и шоколадную продукцию.

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

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности):

Всего - 108 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Тема 1. Контроль качества сырья и подготовка его производства		6	
Задание 1.1. Организация охраны труда, противопожарных мероприятий с соблюдений санитарных норм на предприятии. Режим работы предприятия	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить требования по охране труда;</li> <li>- выполнить правила техники безопасности, санитарные нормы и правила.</li> </ul>	6	ПО.1, ПО.2, У.1, У.7, У.11
Тема 2. Приготовление выпеченных полуфабрикатов		36	
Задание 2.1. Приготовление пряничного, теста и изделия из него	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить и дозировать сырье для приготовления пряничного теста;</li> <li>- приготовить пряничное тесто;</li> <li>- сформовать полуфабрикаты из пряничного теста;</li> <li>- выпечь полуфабрикаты;</li> <li>- определить качество изделий органолептическим способом.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 2.2 Приготовление песочного теста и изделия из него	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить и дозировать сырье для приготовления песочного теста;</li> <li>- приготовить песочное тесто;</li> <li>- сформовать полуфабрикаты из песочного теста;</li> <li>- выпечь полуфабрикаты;</li> <li>- определить качество изделий органолептическим способом.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 2.3. Приготовление бисквитного теста и изделия из него	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить и дозировать сырье для приготовления бисквита основного;</li> <li>- приготовить бисквит основной;</li> <li>- сформовать полуфабрикаты из бисквитного теста;</li> <li>- выпечь полуфабрикаты;</li> <li>- определить качество бисквита органолептическим способом.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 2.4. Приготовление заварного теста и изделия из него	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить и дозировать сырье для приготовления заварного теста;</li> <li>- приготовить заварное тесто;</li> <li>- сформовать полуфабрикаты из заварного теста;</li> <li>- выпечь полуфабрикаты;</li> <li>- определить качество заварных полуфабрикатов органолептическим способом.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11

Задание 2.4. Приготовление слоеного бездрожжевого полуфабриката	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить и дозировать сырьё при приготовлении слоеного полуфабриката;</li> <li>- замесить тесто, подготовить масло или маргарин;</li> <li>- сформовать слоеный полуфабрикат;</li> <li>- выпечь слоеный полуфабрикат;</li> <li>- определить качество бисквита органолептическим способом.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 2.5. Приготовление воздушного и воздушно-орехового полуфабриката	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить и дозировать сырьё при приготовлении воздушного полуфабриката;</li> <li>- взбить белковую массу с сахарной пудрой;</li> <li>- взбить белковую массу с добавлением ореха;</li> <li>- сформовать;</li> <li>- выпечь;</li> <li>- оценить качество песочного полуфабриката органолептическим способом.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Тема 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов		24	
Задание 3.1. Приготовление сиропов, желе из желатина и агар.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- подготовить сырьё к производству;</li> <li>- сварить сиропы (для промочки и для белкового крема);</li> <li>- приготовить кофейный сироп для промочки;</li> <li>- охладить сироп, процедить и добавить ароматизаторы и вкусовые виды сырья.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 3.2. Приготовление мастики и глазури для отделки изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовить и дозировать сырьё при приготовлении мастики и различных видов глазурей;</li> <li>- приготовить сахарную мастику;</li> <li>- приготовить молочную мастику;</li> <li>- приготовить глазурь для глазирования поверхности;</li> <li>- приготовить глазурь для отделки;</li> <li>- приготовить фруктовую глазурь;</li> <li>- оценить качество полуфабрикатов.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 3.3. Приготовление масляных кремов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- подготовить сырьё к производству;</li> <li>- взбить масло и соединить со сгущенным молоком и сахарной пудрой, добавить вкусовые и ароматические виды сырья.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 3.4. Приготовление белковых и заварных кремов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- подготовить сырьё к производству;</li> <li>- приготовить сахарный или инвертный сироп для белкового, заварного крема;</li> <li>- выполнить требования температурного режима приготовления сиропа;</li> <li>- приготовить заварные крема и крема на основе молочных продуктов согласно производственного задания;</li> <li>- приготовить крема согласно производственного задания;</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11



Тема 4. Приготовление пирожных		18	
Задание 4.1. Приготовление бисквитных, пирожных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- приготовить выпеченные п/ф;</li> <li>- приготовить отделочные п/ф;</li> <li>- разрезать бисквит;</li> <li>- промочить и прослоить;</li> <li>- обмазать поверхность и боковые стороны, разрезать;</li> <li>- оформить пирожные;</li> <li>- упаковать и выполнить маркировку изделий.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 4.2. Приготовление песочных пирожных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- приготовить выпеченные п/ф;</li> <li>- приготовить отделочные п/ф;</li> <li>- оформить пирожные;</li> <li>- упаковать и выполнить маркировку изделий.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 4.3. Приготовление слоеных, заварных пирожных	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- приготовить выпеченные п/ф;</li> <li>- приготовить отделочные п/ф;</li> <li>- прослоить песочные п/ф;</li> <li>- обмазать поверхность и боковые стороны, разрезать;</li> <li>- оформить пирожные;</li> <li>- упаковать и выполнить маркировку изделий.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Тема 5. Приготовление тортов		24	
Задание 5.1. Приготовление бисквитных тортов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- приготовить выпеченные п/ф;</li> <li>- приготовить отделочные п/ф;</li> <li>- разрезать бисквит;</li> <li>- промочить и прослоить;</li> <li>- оформить поверхность и боковые стороны;</li> <li>- выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий;</li> <li>- оформить торты;</li> <li>- произвести упаковку и маркировку изделий.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 5.2. Приготовление песочных тортов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- приготовить выпеченные п/ф;</li> <li>- приготовить отделочные п/ф;</li> <li>- оформить поверхность и боковые стороны;</li> <li>- выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий;</li> <li>- оформить торты;</li> <li>- произвести упаковку и маркировку изделий.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11

Задание 5.3. Приготовление воздушных тортов с отделкой.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- приготовить выпеченные п/ф;</li> <li>- приготовить отделочные п/ф;</li> <li>- прослоить кремом;</li> <li>- оформить поверхность и боковые стороны;</li> <li>- выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий;</li> <li>- оформить торты;</li> <li>- произвести упаковку и маркировку изделий.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
Задание 5.4. Приготовление слоеных тортов с отделкой. Дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать рабочее место, подобрать инвентарь, оборудование и посуду;</li> <li>- приготовить выпеченные п/ф;</li> <li>- приготовить отделочные п/ф;</li> <li>- прослоить кремом;</li> <li>- оформить поверхность и боковые стороны;</li> <li>- выполнить декорирование боковых сторон и поверхности изделий;</li> <li>- оформить торты;</li> <li>- произвести упаковку и маркировку изделий;</li> <li>- подготовить отчет по производственной практики.</li> </ul>	6	ПО.1-7, У.1-11
	ИТОГО	108	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 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 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 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, 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

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.

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. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 478 с.

Дополнительные источники:

1. Чижикина, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикина, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

#### 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 6.1. 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.7 безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;	- демонстрирует последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья; - демонстрирует умения выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления кондитерских изделий; - излагает правила безопасного использования технологического оборудования; - безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-5.4. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

<p>У.11 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе.</p>		
<p>ПК 6.2. 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: У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции; У.3 замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; У.4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; У.5 процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; У.6 порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; У.9 аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивает тесто для кондитерской продукции;</li> <li>- готовит начинки для кондитерской продукции;</li> <li>- готовит полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;</li> <li>- процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции;</li> <li>- аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- демонстрирует точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты);</li> <li>- демонстрирует навыки правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- излагает правила контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении простых кондитерских изделий;</li> <li>- демонстрирует знания</li> </ul>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1-5.4. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист</p>

	<p>последовательности технологических операций при приготовлении полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует использование различных технологий приготовления и оформления кондитерских изделий;</li> <li>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий.</li> </ul>	
<p>ПК 6.3. Презентовать и продавать тесто, 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 презентовать и эстетично и безопасно упаковывать тесто, полуфабрикаты, готовую кондитерскую и шоколадную продукцию.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий;</li> <li>- демонстрирует умения оформления готовых изделий и полуфабрикатов к подаче;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывает готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1-5.4.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

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 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;</li> <li>- участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.4 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения	- организует собственную деятельность, достигает результата	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.4 в период прохождения

профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость.		производственной практики (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы;</li> <li>- своевременно и качественно выполняет задания</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.4 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет поиск необходимой информации;</li> <li>- анализирует инновации в области профессиональной деятельности;</li> <li>- ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.4 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использует информационные технологии в процессе обучения;</li> <li>- осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.4 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения;</li> <li>- соблюдает нормы деловой культуры и этикета</li> </ul>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.4 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу подчиненных и за результат выполнения заданий.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.4 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
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 1.1-5.4 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.4 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)