

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



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

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16476 ПЕКАРЬ

Рабочая программа ПП.06.01 Производственная практика (по профилю специальности) 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 2013 г. № 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 (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Общие положения программы производственной практики

Настоящая программа производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь 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 16476 Пекарь.

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 16476 Пекарь.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 6.1. Составлять рецепты хлебобулочных изделий	Практический опыт: ПО.1 разработки меню /ассортимента хлебобулочной продукции (ПС-Пек); Умения: У.7 соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе (ПС-Пек);
ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий	Практический опыт: ПО.2 контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек); ПО.3 составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции (ПС-Пек); Умения: У.2 применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);

ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 замешивания и формовки теста вручную и на специальном оборудовании (ПС-Пек);</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 применять приемы смешанной закваски (ПС-Пек);</p> <p>У.3 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий (ПС-Пек);</p> <p>У.4 применять различные способы замесов: замешивать тесто вручную и работать на тестомесе (ПС-Пек);</p> <p>У.5 определять дефекты теста (ПС-Пек);</p> <p>У.6 оценивать качество формовки хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p>
ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 применять технологии выпечки несдобных, сдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий (ПС-Пек);</p> <p>У.9 соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (ПС-Пек);</p> <p>У.10 оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>У.11 работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания.</p>
ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).</p> <p>Умения:</p> <p>У.12 ХАССП (ДЭ-Хл);</p> <p>У.13 готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу (ПС-Пек);</p> <p>У.14 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>У.15 составлять портфолио на хлебобулочную продукцию (ПС-Пек).</p>

– 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.	<p>- демонстрировать интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;</p> <p>- участвовать в конкурсах предметных недель, профмастерства.</p>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность,	- выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области разработки

выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	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	- 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.	- 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	- планировать повышение личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявлять интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.

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. Технология производства дрожжей		12	
Задание 1.1. Организация охраны труда, противопожарных мероприятий с соблюдений санитарных норм на предприятии. Режим работы предприятия	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить требования по охране труда; - выполнить правила техники безопасности, санитарные нормы и правила. 	6	У.11
Задание 1.2. Приготовление жидких дрожжей	<ul style="list-style-type: none"> -приготовить жидкие дрожжи согласно технологической инструкции - провести активацию дрожжей перед пуском в производство 	6	У.11
Тема 2. Приготовление теста		36	
Задание 2.1. Характеристика сырья и требования к его качеству	<ul style="list-style-type: none"> - изучить основное и дополнительное сырьё для производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий; - изучить характеристику сырья; - выполнить требования к качеству сырья; - выполнить правила хранения сырья; - выполнить правила подготовки сырья к пуску в производство; - подготовить муку и др. виды сырья. 	6	ПО.2, ПО.3, У.2
Задание 2.2. Приготовление теста из пшеничной муки опарным способом	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить тесто из пшеничной муки опарным способом тестоведения; - оценить качество опары, теста при замесе по органолептическим показателям; - определить готовность теста в процесс созревания. 	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 2.3. Приготовление теста из пшеничной муки без опарным способом	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить тесто из пшеничной муки безопасным способом тестоведения; - оценить качество теста при замесе по органолептическим показателям; - определить готовность теста в процесс созревания. 	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 2.3. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки на заквасках	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить тесто из ржаной муки различными способами; - приготовить ржаное тесто многофазным способом на густых и жидких заквасках; - приготовить ржаное тесто однофазным способом. 	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 2.4. Приготовление теста из	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить тесто из ржаной муки различными способами; - приготовить ржаное тесто многофазным способом на густых и жидких 	6	ПО.1-5, У.1-11

ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки на заварках	заквасках и заварках - приготовить ржаное тесто однофазным способом.		
Задание 2.5. Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий	- приготовить бисквитное, песочное, заварное и слоеное тесто; - приготовить тесто для печенья, пряников, вафель.	6	ПО.1-5, У.1-11
Тема 3. Разделка теста		24	
Задание 3.1. Технология деления теста, формования тестовых заготовок для хлебов	- осуществить способы разделки теста для различных видов изделий.	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 3.2. Технология деления теста, формования тестовых заготовок для плетеных изделий	- осуществить способы разделки теста для различных видов изделий.	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 3.3. Технология деления теста, формования тестовых заготовок для булочной мелочи	- осуществить способы разделки теста для различных видов изделий.	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 3.4. Технология разделки и формования мучных кондитерских изделий	- осуществить разделку различных видов мучных кондитерских полуфабрикатов.	6	ПО.1-5, У.1-11
Тема 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности изделий		30	
Задание 4.1. Термическая обработка теста при приготовлении хлебов	- выполнить методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - осуществить контроль над процессами, протекающими в тестовой заготовке при выпечке; - осуществить контроль над упеком, факторами, на него влияющими; - выполнить режимы выпечки хлебобулочных изделий.	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 4.2. Термическая обработка теста при приготовлении мелкоштучных хлебобулочных изделий	- выполнить методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - осуществить контроль над процессами, протекающими в тестовой заготовке при выпечке; - осуществить контроль над упеком, факторами, на него влияющими; - выполнить режимы выпечки хлебобулочных изделий.	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 4.3. Термическая обработка теста	- выполнить методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - осуществить контроль над процессами, протекающими в тестовой заготовке	6	ПО.1-5, У.1-11

при приготовлении изделий с отделкой поверхности	при выпечке; - осуществить контроль над упеком, факторами, на него влияющими; - выполнить режимы выпечки хлебобулочных изделий.		
Задание 4.4. Технология выпекания бараночных изделий	- выполнить методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - осуществить контроль над процессами, протекающими в тестовой заготовке при выпечке; - осуществить контроль над упеком, факторами, на него влияющими; - выполнить режимы выпечки хлебобулочных изделий.	6	ПО.1-5, У.1-11
Задание 4.5. Технология выпекания сухарных изделий	- выполнить методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - осуществить контроль над процессами, протекающими в тестовой заготовке при выпечке; - осуществить контроль над упеком, факторами, на него влияющими; - выполнить режимы выпечки хлебобулочных изделий.	6	ПО.1-5, У.1-11
Тема 5. Укладка и упаковка готовой продукции		6	
Задание 5.1. Укладка и упаковка готовой продукции. Дифференцированный зачет	- определить по органолептическим показателям качество готовой продукции (неправильная форма, притески, подрывы, загрязненная поверхность, выпльвы из форм, неправильная надрезка и отделка, недовес); - выполнить маркировку готовой хлебобулочной продукции; - выдержать сроки хранения готовой продукции; - подготовить отчет по практике.	6	ПО.5, У.8, У.9, У.10- 15
	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 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. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий Практический опыт: ПО.1 разработки меню /ассортимента хлебобулочной продукции (ПС-Пек); Умения: У.7 соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе (ПС-Пек);	- 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 - составляет рецептуры хлебобулочных изделий	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-4.5. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист
ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий Практический опыт: ПО.2 контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек); ПО.3 составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции (ПС-Пек);	- соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении хлебобулочных изделий - процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырьё, используемое для приготовления хлебобулочных изделий - аккуратно и экономно использует сырьё в процессе производства хлебобулочных изделий - применяет регламенты, стандарты и нормативно-	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-4.5. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

<p>Умения:</p> <p>У.2 применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);</p>	<p>техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочных изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты) - демонстрирует навыки правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним - излагает правила контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним - демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий - демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении полуфабрикатов - демонстрирует использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий - демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий 	
<p>ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 замешивания и формовки теста вручную и на специальном оборудовании (ПС-Пек);</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 применять приемы смешанной закваски (ПС-Пек);</p> <p>У.3 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий (ПС-Пек);</p> <p>У.4 применять различные способы замесов: замешивать тесто вручную и работать на тестомесе (ПС-Пек);</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий - демонстрирует умения оформления готовых изделий и полуфабрикатов к подаче - эстетично и безопасно упаковывает готовые хлебобулочные изделия 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-4.5. <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист

<p>У.5 определять дефекты теста (ПС-Пек);</p> <p>У.6 оценивать качество формовки хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p>		
<p>ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 применять технологии выпечки несдобных, сдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий (ПС-Пек);</p> <p>У.9 соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (ПС-Пек);</p> <p>У.10 оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>У.11 работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания.</p>	<p>- правильно дает органолептическую оценку сырью и полуфабрикатам;</p> <p>- готовит тесто различными методами;</p> <p>- владеет производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</p> <p>-правильно взвешивает, дозирует необходимое сырье;</p> <p>-правильно оценивает качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-4.5.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).</p> <p>Умения:</p> <p>У.12 ХАССП (ДЭ-Хл);</p> <p>У.13 готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу (ПС-Пек);</p> <p>У.14 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции</p>	<p>- правильно дает органолептическую оценку готовой продукции;</p> <p>- упаковывает различными способами;</p> <p>-эффективно и безопасно использует производственный инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности;</p> <p>- презентует и продает хлебобулочные изделия</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-5.1.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>

(ПС-Пек); У.15 составлять портфолио на хлебобулочную продукцию (ПС-Пек).		
---	--	--

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.	- демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость.	- организует собственную деятельность, достигает результата	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - своевременно и качественно выполняет задания	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 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.	- осуществляет поиск необходимой информации; - анализирует инновации в области профессиональной деятельности; - ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использует информационные технологии в процессе обучения; - осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - соблюдает нормы деловой культуры и этикета	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-5.1 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 1.1-5.1 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 1.1-5.1 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 1.1-5.1 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)