

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологии»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина
2023

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчик: преподаватель высшей квалификационной категории, Кутькова Лина Алекардовна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1 от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А.

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор

ООО «Комбинат питания «Велес»

Д.К.Куренков



СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы производственной практики	4
2	Тематический план и содержание производственной практики	8
3	Условия реализации программы производственной практики	10
4	Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.1. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы

Программа производственной практик является частью ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.2. Цели практики:

1.2.1. Цели производственной практики – по профилю специальности:

- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства;
- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3 Требования к результатам освоения производственных практик.

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности (ВПД) обучающийся должен освоить: профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

ВПД	ПК, ОК
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
--	---

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Код и наименование профессионального модуля	Виды практики	Индекс по учебному плану	Количество недель	Количество часов
ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	производственная	ПП.04.01	2	72
Итого:			2	72

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала.		Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2		3	4
ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»			72	3 ПК 4.1-4.3 ОК 1 – 9
МДК.04.01 Технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание			
	1.	Ознакомление с предприятием кондитерского производства, специализацией предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, технологическим процессом производства. Характеристика цехов, вспомогательных помещений, организацией рабочих мест, оборудованием и	6	

		инвентарем.		
	2.	Подготовка основного и вспомогательного сырья к производству	6	
	3.	Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов	16	
	4	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий розничного ассортимента и праздничного хлеба	16	
	5.	Приготовление сложных видов тортов и мелкоштучных кондитерских изделий с использованием сложного многокрасочного узора и монтажа рисунка.	16	
	6.	Дуближ работы кондитера. Выполнение работ под руководством опытного кондитера и самостоятельно.	12	
Всего:		2 недели	72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация практики предполагает наличие оснащенных рабочих мест:
- кондитерский цех.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,
дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2019. — 250 с. — (СПО). — ISBN 978-5-4365-1565-6. — URL: <https://book.ru/book/927508>
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : Русайнс, 2017. — 328 с. — ISBN 978-5-4365-1566-3. — URL: <https://book.ru/book/922544>
3. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081697>
4. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - Москва :Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/512140>
5. Васюкова, А. Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/415067>
6. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г.

- Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1003603>
7. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437798>
8. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437799>
9. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/454012>
10. Кузнецова, С. Н. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие / Кузнецова С. Н. — Москва : КноРус, 2019. — 224 с. — (для ссузов). — ISBN 978-5-406-00279-7. — URL: <https://book.ru/book/927509>
11. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03349-0. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniyum.com/catalog/product/1081705>

- 12.Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>
- 13.Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07110-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444262>
- 14.Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — URL: <https://book.ru/book/924213>
- 15.Сладкие блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2019. - 40 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03608-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081775>
- 16.Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452306>
- 17.Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. —

Москва : КноРус, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-406-07368-1. — URL:
<https://book.ru/book/931505>

18. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, 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>

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

Электронные издания

1. <http://www.kulina.ru> - «Кулинарный портал»
2. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария
3. 8. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции
4. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ
5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей

профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться концентрированно.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение практики:

- образование высшее;
- опыт работы на предприятиях индустрии питания;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы обязателен.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» осуществляется руководителем практики в процессе прохождения практики. В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.	<p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сдобных хлебобулочных изделий;</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики</p> <p>(заполнение контрольной ведомости обучающегося);</p> <p>мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	<p>-выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием сборника</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при</p>

	<p>рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	<p>самооценке (дневник обучающегося); устный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>
--	--	--

<p>ПК</p> <p>4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики</p> <p>(заполнение контрольной ведомости обучающегося);</p> <p>мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося);</p> <p>устный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>дифференцированный зачет.</p>
--	--	---

	<p>стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	
<p>ПК 4.4.</p> <p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении и использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</p> <p>-выполнение</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики</p> <p>(заполнение контрольной ведомости обучающегося);</p> <p>мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	<p>технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>	
--	---	--

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственно

		й практике
ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>- обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</p> <p>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственно й практике
ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственно й практике
ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственно й практике
ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственно й практике

ОК.06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, наставниками и руководством предприятия на практике	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике
ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике

4.1. Промежуточная аттестация по производственной практике

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-

тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;

- положительной **характеристики** от организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- **дневника практики**;

- **отчета о практике** в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме устного опроса.

4.2 Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;

- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями ПОО;

- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями ПОО;

- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;

- количество и полнота правильных ответов на вопросы во время устного опроса.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на устные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

4.3. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Дневник практики

- Дневник является документом, по которому студент подтверждает выполнение программы практики;
- Записи в дневнике должны вестись ежедневно и содержать перечень выполненных работ за день;
- Дневник ежедневно просматривает руководитель практики от предприятия, ставит оценку и заверяет подписью;
- По окончании практики дневник заверяется печатью организации, где проходил практику студент;
- Дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от института;

Отчет о производственной практике

Отчет о практике является основным документом студента, отражающим выполненную им во время практики работу.

Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. Для составления, редактирования и оформления отчета студентам рекомендуется отводить последние 2-3 дня производственной практики. Отчет студента о практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстрированный материалы.

Рекомендуется следующий порядок размещения материала в отчете:

- Титульный лист;
- Задание на практику;
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть;
- Выводы;
- Список использованных источников(технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.);

Приложения(схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем).

Оформление отчёта по производственной практике.

Титульный лист — это первая (заглавная) страница работы, на нем необходимо указать наименование вида производственной практики: по профилю специальности, указывается название профессионального модуля.

Содержание - перечисление информационных блоков отчёта с указанием соответствующих страниц.

Введение. Перед началом практики руководитель выдаёт студенту задание на практику, содержащее цели и задачи её прохождения. Именно они включаются во введение отчёта. Здесь же следует аргументировать актуальность темы исследования и указать, какие нормативно-правовые документы предприятия вы использовали. Объём введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно темам, предложенным в программе производственной практики (по профилю специальности). Содержит исследование деятельности предприятия и анализ полученных результатов.

В данном разделе студент даёт подробный отчёт о выполнении ежедневных производственных заданий и описывает изученные и отработанные вопросы, предложенные в программе практики.

Выводы - раздел отчёта, в котором студент высказывает своё мнение о предприятии, об организации и эффективности практики в целом, социальной значимости своей будущей специальности. На основе изученного практического материала во время практики студенту следует выявить как положительные, так и отрицательные стороны деятельности организации - базы практики, а также предложить мероприятия по устранению выявленных недостатков и дальнейшему совершенствованию работы организации. Формулировать их нужно кратко и чётко.

Список использованных источников начинается с перечня нормативно-правовых документов. За ними располагаются методические и учебные пособия, периодические издания, адреса веб-сайтов. Все источники перечисляются в алфавитном порядке, иностранные материалы следуют после русских. Минимальное количество источников – 15.

Приложения - заключительный раздел Отчёта, содержащий образцы и копии документов, рисунки, таблицы, фотографии и т.д. по перечню приложений, указанному в программе практики.

При написании отчёта изученный материал должен быть изложен своими словами, без дословного заимствования из учебников и других литературных источников. Особое внимание необходимо обратить на грамотность изложения. Нормативно-справочные документы предприятия, должны соответствовать году прохождения практики.

Объём отчёта по производственной практике по профилю специальности – от 10 до 15 листов, по преддипломной практике 15-20 листов формата А4 (без учёта приложений).

К отчёту прилагаются:

- Договор на прохождение производственной практики;
- Дневник по производственной практике;
- Характеристика от предприятия, заверенная подписью руководителя и печатью организации;
- Аттестационный лист.

Аттестационный лист с практики

В аттестационном листе по практике руководитель практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Формирование аттестационного листа осуществляют совместно руководитель практики от института и от организации.

Характеристика с практики

По окончании практики руководитель практики от организации составляет на студента характеристику. В характеристике необходимо указать – фамилию, инициалы студента, место прохождения практики, время прохождения. Также в характеристике должны быть отражены:

- полнота и качество выполнения программы практики, отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики, оценка результатов практики студента;
- проявленные студентом профессиональные и личные качества;
- выводы о профессиональной пригодности студента.

Характеристика с места прохождения практики должна быть написана на бланке организации (учреждения, органа), подписана руководителем практики от организации (учреждения, органа) и заверена печатью.