

Министерство образования Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Председатель _____
/ М.В. Никишина /
Протокол № 1
от «31» августа 2020г

УТВЕРЖДАЮ
заместитель директора
ГБПОУ Уфимский
политехнический колледж
_____ Е.А. Маркелова
« » _____ 2020г.

Программа учебной практики 04
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(профиль: естественнонаучный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:
Суфиянова А. З., преподаватель

СОГЛАСОВАНО
АО «УФИМСКОЕ ХЛЕБООБЪЕДИНЕНИЕ «ВОСХОД»

« » _____ 2020г
м.п.

2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целями учебной практики являются:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, заложенных в ФГОС СПО:

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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 и использование 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;

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. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

- 108 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у студентов практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 1.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 1.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 1.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

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

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	108	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.	Тема 4.1. Разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.	6
			Организация процесса приготовления и приготовление, оформление и отделка сложных	Тема 4.2. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Тема 4.3. Приготовление, разделка сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий.	24

			хлебобулочных изделий.	Тема 4.4. Приготовление сложных фигурных пирогов. Тема 4.5. Технология приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
			Организация процесса приготовления и приготовление, оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Тема 4.6. Приготовление бисквитного полуфабриката и бисквитов «Джоконда», «Женуаз» Тема 4.7. Приготовление песочного полуфабриката и изделий «Сабле», «Бризе», «Бретон». Тема 4.8. Тесто фило, изделия из него: турецкая пахлава, штрудели. баклава. Тема 4.9. Тюлипное тесто и изделия из него: корзиночки, трубочки. Тема 4.10. Приготовление и оформление праздничных тортов.	30
			Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Тема 4.11. Приготовление пряничных изделий. Тема 4.12. Приготовление брауни. Тема 4.13. Приготовление сложных печеньев и начинок к ним. Тема 4.14. Приготовление маффинов и капкейков. Тема 4.15. Приготовление сложных пирожных и корзинок.	30
			Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	Тема 4.16. Приготовление сложных кремов, марципана и их использование в оформлении. Тема 4.17. Приготовление сахарной мастики, муссов, пралине и их использование в оформлении.	12

				Дифференцированный зачет	6
	Всего часов				108

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей, виды работ, темы учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов
1	2	3
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		108
<i>Виды работ:</i> <i>Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</i>		
Тема 4.1. Разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места. Разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий по классификации, соответствующей стандартам и унифицированным рецептурам. Разработать технологические карты на заданное изделие.	6
<i>Организация процесса приготовления и</i>		

<p><i>приготовление, оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</i></p>		
<p>Тема 4.2. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий в ускоренном способе приготовления теста. Интенсивная холодная технология приготовления теста, технология замораживания тестовых полуфабрикатов.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4.3. Приготовление, разделка сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Органолептически оценивать качество продуктов. Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий: ватрушки с творогом "Лапти", булочка "Бриош", фигурных изделий «Бегущий заяц», «Грибы», плетеных изделий, крендель "Юбилейный". Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Определение режимов выпечки, условий реализации и хранения мучных кондитерских изделий. Проведение контроля качества и безопасности готовых изделий.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4.4. Приготовление сложных фигурных пирогов.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Органолептически оценивать качество продуктов. Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных фигурных пирогов: «Праздничный самовар», «Крокодил», «Черепаша», Рождественская звезда». Оформление и отделка сложных фигурных пирогов. Определение режимов выпечки, условий реализации и хранения сложных фигурных пирогов. Проведение контроля качества и безопасности готовых изделий.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4.5. Технология приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Органолептически оценивать качество продуктов. Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба (сдобы выборгской, крендель сдобный, плюшки) и праздничного хлеба. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба. Определение режимов выпечки, условий реализации и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Проведение контроля качества и безопасности готовых изделий.</p>	<p>6</p>

<p><i>Организация процесса приготовления и приготовление, оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</i></p>		
<p>Тема 4.6. Приготовление бисквитного полуфабриката и бисквитов «Джоконда», «Женуаз»</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления бисквита «Джоконда», «Женуаз», бисквита шоколадного без муки. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Определение режимов выпечки, условий реализации и хранения праздничных тортов. Проведение контроля качества и безопасности готовых изделий.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4.7. Приготовление песочного полуфабриката и изделий «Сабле», «Бриз», «Бретон».</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных изделий из песочного теста «Сабле», «Бриз», «Бретон». Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Определение режимов выпечки, условий реализации и хранения праздничных тортов. Проведение контроля качества и безопасности готовых изделий.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4.8. Тесто фило, изделия из него: турецкая пахлава, штрудели. баклава.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных изделий из теста фило: турецкая пахлава, штрудели. баклава и другие. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Определение режимов выпечки, условий реализации и хранения праздничных тортов. Проведение контроля качества и безопасности готовых изделий.</p>	<p>6</p>
<p>Тема 4.9. Тюлипное тесто и изделия из него: корзиночки, трубочки.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления тюлипного теста и изделий из него: корзиночки, конусы, трубочки, сигаретки и др. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Определение режимов выпечки, условий реализации и хранения праздничных тортов. Проведение контроля качества и безопасности готовых изделий.</p>	
<p>Тема 4.10. Приготовление и оформление праздничных тортов.</p>	<p>Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления праздничных тортов: торт</p>	<p>6</p>

	«Свадебный» (двухъярусный); торт «Юбилейный». Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Определение режимов выпечки, условий реализации и хранения праздничных тортов. Проведение контроля качества и безопасности готовых изделий.	
<i>Организация процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</i>		
Тема 4.11. Приготовление сложных пряничных изделий.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных пряничных изделий: «Новогодний домик», пряничное сооружение «Адмиралтейство» и др. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Определение режимов выпечки, условий реализации и хранения праздничных тортов. Проведение контроля качества и безопасности готовых изделий.	6
Тема 4.12. Приготовление брауни.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления брауни: мраморные брауни, шоколадные брауни с грецкими орехами и др. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Определение режимов выпечки, условий реализации и хранения праздничных тортов. Проведение контроля качества и безопасности готовых изделий.	6
Тема 4.13. Приготовление сложных видов печенья и начинок к ним.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных видов печенья и начинок к ним: птифуры, твиль, «Шоколадные завитки с бананом», печенье с шоколадными чипсами и др. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Определение режимов выпечки, условий реализации и хранения праздничных тортов. Проведение контроля качества и безопасности готовых изделий.	6
Тема 4.14. Приготовление маффинов и капкейков.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления маффинов и капкейков: черничные маффины, рождественские маффины, капкейки с кремом ганаш и др. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Определение режимов выпечки, условий	6

	реализации и хранения праздничных тортов. Проведение контроля качества и безопасности готовых изделий.	
Тема 4.15. Приготовление сложных пирожных и корзиночек.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных пирожных и корзиночек: пирожное «Моэль», корзиночки с лимонным кремом, яичным ликером, «Манго» и др. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий. Определение режимов выпечки, условий реализации и хранения праздничных тортов. Проведение контроля качества и безопасности готовых изделий.	6
<i>Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.</i>		
Тема 4.16. Приготовление сложных кремов, марципана и их использование в оформлении.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных отделочных полуфабрикатов из крема, марципана. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий. Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. Проведение контроля качества и безопасности отделочных полуфабрикатов.	6
Тема 4.17. Приготовление сахарной мастики, муссов, пралине и их использование в оформлении.	Организация рабочего места, подбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, методы их безопасного использования. Проверка качества продуктов. Использование различных технологий приготовления сложных отделочных полуфабрикатов из сахарной мастики, муссов, пралине. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий. Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. Проведение контроля качества и безопасности отделочных полуфабрикатов.	6
Дифференцированный зачет.		6
Всего часов		108

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие:

- кабинетов технологии кулинарного производства оборудованных современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Учебная практика должна проводиться в специализированных кабинетах и лабораториях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Тепловое оборудование
- Холодильное оборудование
- Производственные столы
- Демонстрационный стол
- Моечные ванны
- Весоизмерительное оборудование
- Производственный инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермлова.- М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 384 с
2. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования/ М.В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.- 208 с.
3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
4. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 320 с.

5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 9-е изд., стер.- М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

- 1 Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторанные ведомости», «Гастрономъ» и др.
- 2 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологический нормативов. М: Хлебпродинформ, 1996 г.
- 3 Справочник технолога общественного питания // А. И. Мглинец и до., М.: Колос, 2000 г.

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места или на предприятиях общественного питания.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом, отдельно по каждому модулю.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; органолептическая оценка качества сырья и хлебобулочных изделий и хлеба; соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>выбор необходимого ассортимента и количества сырья; органолептическая оценка качества сырья и мучных кондитерских изделий; соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении мучных кондитерских изделий; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий; соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления мучных кондитерских изделий; соблюдение правил хранения и транспортирования мучных кондитерских изделий; проведение бракеража мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p>
<p>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и продуктов для приготовления печенья, пряников и коврижек. соблюдение правил хранения и температуры подачи простых холодных закусок; проведение бракеража мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>- Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p>

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов; органолептическая оценка качества сырья и готовых изделий. соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и гастрономических продуктов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. соблюдение правил хранения проведение бракеража сложных и основных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>- Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;</p>

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Участие обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности: конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях, мероприятиях, проводимых на предприятиях-базах практики и др. -Трудоустройство по профилю подготовки в свободное от учебы время</p>	<p>Наблюдение и оценка в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практик, участие в конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях и др., отзывы наставников-руководителей практики.</p>
<p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и</p>	<p>Составление и реализация плана действий для решения производственной задачи: -определение последовательности действий, -организация рабочего места, -подбор необходимых ресурсов.</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках</p>

качество.		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Сравнение собственной деятельности с существующими требованиями к производственному процессу, выявление отклонений (нарушений), определение возможных последствий при нарушении существующих требований, выбор корректирующих действий и их реализация.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использование нормативных документов (стандартов, правил, инструкций и т.д.), учебной и периодической литературы, информационных сайтов, поиск литературы в библиотеках.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы: -конспектов, -схем -рефератов, - таблиц, - докладов
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обоснованное применение ИКТ и ПЭВМ в учебной и профессиональной деятельности.	Оценка : -результатов самостоятельной работы; - отчетов по учебной и производственной практикам; - докладов на конференциях и др. мероприятиях; -результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; участия во внеклассных мероприятиях, включение в коллективную деятельность группы.	Наблюдение и оценка работы в составе бригады во время лабораторных и практических занятий, УП И ПП, участия во внеклассных мероприятиях (классных часах, конкурсах, декадах и др.)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий..	Подготовка и содержание рабочего места в соответствии с требованиями санитарных норм и правил. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- называет последствия принятых решений; -предлагает пути по их преодолению, избеганию в дальнейшей деятельности; -анализирует запрос на внутренние ресурсы для решения профессиональной задачи;	Аналитическая шкала
ОК 9.	- планирует деятельность,	Бланк наблюдения за

<p>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>применяя технологию, в соответствии с поставленной профессиональной задачей; -выбирает способ достижения цели в соответствии с заданными критериями качества и эффективности;</p>	<p>деятельностью, аналитическая шкала</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------