

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОМАРИЧСКИЙ МЕХАНИКО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
« 31 » 05 2018 г.



«Согласовано»
Зам. директора по УПР
Ю.А. Юшкова
« 31 » 05 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИИ
19.01.17 ПОВАР, КОНДИТЕР**

ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Рассмотрено и одобрено на заседании

методической комиссии

протокол № 10 от « 31 » 05 2018г

Председатель МК Игнатова Е.А. Игнатова

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.01.17 Повар, кондитер.**

19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»

Разработчики: Игнатова Е.А.-мастер производственного обучения
«Комаричского механико-технологического техникума»

Рекомендована Методическим Советом ГБПОУ КМТТ.

Протокол № 4 от 31 мая 2018 г.

© Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Комаричский механико-технологический техникум»

© Игнатова Е.А.-мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

I. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

1.2. Цели и задачи учебной практики

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимся всех видов профессиональной деятельности по профессии начального профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, заложенных в ФГОС СПО:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся профессии 19.01.17 Повар, кондитер;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**В результате освоения вида профессиональной деятельности
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
обучающийся должен:**

иметь практический опыт:

-приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

уметь:

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий;

знать:

-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

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

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила проведения бракеража;

-способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики: 252 ч.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися первоначальными практическими профессиональными умениями и получение практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

по основному ВПД: Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, необходимому для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности:

Код	Наименование результата обучения
ПМ 08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Количество часов по темам
1	2	3
ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Раздел 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	66
ПК 8.2 Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Раздел 2. Приготовление основных мучных кондитерских изделий.	48
ПК 8.3 Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	18
ПК 8.4 Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	24
ПК 8.5 Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	66
ПК 8.6 Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	24
ПК.8.1- ПК 8.6	Дифференцированный зачет	6
	<i>Всего:</i>	<i>252</i>

Раздел 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба.	Виды работ:	66	
Тема 8.1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	1	Организация рабочего места кондитера, подбор производственного технологического оборудования, инвентаря, инструментов и методы безопасного использования	6 2
	2	Приготовление хлеба ржаного. Органолептическая оценка качества, безопасности и соответствия основных и дополнительных ингредиентов к ним, технологическим требованиям к простым хлебобулочным изделиям и хлебу.	6 2
	3	Приготовление булочек «Российская», «Домашняя», «Лимонная»	6 2
	4	Приготовление сдобы «Выборгской»	6 2
	5	Приготовление пирожков печеных, расстегаев	6 2
	6	Приготовление пиццы по-итальянски	6 2
	7	Приготовление кулебяки с различными фаршами	6 2
	8	Приготовление ватрушки с творогом	6 2
	9	Приготовление пирогов открытых	6 2
	10	Приготовление кексов	6 2
	11	Приготовление пирожков жареных в масле, беляшей	6 2
Раздел 2. Приготовление основных мучных кондитерских изделий.	Виды работ:	48	

Тема 8.2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	1	Приготовление сдобного пресного теста. Ватрушка Сочни с творогом	6	2
	2	Приготовление теста вафельного. Тесто для листовых вафель	6	2
	3	Приготовление пряничного теста	6	2
	4	Приготовление песочного теста. Приготовление песочного п/ф	6	2
	5	Приготовление бисквитного теста Приготовление п/ф (буше)	6	2
	6	Приготовление слоеного теста и п/ф из него	6	2
	7	Приготовление заварного теста и п/ф из него	6	2
	8	Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста и п/ф из него	6	
Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	Виды работ:		18	
Тема 8.3 Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	1	Приготовление печенья	6	2
	2	Приготовление коврижек	6	2
	3	Приготовление пряников	6	2
Раздел 4. Приготовление и использование в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Виды работ:		24	

Тема 8.4 Приготовление, использование и оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов	1	приготовление отделочных полуфабрикатов: -сиропов -жженки	6	2
	2	приготовление отделочных полуфабрикатов: -помады -кремов Способы отделки кремом	6	2
	3	приготовление отделочных полуфабрикатов: -фигур из шоколада -желе -цукатов - фруктовой рисовальной массы	6	2
	4	приготовление отделочных полуфабрикатов: -глазури -мастики - посыпок	6	2
Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	Виды работ:		66	
Тема 8.5 Приготовление и оформление отечественных, классических тортов и пирожных	1	Приготовление и оформление бисквитных пирожных -«Буше» ,нарезных с кремом, глазированных помадой	6	2
	2	Приготовление и оформление песочных пирожных - «Корзиночка с белковым кремом» - корзиночка с кремом и фруктовой начинкой -корзиночка любительская	6	2
	3	Приготовление и оформление пирожных - заварных и слоеных пирожных	6	2

	Слойка с кремом – слойка с яблочной начинкой Трубочка с кремом Кольцо заварное с кремом		
4	Приготовление и оформление пирожных -крошковых Картошка обсыпная Картошка глазированная	6	2
5	Приготовление и оформление тортов с кремом приготовление торта -« Сказка»(2 способа)	6	2
6	Приготовление и оформление тортов с кремом приготовление тортов -«Бисквитно- кремовый»	6	2
7	Приготовление и оформление тортов с кремом приготовление тортов -«Подарочный»	6	2
8	Приготовление и оформление тортов с кремом приготовление тортов -«Рубин»	6	2
9	приготовление тортов -«Прага»	6	2
10	Приготовление песочных тортов -«Ленинградский» -«Листопад»	6	2
11	приготовление тортов воздушного и воздушно орехового -киевский паутинка	6	2

Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	Виды работ:		24	
Тема 8.6. Приготовление и оформление легких обезжиренных тортов и пирожных.	1	Приготовление пирожных обезжиренных: -бисквитное фруктово-желейное -бисквитное глазированное помадой с белковым кремом -«буше «фруктовое»	6	2
	2	Приготовление пирожных обезжиренных: -бисквитное фруктово-желейное -бисквитное глазированное помадой с белковым кремом -«буше «фруктовое»	6	2
	3	Приготовление обезжиренных тортов: -« Вечер» -«бисквитно- фруктовый»	6	2
	4	Приготовление обезжиренных тортов: -«фруктовый» -«миндально фруктовый»	6	2
	Дифференцированный зачет		6	2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы профессионального модуля имеется в наличии учебный кабинет Технологии кондитерского производства; Учебный кондитерский цех .

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета.

Мебель и стационарное оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 25-30 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

Оборудование учебного кондитерского цеха технологическим оборудованием:

моечная ванна;	шкаф для расстойки;
планетарный миксер;	микроволновая печь;
тестомесильная машина;	электроплита;
жарочный шкаф;	блендер
слайсер;	электрофритюрница
холодильный шкаф;	весы
пароконвектомат	вакууматор

оснащение рабочих мест учебного кондитерского цеха оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:

рабочие столы;	сотейники;
весы настольные;	сковороды;
разделочные доски «К.Ц.» ;	ситы;
ножи поварской тройки;	сито конусообразное;
щипцы универсальные;	выемки;
лопатки;	формы;
веселки;	палетты
венчики;	скребки
ложки;	силиконовые коврики
ножи экономной очистки овощей;	трафареты
гастроемкости;	кисти
кастрюли;	кондитерские мешки
	насадки

Технические средства обучения: наглядные пособия – образцы, плакаты, DVD фильмы, компьютерные обучающие, контролирующие и профессиональные программы средства аудиовизуализации.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебную практику рекомендуется проводить как в учебном кондитерском цехе, так и на базе практики на предприятии общественного питания. Производственную практику рекомендуется проводить на предприятии общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» 3-е издание, Москва, изд. «Академия» 2018г.
2. Ермилова С.В. Торты, пирожные, десерты, учебное пособие, М., изд. «Академия», 2018
3. Бутейкис Н.Г. Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий, учебник, М, изд «Академия» 2013г.
4. Кузнецова Л.С., Седанова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий, учебник, М., изд «Академия»,

Дополнительные источники

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, учебник, Москва, изд. 2012
2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебное пособие, Москва, изд. «Академия», 2012
3. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2010. – 96 с.
4. Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина. – М.: Академия, 2014. – 96 с.
5. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.
6. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010. – 112 с.
7. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования / В.В.Усов. – 7-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.- 432 с..
8. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию кондитерского производства./ Составитель Могильный М.П.-М.: ДеЛи плюс, 2011.-560с.
9. Качурина Г.А. «Контрольные материалы по профессии «Повар» Москва, Академия, 2012
10. Дубровская Н.И. «Кулинария» Лабораторный практикум, Москва, Академия, 2013г

Интернет-источники

1. <http://www.pekari.ru/>
2. <http://www.gastronom.ru/>

3. <http://hlebopechka.ru/>
4. <http://www.chocolatier.ru/>
5. <http://1001desert.com/recipes/jellies-mousses-sambuca-parfait/>
6. <http://nevkusno.ru/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Профессиональный модуль входит в Профессиональный цикл обязательной части ОПОП по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Освоению данного профессионального модуля предшествует освоение программ общепрофессиональных дисциплин:

- ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;
- ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;
- ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места;
- ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.

Освоение ПК 8.1 «Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб» осуществляется с освоением ПК 8.4 «Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты». ПК 8.2 «Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия» и ПК8. 3 «Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки» осваиваются вместе с ПК8. 4 «Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты». ПК8. 5 «Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные» и ПК8. 6 «Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные» осваиваются вместе с ПК8. 4 «Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты».

Практика является обязательным разделом ОПОП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий предусматриваются следующие виды практик: учебная (производственное обучение) и производственная.

Учебная практика в рамках профессионального модуля может реализовываться как концентрировано, так и после завершения освоения каждого раздела программы, как в учебной лаборатории техникума, так и на предприятии общественного питания. Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрировано. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчет, который соответствующим образом защищается.

Программа ПМ 08 обеспечивается учебно-методической документацией по всем разделам программы.

Реализация программы ПМ обеспечивается доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам, формируемым по полному перечню дисциплин и модулей.

Итоговый контроль по практике включает отчет по производственной практике.

Завершается освоение учебной практики дифференцированным зачетом, а освоение программы профессионального модуля - проведением квалификационного экзамена.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и профессиональному модулю: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее

профилю преподаваемого междисциплинарного курса и профессионального модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Раздел (тема) междисциплинарного курса	Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>Раздел ПМ 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<p>ПК.8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p>	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба; -осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления хлебобулочных, изделий и хлеба; -демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении хлебобулочных, изделий; -демонстрация различных способов приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; -демонстрация сервировки и вариантов оформления хлебобулочных изделий и хлеба; соответствие готовых хлебобулочных изделий и хлеба требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) -соблюдение правил и условий хранения готовых 	<p>Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики тестирование, устный опрос</p>

		хлебобулочных изделий и хлеба;	
Раздел ПМ 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	ПК.8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	<ul style="list-style-type: none"> -демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; - определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления мучных кондитерских изделий; -осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация последовательности го технологического процесса при приготовлении мучных кондитерских изделий; -демонстрация сервировки и вариантов оформления мучных кондитерских изделий; -соответствие мучных кондитерских изделий требованиям качества (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); -соблюдение правил и условий хранения мучных кондитерских изделий; 	Экспертное наблюдение во время учебной практики мониторинг умений при самооценке обучающимися я письменный опрос, тестирование
Раздел ПМ 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	<ul style="list-style-type: none"> демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места; -обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение 	Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики мониторинг умений при самооценке обучающимися

		<p>органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления печенья, пряников, коврижек;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления печенья, пряников, коврижек;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении печенья, пряников, коврижек;</p> <p>-демонстрация различных способов приготовления печенья, пряников, коврижек;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления печенья, пряников, коврижек;</p> <p>соответствие готовых печенья, пряников, коврижек;</p> <p>требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых печенья, пряников, коврижек;</p>	<p>я</p> <p>самостоятельн ая</p> <p>проверочная работа,</p> <p>устный опрос</p>
<p>Раздел ПМ 4.</p> <p>Приготовление и простых и основных отделочных полуфабрикатов и их использование</p>	<p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-определение органолептическим способом качества продуктов (сырья) для использования в приготовлении и оформлении простых и</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося);</p> <p>тестирование, устный опрос</p>

		<p>основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления и использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении и использовании в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрация различных способов приготовления и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрация вариантов использования в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-соответствие готовых простых и основных отделочных полуфабрикатов требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения простых и основных отделочных полуфабрикатов;</p>	
<p>Раздел ПМ 5. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных</p>	<p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-определение органолептическим способом качества</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики); мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося</p>

		<p>выбранных продуктов (сырья) для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении и оформлении отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>-демонстрация различных способов приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных;</p> <p>соответствие готовых классических тортов и пирожных;</p> <p>требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения готовых отечественных классических тортов и пирожных;</p>); тестирование, самостоятельная проверочная работа
<p>Раздел ПМ 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных</p>	<p>ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные</p>	<p>демонстрация навыков последовательности подготовки рабочего места;</p> <p>-обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики мониторинг</p>

		<p>инструментов и безопасное его использование;</p> <p>-определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-демонстрация последовательности технологического процесса при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-демонстрация различных способов приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>-демонстрация сервировки и вариантов оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p> <p>соответствие готовых фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных требованиям качества (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция)</p> <p>-соблюдение правил и условий хранения фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных;</p>	<p>умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося);</p> <p>тестирование, устный опрос</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	Основные показатели оценки	Формы и методы
-------------------	-----------------------------------	-----------------------

(освоенные общие компетенции)	результата	контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>-активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства; -активное участие в общественной жизни колледжа; -демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике; -высокие показатели производственной деятельности при выполнении работ на практике</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ во время учебной и производственной практики</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p>	<p>-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества</p>	
<p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-демонстрация действий по выявлению дефектов кулинарной продукции и обоснованное объяснение причин их возникновения и способов устранения; -сравнение и обоснованный выбор условий технологических процессов для различных кулинарных целей; -демонстрация действий по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды и способам из безопасной эксплуатации; -адекватная коррекция собственной профессиональной деятельности в процессе выполнения работ; -адекватная самооценка выполненных работ в процессе бракеража кулинарной продукции и мониторинга освоенных умений по дневнику</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся(заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических, лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные</p>	<p>Экспертное наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося (заполнение контрольной</p>

		ведомости обучающегося во время проведения практических, лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ, поиска информации;	Экспертное наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся; портфолио обучающегося (заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических и лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	-взаимодействие: с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения; -выполнении коллективных заданий, проектов; с потребителями и коллегами в ходе производственной практики	
ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	-демонстрация выполнения санитарно-гигиенических требований при организации рабочего места и выполнении работ по производству кулинарной продукции; -адекватное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования; -демонстрация соблюдения правил личной гигиены в процессе выполнения работ;	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для	-готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	

юношей).		
----------	--	--