



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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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  Е.А. Игнатова

Программа производственной 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

| | |
|--|-----------|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 7 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 12 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 13 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля (далее примерная программа) – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы по специальности НПО в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.17 **Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: пекарь и т.д. при наличии среднего (полного) общего образования или основного общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 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 при приготовлении 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 технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики профессионального модуля: –396 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|---|
| 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 |
| ПК8.5. | 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Коды профессиональных компетенций | Наименование профессиональных модулей | производственной практика (количество часов) |
|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 8,1;ПК 8,2; ПК 8,3;ПК 8,4; ПК 8,5; ПК 8,6 | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | 396 |
| ВСЕГО: | | 396 |

3.1. Тематический план производственной практики ПМ08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

| Наименование профессионального модуля | Требования ФГОС к практическому опыту и умениям | Наименование раздела ПМ | №п /п | Виды работ производственной практики | Объем часов |
|--|---|---|-------|--|-------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| <u>ПМ.08</u> <u>Приготовлен</u> <u>ие</u> <u>хлебобулочны</u> <u>х, мучных и</u> <u>кондитерских</u> <u>изделий</u> | 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 | Раздел.1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | | Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий | 78 |
| | | | 1 | Инструктаж на рабочем месте. Организация рабочего места, подготовка сырья для кондитерского производства | 6 |
| | | | 2 | Подготовка сырья, замес дрожжевого теста безопасным способом, порционирование, формование изделий, выпечка Приготовление хлеба | 6 |
| | | | 3 | Подготовка оборудования, инвентаря. Приготовление пирожков печеных с различными начинками | 6 |
| | | | 4 | Приготовление пирожков жареных с повидлом | 6 |
| | | | 5 | Приготовление пиццы с различными компонентами | 6 |
| | | | 6 | Приготовление расстегаев с грибами, рыбой | 6 |
| | | | 7 | Подготовка сырья, замес дрожжевого теста опарным способом, порционирование, формование изделий | 6 |
| | | | 8 | Подготовка оборудования, инвентаря. Приготовление сдобы выборгской | 6 |
| | | | 9 | Приготовление булочки: домашняя, российская, дорожная, школьная | 6 |
| | | | 10 | Приготовление открытых и закрытых пирогов | 6 |
| | | | 11 | Приготовление кулебяк с мясом, капустой, грибами | 6 |
| | | | 12 | Приготовление кексов | 6 |
| 13 | Подготовка сырья, замес дрожжевого слоеного теста, | 6 | | | |

| | | | | |
|--|--|--|--|-----------|
| <p>оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- оценивать качество готовых изделий;</p> <p>знать:</p> <p>- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- правила безопасного использования и виды</p> | <p>Раздел 2. Приготовление основных мучных кондитерских изделий.</p> | | порционирование, формование. Приготовление слойки с повидлом | |
| | | | Приготовление основных мучных кондитерских изделий. | 90 |
| | | 1 | Приготовление сдобного пресного теста и ватрушек из него | 6 |
| | | 2 | Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: сочной с творогом | 6 |
| | | 3 | Приготовление вафельного теста: вафельная трубочка с начинкой | 6 |
| | | 4 | Приготовление песочного полуфабриката для пирожных | 6 |
| | | 5 | Приготовление кексов: столичного, чайного | 6 |
| | | 6 | Приготовление бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет «лакомка» | 6 |
| | | 7 | Приготовление бисквита основного с подогревом | 6 |
| | | 8 | Приготовление бисквитного полуфабриката «Буше» | 6 |
| | | 9 | Приготовление бисквита «Прага» | 6 |
| | | 10 | Приготовление заварного теста: кольца воздушные, профитроли | 6 |
| | | 11 | Приготовление слоеного теста | 6 |
| | | 12 | Приготовление курника из слоеного теста | 6 |
| | | 13 | Приготовление ушек из слоеного теста | 6 |
| | 14 | Приготовление воздушного теста; полуфабриката для торта | 6 | |
| | 15 | Приготовление воздушно-орехового полуфабриката | 6 | |
| | | Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек | 30 | |
| | 1 | Приготовление пряничного теста: пряников медовых, лимонных | 6 | |
| | 2 | Приготовление печенья из песочного теста круглого, листики, песочного | 6 | |
| | 3 | Приготовления печенья из сдобного пресного теста: «Крендельки», Печенье круглое с орехами, , печенье «Косички» | 6 | |
| | 4 | Приготовление коржиков сахарных, молочных | 6 | |
| | 5 | Приготовление коврижки медовой | 6 | |
| | Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов | 72 | | |
| | Раздел 4. | | | |

| | | | | |
|--|---|----|--|-----------|
| <p>необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- правила проведения бракеража;</p> <p>- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;</p> <p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их</p> | <p>Приготовление и использование в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты</p> | 1 | Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов: приготовление крема масляного, способы отделки кремом | 6 |
| | | 2 | Приготовление крема белкового способы отделки белковым кремом | 6 |
| | | 3 | Приготовление крема на сливках | 6 |
| | | 4 | Приготовление крема «Птичье молоко» | 6 |
| | | 5 | Приготовление желе, способы оформления желе | 6 |
| | | 6 | Приготовление фруктовой рисовальной массы и отделка кондитерских изделий | 6 |
| | | 7 | Приготовление цукатов, подготовка фруктов | 6 |
| | | 8 | Приготовление помады и способы отделки | 6 |
| | | 9 | Приготовление глазури, способы отделки | 6 |
| | | 10 | Приготовление сахарной мастики и марципана, украшения из них | 6 |
| | | 11 | Приготовление посыпок, шоколада | 6 |
| | | 12 | Приготовление карамели, жженки | 6 |
| | | | Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных | 96 |
| | | 1 | Приготовление пирожных со сливочным кремом, нарезных | 6 |
| | | 2 | Приготовление пирожных бисквитных глазированных с помадой; с белковым кремом | 6 |
| | | 3 | Приготовление пирожных со сливочным кремом | 6 |
| | | 4 | Приготовление пирожного «Буше» с фруктовой начинкой, глазированных помадой | 6 |
| | | 5 | Приготовление песочных пирожных, глазированных | 6 |
| | | 6 | Приготовление пирожных картошка | 6 |
| | | 7 | Приготовление и отделка слоеных пирожных: слойка с кремом; трубочки с кремом | 6 |
| 8 | Приготовление заварных пирожных с кремом | 6 | | |

| | | | | |
|----------------------------|---|----|---|------------|
| безопасного использования. | Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных | 9 | Приготовление бисквитных тортов, отделка сливочным кремом | 6 |
| | | 10 | Приготовление бисквитных тортов, отделка белковым кремом | 6 |
| | | 11 | Приготовление и отделка песочных тортов сливочным кремом | 6 |
| | | 12 | Приготовление и отделка песочных тортов белковым кремом | 6 |
| | | 13 | Приготовление и отделка песочных тортов, глазированных помадой | 6 |
| | | 14 | Приготовление и отделка слоеных тортов с кремом | 6 |
| | | 15 | Приготовление и отделка воздушно- ореховых тортов | 6 |
| | | 16 | Приготовление тортов из воздушного полуфабриката, отделка кремом | 6 |
| | | | Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных | 24 |
| | | 1 | Приготовление пирожных с желе и белковым кремом | 6 |
| | | 2 | Приготовление пирожных с плодами и ягодами | 6 |
| | | 3 | Приготовление тортов фруктово-желейных | 6 |
| | | 4 | Приготовление тортов со свежими ягодами и фруктами | 6 |
| | | | всего | 396 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- оборудованные 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.

Производственная практика должна проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Реализация программы производственной практики предполагает проводить практику концентрированно, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии. Материально-техническая база предприятий общественного питания должна соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам.

4.2. Требования к организации и проведению производственной практики:

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с торговыми организациями - базами о предоставлении рабочих мест при прохождении производственной практики;
- закрепление наставника (ов) от организации, ПОП – базы при прохождении обучающимися производственной практики.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля , «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и учебных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места» «Безопасность жизнедеятельности».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|---|---|
| <p>ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.</p> | <p>1. выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; органолептическая оценка качества сырья и хлебобулочных изделий и хлеба. 2. соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. 3. выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. 4. соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 5. соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба 6. соблюдение правил хранения и транспортирования. 7. проведение бракеража хлебобулочных изделий и хлеба.</p> | <p>Оценка деятельности производственной практики Наблюдение за деятельностью на производственной практике; мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося)</p> |
| <p>ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.</p> | <p>1. выбор необходимого ассортимента и количества сырья; органолептическая оценка качества сырья и мучных кондитерских изделий. 2. соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении мучных кондитерских изделий. 3. выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий. 4. соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования. 5. соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления мучных кондитерских изделий.</p> | <p>Наблюдение за деятельностью на производственной практике; мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося)</p> |

| | | |
|---|--|---|
| | <p>6.соблюдение правил хранения и транспортирования мучных кондитерских изделий.</p> <p>7.проведение бракеража мучных кондитерских изделий.</p> | |
| <p>ПК 8.3.</p> <p>Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> | <p>1.выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления печенья, пряников и коврижек; органолептическая оценка качества сырья и готовых изделий.</p> <p>2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении печенья, пряников и коврижек.</p> <p>3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления печенья, пряников и коврижек.</p> <p>4.соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</p> <p>5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и продуктов для приготовления печенья, пряников и коврижек.</p> <p>6.соблюдение правил хранения печенья, пряников, коврижек</p> <p>7.проведение бракеража печенья, пряников, коврижек.</p> | <p>Наблюдение за деятельностью на производственной практике; мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося)</p> |
| <p>ПК 8.4.</p> <p>Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> | <p>1.выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов; органолептическая оценка качества сырья и готовых изделий.</p> <p>2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>4.соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки</p> | <p>Наблюдение за деятельностью на производственной практике; мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося)</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | сырья для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. 6.соблюдение правил хранения 7.проведение бракеража простых и основных отделочных полуфабрикатов. | |
| ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | 1.Выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных. 2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных. 3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных. 4.соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных. 5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления отечественных классических тортов и пирожных. 6. соблюдение правил хранения и транспортирования готовых изделий. 7.проведение бракеража отечественных классических тортов и пирожных. | Наблюдение за деятельностью на производственной практике; мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося) |
| ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | 1.выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; органолептическая оценка качества сырья и фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. 2.соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. 3.выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. 4.соблюдение правил техники безопасности | Наблюдение за деятельностью на производственной практике; мониторинг умений при самооценке обучающимися (дневник обучающегося) |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>при эксплуатации технологического оборудования при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</p> <p>6. соблюдение правил хранения и транспортирования готовых изделий.</p> <p>7.проведение бракеража фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.</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 |
|--|---|---|
| <p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> | <p>-активное участие в подготовке к конкурсам профессионального мастерства;</p> <p>-активное участие в общественной жизни колледжа;</p> <p>-демонстрация понимания значимости профессии в процессе выполнения лабораторно-практических работ, выполнения заданий по практике;</p> <p>-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>ОК2. 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>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль,</p> | <p>-демонстрация действий по выявлению дефектов кулинарной продукции и обоснованное объяснение причин их возникновения и способов устранения;</p> <p>-сравнение и обоснованный</p> | <p>Экспертное наблюдение и оценка за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся(запол</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> | <p>выбор условий технологических процессов для различных кулинарных целей;</p> <p>-демонстрация действий по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды и способам из безопасной эксплуатации;</p> <p>-адекватная коррекция собственной профессиональной деятельности в процессе выполнения работ;</p> <p>-адекватная самооценка выполненных работ в процессе бракеража кулинарной продукции и мониторинга освоенных умений по дневнику</p> | <p>нение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических, лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p> |
| <p>ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> | <p>-эффективный поиск необходимой информации;</p> <p>-использование различных источников, включая электронные</p> | <p>Экспертное наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся;</p> <p>портфолио обучающегося (заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических, лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p> |
| <p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> | <p>-использование в учебной и профессиональной деятельности различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ, поиска информации;</p> | <p>Экспертное наблюдение за учебно-познавательной и практической деятельностью обучающихся;</p> <p>портфолио обучающегося (заполнение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических и лабораторных работ, учебной и производственной практик и дневника обучающегося)</p> |
| <p>ОК6.</p> | <p>-взаимодействие:</p> | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p> | <p>в с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения; с -выполнении коллективных заданий, проектов; с потребителями и коллегами в ходе производственной практики</p> | |
| <p>ОК7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</p> | <p>-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;</p> | |
| <p>ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> | <p>-готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p> | |