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

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ

Д.В. Гоголь

2018 г.

«Согласовано»
Зам. директора по УПР

ООТ Ю.А. Юшкова

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 № <u>10</u> от «<u>31</u> » ещае 2018г

Председатель МК Миск 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	6
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	13
производственной практики профессионального	
МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	

#### 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		
OK 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес		
OK 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		
OK 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач		
OK 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
3	ВСЕГО:	396

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

Наименование профессионально го модуля	Требования ФГОС к практическому опыту и умениям	Наименование раздела ПМ	№п /п	Виды работ производственной практики	Объем часов
	2	3	4	5	6
ПМ.08	иметь практический	Раздел.1.	4	3	
Приготовлен	опыт:	Приготовление		Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских	78
ие	приготовления	хлебобулочных,		изделий	70
<u>хлебобулочны</u>	хлебобулочных,	мучных и		пэдсини	· ·
<u>х, мучных и</u>	мучных и кондитерских	кондитерских	1	Инструктаж на рабочем месте. Организация рабочего места,	6
кондитерских	изделий;	изделий	1	подготовка сырья для кондитерского производства	. 0
изделий	уметь:	подоння	2	Подготовка сырья, замес дрожжевого теста безопарным способом,	6
нэдслин	- проверять		2	порционирование, формование изделий, выпечка Приготовление	O
	органолептическим	3- 1		хлеба	
	способом качество	* * 0	3	Подготовка оборудования, инвентаря. Приготовление пирожков	6
	основных продуктов и	r = 00 *	5	1 1	
	дополнительных	n	1	печеных с различными начинками	
-3-	ингредиентов к ним;	4.	- 4	Приготовление пирожков жареных с повидлом	6
	- определять их	-	3_	Приготовление пиццы с различными компонентами	6
	соответствие		6	Приготовление расстегаев с грибами, рыбой	
- 4	технологическим	1 1 1	$\Gamma$ .	Подготовка сырья, замес дрожжевого теста опарным способом,	6
1	требованиям к простым	. '	0	порционирование, формование изделий	
	хлебобулочным,	- H-	8	Подготовка оборудования, инвентаря. Приготовление сдобы	6
	мучным и			выборгской	
	кондитерским	9 Приготовление булочки: домашняя, российская, дорожная,		<del>-</del>	6
	изделиям;	3	10	школьная	
	- выбирать		10	Приготовление открытых и закрытых пирогов	6
4	производственный		11	Приготовление кулебяк с мясом, капустой, грибами	6
}	инвентарь и		12	Приготовление кексов	6
			13	Подготовка сырья, замес дрожжевого слоеного теста,	6

	оборудование для	2-1	ı	порционирование, формование. Приготовление слойки с повидлом	
	приготовления хлебобулочных,	Раздел 2.			90
	мучных и кондитерских	Приготовление	5-7	Приготовление основных мучных кондитерских изделий.	90
	изделий;	основных	1	Приготовление сдобного пресного теста и ватрушек из него	. 6
	- использовать	мучных	$\frac{1}{2}$	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: сочней	6
	различные технологии	кондитерских		с творогом	0
	приготовления и	изделий.	3	Приготовление вафельного теста: вафельная трубочка с начинкой	6
	оформления		4	Приготовление песочного полуфабриката для пирожных	6
	хлебобулочных,		5	Приготовление кексов: столичного, чайного	6
	мучных и кондитерских	4 0 4	6	Приготовление бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет	6
	изделий;			«лакомка»	
1.	- оценивать качество	100	7	Приготовление бисквита основного с подогревом	6
	готовых изделий;		8	Приготовление бисквитного полуфабриката «Буше»	6
	знать:		9	Приготовление бисквита «Прага»	6
	- ассортимент, пищевую		10	Приготовление заварного теста: кольца воздушные, профитроли	6
	ценность, требования к		11	Приготовление слоеного теста	6
	качеству	-	12	Приготовление курника из слоеного теста	6
	хлебобулочных,		13	Приготовление ушек из слоеного теста	. 6
10	мучных и кондитерских	4.	14	Приготовление воздушного теста; полуфабриката для торта	6
	изделий;	Варуан 2	15	Приготовление воздушно-орехового полуфабриката	6
	- правила выбора основных продуктов и	Раздел 3. Приготовление		Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек	30
	дополнительных	и оформление	1	Приготовление пряничного теста: пряников медовых, лимонных	6
	ингредиентов к ним при	печенья,	2	Приготовление печенья из песочного теста круглого, листики,	6
	приготовлении	пряников,		песочного	
	хлебобулочных,	коврижек	3	Приготовления печенья из сдобного пресного теста:	6
	мучных и кондитерских	1102P1111011		«Крендельки», Печенье круглое с орехами, , печенье «Косички»	
	изделий;		4	Приготовление коржиков сахарных, молочных	6
	- правила безопасного		5	Приготовление коврижки медовой	6
(8)	использования и виды	Раздел 4.	r	Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов	72

	 необходимого	Приготовление	1	Приготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных и	6
	технологического	и использование	1	тортов: приготовление крема масляного, способы отделки	
	оборудования и	в оформлении		кремом	
	производственного	простые и	,		
	инвентаря,	основные	2	Приготовление крема белкового способы отделки белковым	6
	последовательность	отделочные		кремом	
	выполнения	полуфабрикаты	3	Приготовление крема на сливках	6
	технологических		4	Приготовление крема «Птичье молоко»	6
	операций при		5	Приготовление желе, способы оформления желе	6
	подготовке сырья и	0	6	Приготовление фруктовой рисовальной массы и отделка	6
	приготовлении			кондитерских изделий	
	хлебобулочных,		7	Приготовление цукатов, подготовка фруктов	6
	мучных и кондитерских		8	Приготовление помады и способы отделки	6
4	изделий;		9	Приготовление глазури, способы отделки	6
	- правила проведения		- 10	Приготовление сахарной мастики и марципана, украшения из них	6
	бракеража;		11	Приготовление посыпок, шоколада	6
	- способы отделки и	1 337	12	Приготовление карамели, жженки	6
	варианты оформления	Раздел 5.		Приготовление и оформление отечественных классических	96
1.4	хлебобулочных,	Приготовление		тортов и пирожных	
	мучных и кондитерских	и оформление			
	изделий;	отечественных	1	Приготовление пирожных со сливочным кремом, нарезных	6
	- правила хранения и	классических	2	Приготовление пирожных бисквитных глазированных с помадой;	6 -
	требования к качеству	тортов и	_	с белковым кремом	
	хлебобулочных,	пирожных	3	Приготовление пирожных со сливочным кремом	6
	мучных и кондитерских	4-1	4	Приготовление пирожного «Буше» с фруктовой начинкой,	6
	изделий;		•	глазированных помадой	Ŭ
	- виды		5	Приготовление песочных пирожных, глазированных	6
	технологического	N./	6	Приготовление пирожных картошка	6
	оборудования и		7	Приготовление и отделка слоеных пирожных: слойка с кремом;	6
	производственного		′	трубочки с кремом	J
1+1	инвентаря, правила их	*	8	Приготовление заварных пирожных с кремом	6
			0	приготовление заварных пирожных с кремом	<u> </u>

	безопасного	4.70 0.	9	Приготовление бисквитных тортов, отделка сливочным кремом	6
	использования.		10	Приготовление бисквитных тортов, отделка белковым кремом	6
Sec		, x	11	Приготовление и отделка песочных тортов сливочным кремом	6
	1		12	Приготовление и отделка песочных тортов белковым кремом	6
	5	* 1	13	Приготовление и отделка песочных тортов, глазированных	6
			,	помадой	
· · · · ·			14	Приготовление и отделка слоеных тортов с кремом	6
			15	Приготовление и отделка воздушно- ореховых тортов	6
		100	16.	Приготовление тортов из воздушного полуфабриката, отделка	6
				кремом	
	- 5	D (		Приготовление и оформление фруктовых и легких	24
	en en	Раздел 6.		обезжиренных тортов и пирожных	
		Приготовление	1	Приготовление пирожных с желе и белковым кремом	6
	1 -	и оформление	2	Приготовление пирожных с плодами и ягодами	6
	÷	фруктовых и	3	Приготовление тортов фруктово-желейных	6
- 7	-	легких	4	Приготовление тортов со свежими ягодами и фруктами	6
		обезжиренных тортов и пирожных	-	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 предоставление 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
ПК 8.1.	1. выбор необходимого ассортимента и	Оценка
Готовить и оформлять	количества сырья, основных и	деятельности
простые	дополнительных ингредиентов для	производственной
хлебобулочные изделия	приготовления хлебобулочных изделий и	практики
l '		Наблюдение за
и хлеб.	хлеба; органолептическая оценка качества	деятельностью на
	сырья и хлебобулочных изделий и хлеба.	производственной
	2.соблюдение правил личной гигиены и	1 -
		мониторинг
	приготовлении хлебобулочных изделии и хлеба.	умений при самооценке
_	3.выбор необходимого производственного	1
	инвентаря и технологического	·
	I o T - 3. *	обучающегося)
	хлебобулочных изделии и хлеба.	
X 0.0 4 m	4.соблюдение правил техники безопасности	*
	при эксплуатации технологического	100
	оборудования.	
	5.соблюдение последовательности	
	технологического процесса подготовки	
	сырья для приготовления	
	хлебобулочных изделии и хлеба	* **
×	6.соблюдение правил хранения и	
χ.	транспортирования.	
4	7.проведение бракеража хлебобулочных	
	изделии и хлеба.	2
TTTC 0.0	1 pyrfon woofyo www.oro cocontyw.com	<b>Побитологию</b> во
ПК 8.2.	1.выбор необходимого ассортимента и	
.Готовить и оформлять	количества сырья; органолептическая оценка качества сырья и мучных	производственной
основные мучные	кондитерских изделий.	практике;
кондитерские изделия.	2.соблюдение правил личной гигиены и	
		умений при
*	приготовлении мучных кондитерских	F = 1
	изделий.	обучающимися
	3.выбор необходимого производственного	
	инвентаря и технологического	обучающегося)
	оборудования для приготовления мучных	
	кондитерских изделий.	
V	4.соблюдение правил техники безопасности	
	при эксплуатации технологического	0
	оборудования.	1
100	5.соблюдение последовательности	
-	технологического процесса подготовки	
	сырья для приготовления мучных	
	кондитерских изделий.	

	6.соблюдение правил хранения и	
	б.соблюдение правил хранения и транспортирования мучных кондитерских	-
	изделий.	
3.0	1 1	
200	7.проведение бракеража мучных	
To the state of th	кондитерских изделий.	
ПК 8.3.	1.выбор необходимого ассортимента и	į –
Готовить и оформлять	количества сырья, основных и	деятельностью на
печенье, пряники,	дополнительных ингредиентов для	производственной
· -	приготовления печенья, пряников и	практике;
коврижки.	коврижек; органолептическая оценка	мониторинг
	качества сырья и готовых изделий.	умений при
. 10	2.соблюдение правил личной гигиены и	
		обучающимися
	1	(дневник
	коврижек.	обучающегося)
	3.выбор необходимого производственного	
	инвентаря и технологического	
	оборудования для приготовления печенья,	
	пряников и коврижек.	
	4.соблюдение правил техники безопасности	
	1	+
O-D	при эксплуатации технологического	
	оборудования.	
1.	5.соблюдение последовательности	
4	технологического процесса подготовки	- 2
	сырья и продуктов для приготовления	
4-7	печенья, пряников и коврижек.	A. 9
	6.соблюдение правил хранения печенья,	ū
- 1	пряников, коврижек	
1/2	7. проведение бракеража печенья, пряников,	
	коврижек.	(*
- (		
ПК 8.4.	1.выбор необходимого ассортимента и	Наблюдение за
Готовить и	количества сырья, основных и	деятельностью на
использовать в	дополнительных ингредиентов для	производственной
_	приготовления простых и основных	практике;
оформлении простые и	отделочных полуфабрикатов;	мониторинг
основные отделочные	органолептическая оценка качества сырья и	умений при
полуфабрикаты.	готовых изделий.	самооценке
	2.соблюдение правил личной гигиены и	обучающимися
= 2	требований санитарных правил при	(дневник
		обучающегося)
	отделочных полуфабрикатов.	
	3.выбор необходимого производственного	
9=	инвентаря и технологического	
	оборудования для приготовления простых и	
	основных отделочных полуфабрикатов.	
	4.соблюдение правил техники безопасности	
	при эксплуатации технологического	
	оборудования при приготовлении	9,0
		* 4
	ποπνιφοδητικοπορ	
	5.соблюдение последовательности	
1	технологического процесса подготовки	

	сырья для приготовления простых и	12
×	основных отделочных полуфабрикатов. 6.соблюдение правил хранения	
	l <u> </u>	
4	7. проведение бракеража простых и основных отделочных полуфабрикатов.	1.0
TIIC O E		Наблюдение за
ПК 8.5.	1.Выбор необходимого ассортимента и	деятельностью на
Готовить и оформлять	количества сырья, основных и	производственной
отечественные	дополнительных ингредиентов для	практике;
классические торты и	приготовления и оформления отечественных	мониторинг
пирожные.	классических тортов и пирожных.	умений при
	2.соблюдение правил личной гигиены и	самооценке
		обучающимися
	. –	(дневник
	торов и пирожных.	обучающегося)
	3.выбор необходимого производственного	
	инвентаря и технологического	
	оборудования для приготовления	
	отечественных классических торов и	
	пирожных. 4.соблюдение правил техники безопасности	
	при эксплуатации технологического	
	оборудования при приготовлении	
	отечественных классических торов и	
to 1.0 to	пирожных.	
, and the second second	5.соблюдение последовательности	
	технологического процесса подготовки	
0.1	сырья для приготовления отечественных	
	классических торов и пирожных.	
	6. соблюдение правил хранения и	4
	транспортирования готовых изделий.	
- 3 -	7. проведение бракеража отечественных	2
	классических торов и пирожных.	, , ,
TTTC O. C		Наблюдение за
ПК 8.6.	1.выбор необходимого ассортимента и	Наблюдение за деятельностью на
Готовить и оформлять	количества сырья, основных и	производственной
фруктовые и легкие	дополнительных ингредиентов для	практике;
обезжиренные торты и	приготовления фруктовых и легких	мониторинг
пирожные.	обезжиренных тортов и пирожных;	умений при
	органолептическая оценка качества сырья и	самооценке
	фруктовых и легких обезжиренных тортов и	обучающимися
	пирожных.	(дневник
	2.соблюдение правил личной гигиены и	обучающегося)
	требований санитарных правил при	
2.0	приготовлении фруктовых и легких	
	обезжиренных тортов и пирожных.	
	3.выбор необходимого производственного	
É	инвентаря и технологического	
	оборудования для приготовления	
	фруктовых и легких обезжиренных тортов и	
	пирожных.	× **
	4.соблюдение правил техники безопасности	

при эксплуатации технологического оборудования при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.  5.соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.  6. соблюдение правил хранения и транспортирования готовых изделий.  7.проведение бракеража фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	•

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		
гезультаты (освоенные	Oomony to workers we arrawy	Формул и мотонил
общие	Основные показатели оценки	Формы и методы
,	результата	контроля и оценки
компетенции)		
OK1.	-активное участие в подготовке к	Экспертное
Понимать	конкурсам профессионального	наблюдение и оценка на
сущность и	мастерства;	практических и
социальную	-активное участие в общественной	лабораторных занятиях
значимость своей	жизни колледжа;	при выполнении работ во
будущей	-демонстрация понимания	время учебной и
профессии,	значимости профессии в процессе	производственной
проявлять к ней	выполнения лабораторно-практических	практики
устойчивый	работ, выполнения заданий по	
интерес.	практике;	
4 40 34 )	-высокие показатели	- A
	производственной деятельности при	*
	выполнении работ на практике	• •
ОК2.	-выбор и применение методов и	*
Организовывать	способов решения профессиональных	
собственную	задач, оценка их эффективности и	
деятельность,	качества	
исходя из цели и		*
способов ее		*
достижения,	-	17
определенных	1	
руководителем.	*	
ОК3.	-демонстрация действий по	Экспертное
Анализировать	выявлению дефектов кулинарной	наблюдение и оценка за
рабочую ситуацию,	продукции и обоснованное объяснение	учебно-познавательной и
осуществлять	причин их возникновения и способов	практической
текущий и	устранения;	деятельностью
итоговый контроль,	-сравнение и обоснованный	обучающихся(запол

оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за	выбор условий технологических процессов для различных кулинарных целей; -демонстрация действий по контролю исправности и чистоты производственного оборудования,	нение контрольной ведомости обучающегося во время проведения практических , лабораторных работ, учебной и
результаты своей работы.	инвентаря, посуды и способам из безопасной эксплуатации; -адекватная коррекция собственной профессиональной	производственной практик и дневника обучающегося)
	деятельности в процессе выполнения работ; -адекватная самооценка выполненных работ в процессе бракеража кулинарной продукции и мониторинга освоенных умений по дневнику	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
ОК4.	-эффективный поиск	Экспертное
Осуществлять	-эффективный поиск необходимой информации;	наблюдение за учебно-
поиск информации,	-использование различных	познавательной и
необходимой для	источников, включая электронные	практической
эффективного	,	деятельностью
выполнения		обучающихся;
профессиональных	141	портфолио
задач.	191	обучающегося
	4	(заполнение
1	÷	контрольной ведомости
	*	обучающегося во время
	4 8	проведения
:	1	практических,
	7	лабораторных работ,
		учебной и
		производственной
		практик и дневника обучающегося)
OTC5		<del></del>
OK5.	-использование в учебной и	Экспертное наблюдение за учебно-
Использовать	профессиональной деятельности	
информационно- коммуникационные	различных видов программного обеспечения, в том числе	познавательной и практической
технологии	специального, при оформлении и	деятельностью
В	презентации всех видов работ, поиска	обучающихся;
профессиональной	информации;	портфолио
деятельности	miqopinarimi,	обучающегося
A management		(заполнение
		контрольной ведомости
	*	обучающегося во время
		проведения практических
	, and a second s	и лабораторных работ,
		учебной и
		производственной
		практик и дневника
		обучающегося)
ОК6.	-взаимодействие:	

	· ·	777
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения; -выполнении коллективных заданий, проектов; с потребителями и коллегами в ходе производственной практики	
ОК7. 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;	
ОК8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	-готовность к исполнению воинской обязанности с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	