

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



«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
И.В. Гоголь
« 28 » 2021г.

«Согласовано»
Зам. директора по УПР
Ю.А. Юшкова
« 28 » 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.08
ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии

протокол № 10 от «27» мая 2021г

Председатель МК  Н.В. Зайцева

Комаричи
2021

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

«Утверждаю»
Директор ГБПОУ КМТТ
_____ И.В. Гоголь
« ____ » _____ 2021 г.

«Согласовано»
Зам. директора по УПР
_____ Ю.А. Юшкова
« ____ » _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер»
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Рассмотрено и одобрено на заседании
методической комиссии
протокол № _ от « ____ » _____ 2021 г
Председатель МК _____ Н.В. Зайцева

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Приказа Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828).

Организация – разработчик: ГБПОУ КМТТ

Разработчики:

Юшкова Ю. А. - зам. директора по УПР

Лысенко Е.Н. - методист

Игнатова Е.А. - мастер производственного обучения

Сомсикова А.В.- мастер производственного обучения

Фаустова Е.И. - мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (далее – программа) – является обязательным разделом программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности, разработанной в соответствии с требованиями ФГОС. Программа разработана на основе рабочих программ профессиональных модулей для освоения практического опыта и умений в области профессиональной деятельности выпускников по специальности.

Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

1.2. Цель и задачи учебной практики

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Задачами учебной практики являются:

1. Закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности: основные способы и приемы обработки сырья, полуфабрикатов; технология приготовления простых и сложных мучных и кондитерских изделий; оформление мучных и кондитерских изделий; организации обслуживания посетителей; рассчитывать выход продукции в ассортименте; оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, - готовой продукцией; контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ и т.д.

2. Развитие профессиональных навыков по выполнению трудовых процессов и операций, связанных с организацией производства.

1.3. Место и время проведения учебной практики

Учебная практика по ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер» проводится рассредоточено на 3 курсе в 6 семестре – 72 часа.

Учебная практика проводится в учебной лаборатории

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений и получения опыта практической деятельности по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), Выполнение работ по профессии «Кондитер» иметь практический **опыт в:**

- подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- хранения, отпуске, упаковке на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. СПО.- 3- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 384 с.
- Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; лабораторный практикум для студ. СПО.- 3- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 239 с.
- Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; учебник для студ. СПО.- 3- е изд., стер.- М. : Академия, 2018. - 336 с.
- ассортимента;
- ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;
- взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

уметь:

- подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- организовывать их хранение в процессе приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;
- выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;
- взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;
- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;
- использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба;
- выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты;
- готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;
- подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;
- проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;
- проводить оформление мучных кондитерских изделий;
- выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления.

знать:

- ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;

- критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;
- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;
- методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;
- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий;
- органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;
- нормы, правила взаимозаменяемости продуктов.

- освоение **профессиональных (ПК)** и **общих (ОК)** компетенций по избранной специальности:

ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 8.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК 8.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента;

ПК 8.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

ПК 8.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке;

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

2.2 Результаты учебной практики, подлежащие оценке:

ВПД	ПК	ОПД Опыт практической деятельности	Показатели результата
-----	----	--	-----------------------

1	2	3	4
Выполнение работ по профессии «Кондитер»	ПК 8.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Подготовка рабочего места необходимого оборудования, исходных материалов. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Подготавливает рабочее место, оборудование, исходные материалы. Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. подготавливаем продукты для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	ПК 8.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применения подготовки к приготовлению полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Применяет оформление и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	ПК 8.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента	Применения технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	Соблюдает технологию приготовления хлебобулочных изделий и хлеба
	ПК 8.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления мучных кондитерских изделий	Применяет различные методы приготовления и оформления мучных кондитерских изделий
	ПК 8.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Применения творческого оформления и приготовления пирожных и тортов	Применяет различные методы приготовления и оформления пирожных и тортов

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Разделы (темы)	Виды работ	Задания	Объём времени (в часах)
ПМ 08 Выполнение работ по профессии «Кондитер» – 72 часа				
1	Организация подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Содержание:		18
		Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	Выбрать качественные и безопасные продукты, дополнительные ингредиенты до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил	6
		Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом	Оформить заявку на продукты, расходный материал для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Проверить качество поступивших продуктов	6
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных	Взвешивать продукты, взаимозаменять их в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Выбрать и применить метод приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого	6		

		кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	сырья, продуктов	
2	Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание:		18
		Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда	Приготовить, оформить хлебобулочные, мучные кондитерские изделия сложного ассортимента, в том числе региональных. Выбрать безопасное технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду	6
		Оценка качества готовых изделий, перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов	правильность хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
		Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий,	Оформить творчески хлебобулочные, мучные кондитерские изделия сложного ассортимента	6

		рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции		
3	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента	Содержание:		12
		Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции	Соблюдать правила охлаждения, замораживания готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов. Соблюдать хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения	6
		Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Выбрать контейнеры, упаковочный материал для готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Рассчитать стоимость хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
4	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание:		6
		Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем	Проконсультировать потребителей, оказать помощь при выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии	6

		при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания)		
5	Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание:		12
		Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты	Выбрать, рационально разместить на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы	6
		Проведение текущей уборки рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	Провести текущую уборку рабочего места в соответствии со стандартами чистоты	6
6	Дифференцированный зачет		Выполнить практическую работу	6
Итого:				72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации учебной практики:

Практика проводится рассредоточено.

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации.

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от техникума.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного отзыва руководителей практики от организации; наличия положительной характеристики, полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по производственной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

4.2. Учебно-методическое обеспечение

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на руководителя практики, в обязанности которого входит:

- разработка и согласование с организацией рабочей программы практики;
- создание методических указаний по организации и прохождению практики и составлению отчета по практике;
- индивидуальные задания.

4.3. Информационное обеспечение

Нормативно-техническая документация:

Основные источники:

- Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник для студ. СПО- 3- е изд., стер- М.: Академия, 2018. - 384 с.
- Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; лабораторный практикум для студ. СПО- 3- е изд., стер- М.: Академия, 2018. - 239 с.
- Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; учебник для студ. СПО- 3- е изд., стер- М.: Академия, 2018. - 336 с.
- Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для СПО-2-е изд., испр. и доп.- М.: Юрайт, 2017. - 199 с.
- Самородова, И. П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. СПО- 2- изд., стер- М.: Академия, 2018. - 192 с.
- Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум- М.: Юрайт, 2016- с.
- Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб. пособие-2-е изд., испр. и доп.-М.: Юрайт, 2017- 248 с.

- Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. СПО-2-е изд., стер- М. : Академия, 2018. - 240 с.

Дополнительные источники:

- Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. - 6-е изд., испр., 2012. - 128 с.

- Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч. 1. Механическая кулинарная обработка продуктов. - 6-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. - 112 с.

- Андросов В.П. Производственное обучение профессии «Повар»: Ч. 3: учебное пособие- 6-е изд., испр- М.: Академия, 2012- 112 с.

- Мартинчик, А. Н. Физиология питания: учебник. - М.: Академия, 2013. - 240 с.

- Харченко, Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие. - 5-е изд., перераб. - М.: Академия, 2011. - 512 с.

- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования.- М.: Академия, 2008.- 304 с.

Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник.- 5-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2011. - 400 с.

- Профессия кондитер / О. В. Шамкуть.- М. : Современная школа, 2006.- 288 с.

- Рецептуры для кондитера.- Ростов н/Д. : Феникс, 2003.- 320 с.

- Мазепа, Е. В. Практикум для кондитера : учебное пособие - Ростов н/Д : Феникс, 2002. - 384 с.

- Дубцов, Г. Г. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции : учеб. пособие для студ. сред. проф. образования : учеб. пособие для преподавателей образовательных учреждений нач. проф. образования. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2006. - 240 с.

- Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М. : Академия 2014. – 432 с.

- Мармузов,а Л. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2012.- 160 с.

- Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие /Л.А. Радченко. - Изд. 5-е, доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2010. - 318 с.:

- Потапова, И. И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования. – 5-е изд., стер. – М. : Академия», 2008. – 176 с.

- Пашенко, Л. П., Жаркова, И. М. Технология хлебобулочных изделий. - М. : КолосС, 2006. - 389 с.

- Цыганова, Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник для студ. сред. проф. образования / Т. Б. Цыганова. – М. :«Академия», 2006. - 448 с.

- Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал: учебное пособие.- 4-е изд.-М.: Дашков и К, 2009.-400с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:

- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
- <http://qzpp.ru/laws2/postan/post7.html>
- http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
- <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
- <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
- <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- <http://www.pitportal.ru/>

4.4. Кадровое обеспечение

Мастер производственного обучения ПОО, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен иметь квалификационный разряд по профессии, специальности на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по направлению подготовки; проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Наставник, осуществляющий руководство производственной практикой обучающихся, должен быть высококвалифицированным работником БП с опытом работы не менее 5 лет, владеющий современными технологиями, специально подготовленный к реализации индивидуального практического обучения во взаимодействии с работниками ПОО.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль и оценка результатов освоения практики осуществляются руководителем практики в процессе проведения занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики, аттестационного листа об освоении общих и профессиональных компетенций, защиты отчёта по практике.

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

Результаты (освоенные общие и профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Общие компетенции		
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	Устный опрос; экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, 	

деятельности	<p>точность выделения в ней главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК. 09 Использовать информационные	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и 	

технологии в профессиональной деятельности	информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы 	
ОК. 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
Профессиональные компетенции		
ПК 8.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - организует рабочее место. - подготавливает продукты, оборудование, материалы для приготовления полуфабрикатов, 	<ul style="list-style-type: none"> -экспертное наблюдение и оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике.
ПК 8.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	- применяет и соблюдает технику безопасности при приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента	
ПК 8.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к	- применяет приготовление и соблюдает хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	

реализации хлебобулочных изделий и хлеба сложного ассортимента		
ПК 8.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.	- применяет различные способы изготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и соблюдает их хранение	
ПК 8.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента.	- применяет творческое приготовление и оформление пирожных и тортов сложного ассортимента	