

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение
«Лениногорский политехнический колледж»**

Утверждаю

 Зам. директора по УПР
Л.В. Гараева
«01» 08 20 18 г.

Рабочая программа учебной практики

для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий
потребителей, видов и форм обслуживания**

2023 г.

Рабочая программа учебной практики является основной частью профессиональной программы базового уровня подготовки и разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (далее – ФГОС) по специальностям среднего профессионального образования (далее – СПО) **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** общественного питания укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Татарстан «Лениногорский политехнический колледж»

Разработчик (и):

Ситдикова Р.Т., мастер производственного обучения, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Митяева Т.А., мастер производственного обучения, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»

Программа рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании цикловой комиссии (Сервис и машиностроение)

Протокол № 1 от « 01 » 09 2023 г.

Председатель  / Салимгараева Е.Н. /

Рецензент:

1. Гараева Л.В., зам. директора УПР, ГАПОУ «Лениногорский политехнический колледж»



СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание учебной практики	8
3. Условия реализации рабочей программы учебной практики	12
4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Программа учебной практики является составной частью ППССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Учебная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 5.1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видом и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление,

подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.2. Цели и задачи учебной практики требования к результатам освоения практики, формы отчетности

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

получить практический опыт:

-С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики профессионального модуля

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента полуфабрикатов;
- разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов;
- организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья при приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;
- упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов;
- контроле хранения и расхода продуктов.

уметь:

- Разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
- Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- Оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

- Организовать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- Использовать различные способы обработки, подготовки, экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- Организовать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правил;
- Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам, хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовление из них полуфабрикатов;
- Рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- Способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;
- Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

Правила составления заявок на продукты

В процессе освоения учебной практики у обучающихся формируются личностные результаты:

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 6. Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей,

образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации.

1.3. Требования к результатам практики

В результате прохождения учебной практики по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 5.1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видом и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.4. Формы контроля:

учебной практика - дифференцированный зачет.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной практики

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме – 72 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1 Тематический план практики и виды производственных работ

Код и наименование ПК	Виды работ	Кол-во часов	Показатели освоения ПК
Вводный инструктаж	Общая характеристика предприятия Постановка целей и задач практики, структура, организационные вопросы	0.8	Проходит инструктаж по ТБ в соответствии с видом инструктажа и видом выполняемых работ. Проверка и обработка данных о предприятии
ПК 5.1. Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Организация работы и рабочего места, ознакомление техники безопасности на рабочем месте; Организация подготовки сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента;	12	Подготовка рабочего места, оборудования. Определение необходимого инвентаря и оборудования. Разработка ассортимента, написание технико-технологической карты и расчет пищевой ценности
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий.	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий.	12	Разработка ассортимента и приготовление хлебобулочных, мучных изделий. Требования к качеству изделий из использованного сырья, формирование схемы приготовления хлебобулочных, мучных изделий. Расчет пищевой ценности и приготовления хлебобулочных, мучных изделий.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных	Приготовление и реализация хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента	12	Разработка ассортимента и приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к качеству изделий из использованного сырья, формирование схемы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			Расчет пищевой ценности и приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Приготовление и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	12	Разработка ассортимента и приготовления мучных кондитерских изделий. Требования к качеству изделий из использованного сырья, формирование схемы приготовления мучных кондитерских изделий. Расчет пищевой ценности и приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Приготовление и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	12	Разработка ассортимента и приготовление пирожный и тортов. Требования к качеству изделий из использованного сырья, формирование схемы приготовления пирожный и тортов. Расчет пищевой ценности и приготовления пирожный и тортов.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных	12	Разработка ассортимента и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству изделия из использованного сырья, формирование схемы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Расчет пищевой ценности и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
Итого		72	

2.2. Содержание производственной практики

Код ПК	Наименование ПМ	Кол-во часов	Виды работ
ПК 1.1	Вводный инструктаж ознакомление с ТБ и БТ производства	0,6	Ознакомление со структурой производства, руководителями цехов и подразделений. Формирование пакета нормирующей документации для оформления отчета по ПП
ПК5.1.	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12	Организация работы и рабочего места, ознакомление техники безопасности на рабочем месте; Организация подготовки сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
ПК5.2.	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12	Приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий.
ПК5.3	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12	Приготовление и реализация хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента
ПК5.4	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов	12	Приготовление и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

ПК5.5	и форм обслуживания ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12	Приготовление и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента
ПК5.6	ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	12	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных
Итого		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие лаборатории «Технология продукции общественного питания»
учебного кабинета – технология кулинарного производства
мастерской – кулинарный цех
лаборатории – микробиологии

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технология кулинарного производства»:

1. Шкафы для учебно-методической документации
2. Стол для преподавателя
3. Стул для преподавателя
4. Столы для студентов
5. Стулья для студентов
6. Доска классная
7. Экран
8. Штативы для плакатов
9. Компьютеры с локальной сетью и выходом в Интернет.
10. Принтер
11. Сканер
12. Мультимедийные установки

Учебно-наглядные пособия:

1. Плакат;
2. Комплект учебно-методической документации;
3. Макеты;
4. Схемы;
5. Нормативно справочная литература.

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование (экран, мультимедиопроектор, компьютер или ноутбук);
- лицензионное программное обеспечение профессионального назначения;
 1. Программное обеспечение общего и профессионального назначения.
 2. Мультимедийные презентации лекционного материала.
 3. Обучающие и контролирующие программы.
 4. Информационные ресурсы сети Интернет:
- федеральный портал «Российское образование» (<http://www.edu.ru>);
- федеральный портал «Инженерное образование» (<http://window.edu.ru>);
- федеральный портал «Информационно-коммуникационные;
- технологии в образовании» (<http://www.kt.edu.ru>);
- федеральный портал «Российский портал открытого образования» (<http://www.open-edu.ru>);

– сетевая энциклопедия Википедия (<http://ru.wikipedia.org>).

Оборудование лаборатории и рабочих мест в кулинарной мастерской:

- Производственные столы по количеству рабочих мест;
 - Весы настольные циферблатные;
 - Весы электронные;
 - Овощерезательная машина;
 - Холодильный шкаф;
 - Мясорубка;
 - Обогреватель для воды;
 - Плита электрическая секц. модулирования;
 - Шкаф жарочный электрический секц. модулированный;
 - Сковорода электрический секц. модулированная;
 - Пекарский шкаф;
 - Тестораскаточная машина настольная;
 - Вытяжное устройство;
 - Блендер (для измельчения и перемешивания);
 - Миксер (для получения различных консистенций);
 - Взбивательная машина;
 - Линия с оборудованием инвентарем и инструментами (раздаточная);
 - Протирочная машина или универсальный привод;
 - Ванна производственная 3-х секционная;
 - Универсальная кухонная машина;
 - Стол кулинарный разборный;
 - Машина для резки вареных овощей;
 - Стеллажи передвижные;
 - Стол со встроенной моечной ванной краном и смесителем;
 - Прилавок для подносов и приборов в виде стола;
 - Механизм для нарезки свежих овощей;
 - Пароварочный аппарат;
- Инвентарь, инструменты:
- Ножи поварские;
 - Доски разделочные;
 - Кастрюли;
 - Рыбчистки ручные;
 - Нож-скребок, нож-для разделки;
 - Лотки для полуфабрикатов;
 - Котел рыбный;
 - Игла поварская, игла шпиговальная;
 - Ножницы, ножницы-секаторы;
 - Щипцы (для удаления перьев, щетины);
 - Мусат (для заточки ножей);
 - Тяпка (для измельчения);
 - Стул-колода (для разруба мяса);
 - Блюда (для перемешивания полуфабрикатов);

- Противни (для жарки, запекания, выпекания);
- Горелки газовые (для опаливания);
- Топор (для разруба);
- Пинцет (для удаления);
- Дуршлаг (для процеживания, слива);
- Цедилка (для получения продукта без воды или бульона);
- Шумовка (для вылавливания горячего);
- Черпаки (для жидкости);
- Разливательные ложки (жидкой основы);
- Соусная ложка (соусов);
- Воронка (переливание с узким горлышком);
- Литрометры (с уровнем);
- Приспособления для процеживания бульона;
- Венчик (взбивание);
- Скалка (раскатывание);
- Терка (измельчение);
- Ступка с пестиком (растирание);
- Сита (удаление инородных частиц);
- Суповые миски (глубокие);
- Поварские ложки (для розлива блюд);
- Сковороды (для жарки);
- Кастрюли 1-5л (для варки, припускания, кипячения);
- Сотейник(жарки, тушения);
- Столовые ложки;
- Мясорубка (ручная);
- Лопатка для оформления котлет;
- Деревянные лопатки (для помешивания, перекладывания);
- Деревянные палочки (для работы с разогретым жиром);
- Столовая посуда (тарелки глубокие, тарелки закусочные, тарелки пирожковые, миски, блюда -овальные, блюда круглые, вазы, соусники, вазы, креманки, подставки для тортов и выпечки, миски, салфетницы, мерная посуда);
- Приборы столовые(ложки, вилки, ножи, приборы для перекладывания,, лопатки, ложки чайные, десертные);
- Посуда для горячих напитков;
- Посуда для холодных напитков;
- Столовое белье (скатерти, салфетки, полотенца);
- Форменная одежда (белый китель рукав $\frac{3}{4}$, черные штаны, белый колпак, сабо, черный фартук) «Технология продукции общественного питания»:

овощерезательная машина, производственные столы, холодильный шкаф, весы электронные, мясорубка, доски разделочные, ножи поварские, плита электрическая секц. модулирования, наплитная посуда, столовая посуда и приборы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники

1. Ковалёв Н.И., Куткина М.Н. "Технология приготовления пищи" – учебник, Деловая литература, Омега-Л, Москва 2020г.

2. Потапова И. И. Изделия из теста: учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева, М.: изд. центр «Академия», 2020 г. – 64 с.

3. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО / Н. Г. Бутейкис, М.: изд. центр «Академия», 2020 г. – 304 с.

4. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Дону: Феникс, 2020. 373 с.

5. Елхина В. Д. Оборудование предприятий общественного питания. В 3 ч. Ч. 6. Механическое оборудование. – М. Издательский центр «Академия», 2020. – 416 с.

7. Кащенко В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2020. - 416 с.

8. Богушева В. И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Дону: Феникс, 2020. – 374 с.

Дополнительные источники

9. Цыганова Т. Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для СПО, М.: изд. центр «Академия», 2020г. – 448 с.

10. Ковалёв Н.И. "Технология приготовления пищи" учебник, Деловая литература, М 2020 г.

11. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: Учебное пособие Г.Г. Дубцов - М.: Мастерство, 2020 г.

12. Э 41 Экспресс - курс повара. Серия "Хит сезона". В. Поляков - Ростов на Дону: Феникс, 2020 г.

13. М.В. Уласевич "Технология приготовления пищи" - Минск: Высшая школа, 2020 г.

Средства обучения

14. Сборник технологических нормативов; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий предприятий общественного питания. М.: ТОО "Пчёлка", 2020г.

15. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий национальных кухонь народов России. М.: МП "Вика", 2020г.

16. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. ч II/сост. Ахиба С.Л., Бодрягин В.И., Лапшина В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 2020г.

17. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2 ч 4.2 / сост. Ахиба С.Л., Бдягин В.И., Лапшин В.Т. и др. - М: Хлебпродинформ, 2020 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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.

Код	Наименование результата освоения практики	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1.	Организовать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных изделий.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видом и форм обслуживания.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной

		практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.6	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной

		практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.10	Пользовать профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Наблюдение на практических занятиях по темам МДК Дневник учебной практики, отчёт по учебной практике. Отзывы руководителей практик. Фотографии и техническая документация изготовленных блюд.
ЛР4.	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;
ЛР6.	Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального.	адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;

Примечание:

Формы контроля обучения:

- практические задания по работе с информацией, документами, литературой;
- подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера.

Формы оценки результативности обучения:

- накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка;

- традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.

Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:

- выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;
- делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;
- осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;
- работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы.

Методы оценки результатов обучения:

- мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся/студентом;
- формирование результата промежуточной/итоговой аттестации по практике на основе суммы результатов текущего контроля).

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

_____,
(ФИО обучающегося/студента)

Обучающийся (аяся) в группе на _____ курсе по профессии СПО

успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному
модулю ПМ. _____

(наименование профессионального модуля)

в объеме _____ часов с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.

В организации _____

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний	Виды и объем работ, выполненных обучающимися во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с требованиями к ним (выполнил/ не выполнил)

Характеристика деятельности обучающегося во время учебной практики

Дата « _____ » _____ 20__

_____/ ФИО, должность
(подпись руководителя практики)

_____/ ФИО, должность
(подпись ответственного лица организации (базы практики))