ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.08

ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Примерная адаптированная образовательная программа
профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер

код и наименование профессии

Форма обучения
очная

очная, очно-заочная, заочная

2016 г.

Примерная программа производственной практики ПП08 разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 Повар, кондитер, профессионального стандарта «Повар», профессионального стандарта «Кондитер»

Организации-разработчики:

ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»
ГБПОУ МО "Химкинский техникум"
ГБПОУ МО "Орехово-Зуевский техникум"
ГАПОУ МО Колледж «Угреша»
ГБОУ ВО МО "Университет "Дубна"- Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

Разработчики:

Рогулина Марина Ричардовна, заместитель директора по научно-методической работе ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Гордеева Ольга Владимировна, заместитель директора по учебно-производственной работе ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье

Чупрова Наталья Викторовна, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Федорова Оксана Фёдоровна, заместитель директора по учебно-воспитательной работе ГБПОУ МО «Колледж «Подмосковье»

Иванова Галина Павловна, заведующая отделением ГБПОУ МО "Химкинский техникум"

Гусейнгулиева Галина Николаевна, заместитель директора по учебной работе ГБПОУ МО "Орехово-Зуевский техникум"

Муркина Тамара Алексеевна, мастер производственного обучения ГБПОУ МО "Орехово-Зуевский техникум"

Шубина Елена Автурьевна, преподаватель ГАПОУ МО Колледж «Угреша»

Костикова Ирина Михайловна, преподаватель спец дисциплин, председатель предметно-цикловой комиссии филиала ГБОУ ВО МО "Университет "Дубна"-Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа _____

И.О. Фамилия

«_____»_____20__г.

Представитель работодателя _____

И.О. Фамилия

« »_____20_ г.

Содержание

1. Паспорт программы практики
1.1. Область применения примерной программы практики
1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении практики
1.3. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения
1.4. Место практики в структуре примерной адаптированной образовательной программы
1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики
1.6. Место прохождения практики
2. Результаты освоения программы практики
3. Структура и примерное содержание практики
4. Специальные условия реализации примерной программы практики
4.1. Требования к проведению практики
4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса
5. Контроль и оценка результатов практики
6. Аттестация по итогам практики

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.08

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа производственной практики ПП.08 ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий является частью примерной адаптированной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.01.17 Повар, кондитер.

Программа производственной практики УП.08 разработана с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер», требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы

1.2 Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении практики

Объектами профессиональной деятельности при прохождении производственной практики являются:

процессы и операции приготовления продукции питания,

основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование пищевого и кондитерского производства;

посуда и инвентарь.

1.3. Цели и планируемые результаты производственной практики:

Целями производственной практики являются:

- приобретение учащимися практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

Задачи производственной практики:

- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении операций технологического процесса по приготовлению пищи;
- развитие интереса в области пищевой промышленности и общественного питания; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

В результате прохождения производственной практики обучающиеся должны освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
Код	**Профессиональные компетенции**
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

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- подготовки рабочего места, проверке и работе с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним
- готовить тесто и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
- готовить по технологическим картам кондитерскую и шоколадную продукцию

- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий
- оформлять десерты, кондитерские и шоколадные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения
- готовить кондитерскую продукцию с последующим охлаждением и замораживанием с учетом требований к безопасности пищевых продуктов
- соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления
- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- соблюдать санитарные нормы и правила, стандарты чистоты на рабочем месте при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- применять регламенты, стандарты, рецепты, технологии и другую нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении и подаче хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- создавать и испытать новые рецепты хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции
- процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
- порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию
- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- эстетично и безопасно упаковывать готовые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия на вынос
- отпускать готовые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции
- изменять ассортимент хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в зависимости от изменения спроса
- оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий в соответствии с имеющимися условиями хранения
- презентовать кондитерскую и шоколадную продукцию с элементами шоу, в том числе национального
- составлять портфолио на кулинарные изделия;

знать:

- регламенты, стандарты, рецепты, технологии и другую нормативно-техническую документацию, используемую при приготовлении и подаче хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- ассортимент, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, технологии их приготовления
- 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 поведения бракеража
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила пользования сборниками рецептур на приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований качества;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий при их тепловой обработке
- принципы и приемы презентации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий потребителям;
- требования и санитарные нормы и правила, стандарты чистоты на рабочем месте при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.4 Место практики в структуре примерной адаптированной образовательной программы

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом по окончании изучения теоретической части междисциплинарного курса (МДК) и прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость производственной практики в рамках профессионального модуля ПМ 08 – 36 часов.

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер» и графиком учебного процесса. Практика проводится концентрировано по окончании изучения профессионального модуля.

1.6. Место прохождения практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья форма проведения практики устанавливается образовательной организацией с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

При определении мест прохождения обучающимся инвалидом производственной практики учитываются рекомендации, данные по результатам медико-социальной экспертизы, содержащиеся в индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При необходимости для прохождения инвалидами практики создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями приказа Минтруда России от 19.11.2083 г. № 685н «Об утверждении основных требований к оснащению (оборудованию) специальных рабочих мест для трудоустройства инвалидов с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности».

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессиональных модулей является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Общие компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
Код	**Профессиональные компетенции**
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

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Структура (этапы практики)	Содержание (виды работ)	Объем часов
1	**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	1. Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к приготовлению **хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** 2 Замес хлебобулочных изделий опарным и безопарном способом. Приготовление фаршей. 3. Приготовление фигурных изделий из песочного теста (крендель, рогалики, печенья) 4. Изделия из бисквитного теста :пироженое буше, птифуры, мини торты. 5. Приготовление кремов, топингов, глазури для полуфабрикатов из заварного теста. 6.Приготовление слоенного дрожжевого и без дрожжевого теста и изделий из него (валованы, штрудели ,сырные палочки и круассаны) 7.Проверочная работа на тему: Традиционные изделия из русской кухни (караваи, кулебяки, расстегаи) 8. Планирование меню **хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** 9. Презентация **хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** потребителям с элементами шоу 10. Ознакомление с особенностями управления подразделения основного цеха по производству **хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** 11. Организация обучения помощников повара на рабочих местах технологиям приготовления **хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** 12. Контроль выполнения помощниками повара заданий по изготовлению **хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**	36

4. СПЕЦИАЛЬНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к проведению учебной практики

Практика является обязательным разделом ППКРС. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Производственная практика предъявляет особые требования к организации рабочего места для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

От учебной организации назначается куратор производственной практики. Производственная практика реализовывается концентрировано по завершении изучения профессионального модуля: теоретической части модуля и прохождения учебной практики

Консультации для обучающихся по очной форме обучения предусматриваются образовательной организацией из расчета 4 часа на одного обучающегося на каждый учебный год. Формы проведения консультаций - групповые, индивидуальные, письменные, устные.

4.2. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы производственной практики по ПМ 08 предполагает наличия кондитерского цеха со следующим оборудованием:

- Стол производственный с бортом
- Стол производственный 1800х1800
- Весы настольные электронные
- Плита индукционная
- Миксер планетарный 2-3 л
- Печь конвекционная
- Микроволновая печь
- Холодильный шкаф
- Шкаф интенсивной заморозки
- Стол с моечной ванной
- Миксер ручной (+насадка блендер + стакан)
- Плита электрические
- Фритюрница
- Сковороды электрические
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная

- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, стеллажи кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря (противни для выпечки, сотейник, сито, ножницы, венчики, скалки),приборы для дегустации
- Кухонная посуда и инвентарь (фольга, пергаментная бумага, кондитерские мешки одноразовые и т.д.)

4.3. Информационное обеспечение

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, электронных пособий, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Беломестная Н.Н., Доценко Н.В. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2 ч. Ч.2 -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е., Майданюк Т.В., Маркова Т.И. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2 ч. Ч.1 -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. -11-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: в 2 ч. Часть 1.. -4-е изд., испр. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
5. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: в 2 ч. Часть 2. -4-е изд., испр. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
6. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. – 1-е изд. - : Академия, 2014. – 336 с.
7. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 80 с.
8. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.
9. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.
10. Электронный образовательный ресурс. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (электронное приложение). Академия, 2012.

Дополнительная литература:

1. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.
3. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2009. – 64 с.
4. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.
5. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 288 с.
6. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Изделия из теста. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

Интернет-ресурсы
1. http://art-cooking.ru
2.http://supercook.ru/russian/rus-28.html
3. http://www.gastronom.ru
4. www.chefs.ru
5. www.povarenok.ru
6. www.supercook.ru
7. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/[Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих производственную практику: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели – должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО.

Мастера производственного обучения – профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики - представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера

Наставники - представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера

Специфические требования, дополняющие примерные условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющих руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования WSR;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики ПП.08 по ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий осуществляется руководителями практики от предприятия и назначенным руководителем от колледжа.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба Демонстрация	Устный опрос Наблюдение Тестирование, дегустация. Контрольная работа, защита отчета. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, дегустация Контроль с помощью технических средств и информационных систем, дегустация.

	правильного определения органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба. Точное соблюдение технологии приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Оформленная в соответствии с требованиями r готовой продукции - простые хлебобулочные изделия и хлеб Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов хлебобулочных изделий и хлеба Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении	

	хлебобулочных изделий и хлеба Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых хлебобулочных изделий и хлеба Демонстрация навыков презентации хлебобулочных изделий и хлеба потребителям	
ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Демонстрация правильных действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря для приготовления основных	Устный опрос Наблюдение Тестирование, дегустация. Контрольная работа, защита отчета. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, дегустация Контроль с помощью технических средств и информационных систем, дегустация.

	мучных кондитерских изделий. Точное соблюдение технологии приготовления простых горячих напитков с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции. Демонстрация владения различными технологиями приготовления основных мучных кондитерских изделий. Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов мучных кондитерских изделий Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении мучных кондитерских изделий Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых мучных кондитерских изделий Демонстрация навыков презентации мучных кондитерских изделий потребителям	
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы	Устный опрос Наблюдение Тестирование,

	с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении печенья, пряников, коврижек Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления печенья, пряников, коврижек. Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления печенья, пряников, коврижек. Точное соблюдение технологии приготовления печенья, пряников, коврижек. Демонстрация владения различными технологиями приготовления печенья, пряников, коврижек. Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Оформленная в соответствии с требованиями готовая	дегустация. Контрольная работа, защита отчета. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, дегустация Контроль с помощью технических средств и информационных систем, дегустация.

	продукция. Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов печенья, пряников, коврижек Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении печенья, пряников, коврижек Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос печенья, пряников, коврижек Демонстрация навыков презентации печенья, пряников, коврижек потребителям	
ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отделочных полуфабрикатов Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Устный опрос Наблюдение Тестирование, дегустация. Контрольная работа, защита отчета. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, дегустация Контроль с помощью технических средств и информационных систем, дегустация.

	Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Точное соблюдение технологии приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. Демонстрация владения различными технологиями приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция. Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов отделочных полуфабрикатов Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отделочных полуфабрикатов	
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим	Устный опрос Наблюдение Тестирование, дегустация.

пирожные	оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отечественных классических тортов и пирожных. Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления отечественных классических тортов и пирожных. Точное соблюдение технологии приготовления отечественных классических тортов и пирожных. Демонстрация владения различными технологиями приготовления	Контрольная работа, защита отчета. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы, дегустация Контроль с помощью технических средств и информационных систем, дегустация.

	отечественных классических тортов и пирожных. Проведение бракеража в соответствии с требованиями. Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция. Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов отечественных классических тортов и пирожных Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых отечественных классических тортов и пирожных Демонстрация навыков презентации отечественных классических тортов и пирожных потребителям	
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные	Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными	Устный опрос Наблюдение Тестирование, дегустация. Контрольная работа, защита отчета. Экспертная оценка выполнения лабораторной работы,

	приборами, используемыми при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных Демонстрация правильного определения органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Демонстрация правильных действий по выбору, подготовке и эксплуатации соответствующего технологического оборудования и инвентаря для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Точное соблюдение технологии приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Демонстрация владения различными технологиями приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Проведение бракеража в соответствии с требованиями.	дегустация Контроль с помощью технических средств и информационных систем, дегустация.

	Оформленная в соответствии с требованиями готовая продукция. Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов обезжиренных тортов и пирожных Изложение правил сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении обезжиренных тортов и пирожных Демонстрация навыков эстетичной и безопасной упаковки и отпуска на вынос готовых обезжиренных тортов и пирожных Демонстрация навыков презентации обезжиренных тортов и пирожных потребителям	

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**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы. Защита эссе по теме: «За что люблю профессию»

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач, в области приготовления сладких блюд и напитков.	Обратная связь, устный опрос. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий Результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях, путем выполнения практических заданий (расчет выхода блюда на одну порцию, расчет взаимозаменяемости продуктов, расчет потерь при хранении, механической и кулинарной обработки).	Кейс-метод, контроль с помощью технических средств и информационных систем. Оценка результативности работы обучающегося при выполнении индивидуальных заданий.
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Демонстрация выполнения технологических схем, инструкционных карт, расчетов при калькуляции блюд, актов учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции.	Качественная оценка, оценка эффективности работы с источниками информации.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	Защита докладов и рефератов, где включены вопросы позволяющие самостоятельно укрепить и углубить знания по химическому составу пищевых продуктов, используемых для	Практическая работа, устный опрос. Оценка эффективности работы обучающегося с прикладным программным обеспечением.

	приготовления сладких блюд и напитков.	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководство, клиентами	Демонстрация эффективного взаимодействия с обучающимися, преподавателями, мастерами и клиентами в ходе обучения.	Социометрия, устный опрос. Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения образовательной программы.
ОК 7. Готовить к работе производственные помещения и поддерживать его санитарное состояние	Демонстрация рабочего места, производственных помещений подготовленных для приготовления сладких блюд и напитков, в соответствии с технологическим процессом и требованиям Санэпид надзора.	Результаты наблюдений за обучающимся на производственной практике Тест
ОК 8. Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Демонстрирует готовности к исполнению воинской обязанности	Оценка готовности обучающегося на занятиях по начальной военной подготовке.

Критерии оценок (шкала оценок)

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 – 100	5	отлично
80 – 89	4	хорошо
70 – 79	3	удовлетворительно
Менее 70	2	неудовлетворительно

6. Аттестация по итогам практики

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики по ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий является *зачет*. Аттестация проводится в последний день практики. Аттестация проводится в непосредственно на предприятии.

В период производственной практики обучающимися оформляются отчетные документы:

– дневник практики;

– отчет по практике.

Отчет по практике включает следующие элементы:

1. Описание предприятия.

2. Технологический процесс приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (один вид изделия).

2.1. разработка технологической карты.

2.2. описание оборудования и инструментов, используемых в процессе приготовления.

2.3 охрана труда при выполнении производственных работ.

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

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы учебной практики. В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.

При выставлении итоговой оценки по практике (зачета или дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

_____

Обучающийся(-аяся) на _____ курсе
19.01.17 Повар, кондитер
успешно прошел(-ла) производственную практику по профессиональному модулю
Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
В объеме 36 часов

Виды работ, выполненных обучающимся во время производственной практики	**Объем работ, час**	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией**	**Оценка (выполнено/не выполнено)**
1 Замес хлебобулочных изделий опарным и безопарном способом. Приготовление фаршей.	6		
2. Приготовление фигурных изделий из песочного теста (крендель, рогалики, печенья)	6		
3. Изделия из бисквитного теста :пироженое буше, птифуры, мини торты.	6		
4. Приготовление кремов, топингов, глазури для полуфабрикатов из заварного теста.	6		
5.Приготовление слоенного дрожжевого и без дрожжевого теста и изделий из него (валованы, штрудели ,сырные палочки и круассаны)	6		
6.Проверочная работа на тему: Традиционные изделия из русской кухни (караваи, кулебяки, расстегаи).	6		
Итого	**36**		

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

_____
_____
_____
_____

Дата «_____»_____20____г. _____

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ДНЕВНИК

прохождения _____ практики
(наименование согласно учебному плану)

студента _____ курса _____группы _____

специальность/профессия _____
_____

_____

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики:_____
(название организации)

_____

_____

Сроки прохождения практики: _____

Руководитель группы _____Ф.И.О.

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Содержание работы	Оценка	Подпись руководителя практики

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Содержание работы	Оценка	Подпись руководителя практики

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Содержание работы	Оценка	Подпись руководителя практики

ЕЖЕДНЕВНЫЕ ЗАПИСИ СТУДЕНТА

Дата	Содержание работы	Оценка	Подпись руководителя практики

Студент _____ _____
(подпись) (ф.и.о.)

Руководитель практики
от организации _____ _____
(подпись) (ф.и.о.)

Руководитель практики
от колледжа _____ _____
(подпись) (ф.и.о.)

М.П.

Дата