

Автономное образовательное учреждение высшего образования  
Ленинградской области «Государственный институт экономики, финансов,  
права и технологии»

 УТВЕРЖДАЮ:  
Ректор ГИЭФПТ  
Ковалев В. Р.  
«08» 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 Организация процесса  
приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий.

для специальности среднего профессионального образования

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Гатчина  
2017

Рабочая программа производственной практики разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по  
специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 19.02.10  
Технология продукции общественного питания.

Организация- разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт  
экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:

Грошева М.А., преподаватель спец.дисциплин

Рассмотрено на заседании методической комиссии,

Протокол № 1 от «26» августа 2017 г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_ М.А. Грошева



Согласовано

Директор ООО «Стиль»



Е.Н. Дюк

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|   |  |    |
|---|--|----|
| 1 | Паспорт программы производственной практики                      | 4  |
| 2 | Тематический план и содержание производственной практики         | 8  |
| 3 | Условия реализации программы производственной практики           | 9  |
| 4 | Контроль и оценка результатов освоения производственной практики | 13 |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

## **1.1. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы**

Программа производственной практик является частью ООП по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

### **1.2. Цели практики:**

#### **1.2.1. Цели производственной практики – по профилю специальности:**

- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства;
- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

**уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

### **1.3 Требования к результатам освоения производственных практик.**

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности (ВПД) обучающийся должен освоить: профессиональные (ПК) и общие (ОК) компетенции:

| <b>ВПД</b>  | <b>ПК, ОК</b>   |
|---|---|
| Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.<br>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.<br>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.<br>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.<br>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.<br>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество<br>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.<br>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.<br>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.<br>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.<br>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.<br>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. |
|--|---|

**1.4 Количество часов на освоение рабочей программы  
производственной практики:**

| Код и наименование профессионального модуля   | Виды практики    | Индекс по учебному плану | Количество недель | Количество часов |
|---|------------------|--------------------------|-------------------|------------------|
| ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» | производственная | ПП.04.01                 | 2                 | 72               |
| Итого:  |                  |                          | 2                 | 72               |

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

| Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)  | Содержание учебного материала. |  | Объем часов | Уровень освоения/Формируемые компетенции |
|--|--------------------------------|--|-------------|--|
| 1  | 2                              |  | 3           | 4  |
| <b>ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»</b> |                                |  | 72          | 3<br>ПК 4.1-4.3<br>ОК<br>1 – 9           |
| <b>МДК.04.01</b> Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.                        | <b>Содержание</b>              |  |             |  |
|  | 1.                             | Ознакомление с предприятием кондитерского производства, специализацией предприятия, ассортиментом выпускаемой продукции, технологическим процессом производства. Характеристика цехов, вспомогательных помещений, организацией рабочих мест, оборудованием и инвентарем. | 6           |  |
|  | 2.                             | Подготовка основного и вспомогательного сырья к производству   | 6           |  |
|  | 3.                             | Приготовление основных и отделочных полуфабрикатов   | 16          |  |
|  | 4.                             | Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий розничного ассортимента и праздничного хлеба  | 16          |  |
|  | 5.                             | Приготовление сложных видов тортов и мелкоштучных кондитерских изделий с использованием сложного многокрасочного узора и монтажа рисунка.  | 16          |  |
|  | 6.                             | Дубляж работы кондитера. Выполнение работ под руководством опытного кондитера и самостоятельно.  | 12          |  |
| <b>Всего:</b>  |                                | 2 недели   | 72          |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1- ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)



### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к материально-техническому обеспечению практики**

Реализация практики предполагает наличие оснащенных рабочих мест:  
- кондитерский цех.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб.пособие для сред. проф. образования. – 2-е изд., стереотип/ Н.А. Анфимова. – М.: Академия, 2013. – 352с.

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/В.И.Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 374 с., - (Среднее профессиональное образование)

3. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. - М. : Дашков и К, 2015. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров).

4. Дзахмишева, М.А. Кулинарная шпаргалка / М. А. Дзахмишева. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2014. - 89 с. : ил. - (Вкусные штучки).

5. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы.: учебник для студентов нач.проф.образования. – М.: Академия, 2013 – 400 с.

6. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ООО «Дом Славянской книги», 2016. – 576 с.

7. Радченко, Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учеб.пособие / Л. А. Радченко. - 6-е изд., доп. и перераб. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 318 с. - (Среднее профессиональное образование).

8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / сост.М.Т.Лабзина. - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с.

9. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учеб.пособие / под ред.Л.П.Липатовой. - М. : Форум, 2012. - 392 с. : ил. - (Высшее образование).

10. Шатун, Л.Г. Повар : учеб.пособие / Л. Г. Шатун. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2015. - 320 с. - (Начальное профессиональное образование).

11. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции:учеб. пособие для студ.сред.проф.образования. 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2014.

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации.

3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, Учебник. — 2-е изд., перераб. — М.: Экономика, 2012.

6. Кулинария. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания : иллюстрированное учеб. пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2010. - 16 плакатов.

7. Кулинария. Механическая кулинарная обработка продуктов : иллюстрированное учеб. пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2010. - 20 плакатов.

8. Кулинария. Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых : иллюстрированное учеб. пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2010. - 16 плакатов.

9. Кулинария. Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд : иллюстрированное учеб. пособие / В. П. Андросов [и др.] ; сост. В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, С.И.Семенова, В.Н.Старкова. - М. : Академия, 2010. - 20 плакатов.

10. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы.

11. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. - 12-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д : Феникс, 2012. - 373 с. - (Среднее профессиональное образование).

12. Семиряжко Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы : учеб. пособие для нач. проф. образования / Т. Г. Семиряжко, М. Ю. Дерюгина. - 3-е изд., испр. - М. : Академия, 2010. - 208 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание).

13. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. – 328 с.

14. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров : учеб. пособие / Л. Л. Татарская, Н. А. Анфимова. - 7-е изд., стер. - М. : Академия, 2011. - 112 с. - (Начальное профессиональное образование).

Электронные издания

1. <http://www.kulina.ru> - «Кулинарный портал»

2. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

3. 8. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции

4. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

5. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности
6. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу
7. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»
8. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности
9. <http://school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).
10. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. \_ Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067>
11. Васюкова, А. Т. Переработка рыбы и морепродуктов [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. –Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415521>
12. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.- Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895>
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация “Дашков и К°”, 2013.- Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415315>
14. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=402625>
15. Технология и организация производства продукции и услуг : учебное пособие / Т.А. Белова, В.Н. Данилин. — Москва :КноРус, 2016. — Режим доступа <https://www.book.ru/book/920545>

### **3.3 Общие требования к организации образовательного процесса.**

Практика является обязательным разделом ППССЗ. 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. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Производственная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться концентрированно.

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### **3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих проведение практики:

- образование высшее;
- опыт работы на предприятиях индустрии питания;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы обязателен.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» осуществляется руководителем практики в процессе прохождения практики. В результате освоения производственной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)                   | Основные показатели оценки<br>результата   | Формы и методы<br>контроля и оценки  |
|--|--|--|
| ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий. | <p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сдобных хлебобулочных изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p> | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p> |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> | <p>-рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p> | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p> |
| <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>                        | <p>-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления мелкоштучных</p>  | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>                           |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | <p>кондитерских изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом.</p>   | дифференцированный зачет.  |
| <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> | <p>-рациональная разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в соответствии со стандартом.</p> | <p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (дневник обучающегося); устный опрос.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p> |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | -оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом. |  |
|--|--|--|

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.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>  | <b>Основные показатели оценки результата</b>  | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>                                   |
|--|---|---|
| ОК.01.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес  | - демонстрация интереса к будущей профессии.  | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике |
| ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество     | - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;<br><br>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике |
| ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность  | - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике |
| ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.   | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике |
| ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности  | - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.   | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике |
| ОК.06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, наставниками и руководством предприятия на практике   | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике |



|   |   |   |
|---|---|---|
| ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий  | - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике |
| ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.      | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике |
| ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности   | - проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.       | Экспертное наблюдение и при выполнении работ по производственной практике |

#### 4.1. Промежуточная аттестация по производственной практике

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- положительной **характеристики** от организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- **дневника практики**;
- **отчета о практике** в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме устного опроса.

#### 4.2 Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания отчета по практике заданию на практику;
- оформление отчета по практике, в соответствии с требованиями ПОО;
- оформления дневника практики (вместе с приложениями) в соответствии с требованиями ПОО;

- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;
- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;
- количество и полнота правильных ответов на вопросы во время устного опроса.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на устные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

#### **4.3. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики**

##### **Дневник практики**

- Дневник является документом, по которому студент подтверждает выполнение программы практики;
- Записи в дневнике должны вестись ежедневно и содержать перечень выполненных работ за день;
- Дневник ежедневно просматривает руководитель практики от предприятия ставит оценку и заверяет подписью;
- По окончании практики дневник заверяется печатью организации, где проходил практику студент;
- Дневник прилагается к отчету по практике и сдается для проверки руководителю практики от института;

##### **Отчет о производственной практике**

Отчет о практике является основным документом студента, отражающим выполненную им во время практики работу.

Отчет о практике составляется индивидуально каждым студентом. Для составления, редактирования и оформления отчета студентам рекомендуется отводить последние 2-3 дня производственной практики. Отчет студента о практике должен включать текстовый, графический и другой иллюстрированный материалы.

Рекомендуется следующий порядок размещения материала в отчете:

- Титульный лист;
- Задание на практику;
- Содержание;
- Введение;
- Основная часть;
- Выводы;
- Список использованных источников (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.);

Приложения(схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем).

Оформление отчёта по производственной практике.

Титульный лист — это первая (заглавная) страница работы, на нем

необходимо указать наименование вида производственной практики: по профилю специальности, указывается название профессионального модуля.

Содержание - перечисление информационных блоков отчёта с указанием соответствующих страниц.

Введение. Перед началом практики руководитель выдаёт студенту задание на практику, содержащее цели и задачи её прохождения. Именно они включаются во введение отчёта. Здесь же следует аргументировать актуальность темы исследования и указать, какие нормативно-правовые документы предприятия вы использовали. Объём введения не превышает 2-х страниц.

Основная часть. Оформляется согласно темам, предложенным в программе производственной практики (по профилю специальности). Содержит исследование деятельности предприятия и анализ полученных результатов.

В данном разделе студент даёт подробный отчёт о выполнении ежедневных производственных заданий и описывает изученные и отработанные вопросы, предложенные в программе практики.

Выводы - раздел отчёта, в котором студент высказывает своё мнение о предприятии, об организации и эффективности практики в целом, социальной значимости своей будущей специальности. На основе изученного практического материала во время практики студенту следует выявить как положительные, так и отрицательные стороны деятельности организации - базы практики, а также предложить мероприятия по устранению выявленных недостатков и дальнейшему совершенствованию работы организации. Формулировать их нужно кратко и чётко.

Список использованных источников начинается с перечня нормативно-правовых документов. За ними располагаются методические и учебные пособия, периодические издания, адреса веб-сайтов. Все источники перечисляются в алфавитном порядке, иностранные материалы следуют после русских. Минимальное количество источников – 15.

Приложения - заключительный раздел Отчёта, содержащий образцы и копии документов, рисунки, таблицы, фотографии и т.д. по перечню приложений, указанному в программе практики.

При написании отчёта изученный материал должен быть изложен своими словами, без дословного заимствования из учебников и других литературных источников. Особое внимание необходимо обратить на грамотность изложения. Нормативно-справочные документы предприятия, должны соответствовать году прохождения практики.

Объём отчёта по производственной практике по профилю специальности – от 10 до 15 листов, по преддипломной практике 15-20 листов формата А4 (без учёта приложений).

К отчёту прилагаются:

- Договор на прохождение производственной практики;
- Дневник по производственной практике;
- Характеристика от предприятия, заверенная подписью руководителя и печатью организации;

- **Аттестационный лист.**

#### **Аттестационный лист с практики**

В аттестационном листе по практике руководитель практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Формирование аттестационного листа осуществляют совместно руководитель практики от института и от организации.

#### **Характеристика с практики**

По окончании практики руководитель практики от организации составляет на студента характеристику. В характеристике необходимо указать – фамилию, инициалы студента, место прохождения практики, время прохождения. Также в характеристике должны быть отражены:

- полнота и качество выполнения программы практики, отношение студента к выполнению заданий, полученных в период практики, оценка результатов практики студента;
- проявленные студентом профессиональные и личные качества;
- выводы о профессиональной пригодности студента.

Характеристика с места прохождения практики должна быть написана на бланке организации (учреждения, органа), подписана руководителем практики от организации (учреждения, органа) и заверена печатью.

Протимеповано и  
примито 20 листов

Заб. УМО

