

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области
Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский индустриальный колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.04.01 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Рабочая программа учебной практики (по профилю специальности) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № 1
от
«31 ____» ____ 08 ____ 2020г.
Председатель цикловой
комиссии
Котлярова С.В. _____

Согласовано
Зам.директора по УМР
_____/Е.Е.Бакалова
« ____ » ____ 20 г.

Утверждаю
Зам.директора по УР
_____/Выручаева Н.В.
« ____ » ____ 20 г.

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » ____ 20 г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
от « ____ » ____ 20 г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Рассмотрено
цикловой комиссией
Протокол заседания № ____
От « ____ » ____ 20 г.
Председатель цикловой
комиссии
_____/_____

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель: преподаватель ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»,
преподаватель
Володина О.В.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики (по профилю специальности) (далее рабочая программа) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС 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.

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Рабочая программа учебной практики может быть использована при разработке программ в дополнительном профессиональном образовании по повышению квалификации и переподготовке кадров для индустрии питания при наличии основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

1.2 Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

Основной целью учебной практики является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных в процессе обучения; приобретение необходимых профессиональных навыков работы в соответствующих учреждениях в рамках профессионального модуля.

Задачами учебной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 и использование 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;
- 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;
- технологию 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. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

на учебную практику отводится **36 часов (1 неделя)**.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкошпунчных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды формируемых компетенций	Наименование профессионального модуля	Объём времени, отведённый на учебную практику (в часах, неделях)
ПК 4.1-4.4	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36 ч (1 неделя)
ОК 1-9		

3.2. Содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Содержание учебной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 04.01			
Тема 1.1. Ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в кондитерском цехе.	ознакомление с правилами техники безопасности, производственной санитарией и организацией рабочего места при работе в холодном цехе	1	
Тема 1.2. Приготовление фаршей, начинок	приготовление и отпуск фаршей и начинок	1	2,3
Тема 1.3. Приготовление сиропов	приготовление и отпуск сиропов	2	2,3
Тема 1.4. Приготовление глазурей	приготовление глазурей	4	2,3
Тема 1.5. Приготовление помады	приготовление помады	4	2,3
Тема 1.6. Приготовление дрожжевого теста безопасным способом	приготовление дрожжевого теста безопасным способом	4	3
Тема 1.7. Приготовление дрожжевого теста опарным способом	приготовление дрожжевого теста опарным способом	6	3
Тема 1.8. Формовка изделий из дрожжевого теста	формовка изделий из дрожжевого теста	6	3
Тема 1.9. Отделка, выпечка, отделка после выпечки изделий из дрожжевого теста	отделка, выпечка, отделка после выпечки изделий из дрожжевого теста	6	3
Тема 1.10. Приготовление блинного теста и теста для оладий	приготовление блинного теста и теста для оладий	2	3
Всего		36	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает проведение учебной практики по ПМ 04.01 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Оборудование и технические средства на рабочем месте:

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации.
- взбивальная машина;
- миксер;
- весы настольные;
- производственные столы;
- электроплита ПЭСМ-4ШБ;
- холодильные шкафы;
- моечная ванна
- разделочные доски, ножи.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики

Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ОГ АПОУ «Белгородский индустриальный колледж».

. При организации практики ответственный преподаватель:

- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;

- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;

- разрабатывает тематику заданий;

- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;

- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;

- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;

- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю для контроля дневник по учебной практике и характеристику с места прохождения практики.

Практика оценивается дифференцированным зачетом.

Результаты выполнения видов работ по учебной практике оформляются в Аттестационном листе по учебной практике. По результатам аттестационного листа по учебной практике обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о учебной (профессиональной) практике студентов Колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами Колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- дневник учебной практики;
- аттестационный лист по учебной практике;
- оценочная ведомость результатов по профессиональному модулю.

4.3. Информационное обеспечение:

Нормативная документация:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2007
4. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

Основные источники

1. Шестакова Т.И., Кондитер-профессионал М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2014.
2. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, ИМ.: Издательский центр «Академия» 2014.

3. Кузнецова Л.С., Сиданова М. Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий М.: Издательский центр «Академия» 2012.
4. П. Фигони, Профессиональная выпечка М.: Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2013.
5. Цыганова Т.Б., Технология хлебопекарного производства М.: ПрофОбрИздат, 2013.

Дополнительные источники

1. Барановский В. А., Справочник кондитера, Серия «Справочники». – Ростов н/Д: Феникс, 2003
2. Павлов А. В. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.- Профи-Информ, 2005
3. Бутейкис Н.С., Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- М.: «Академия», 2011

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. [www. Restaurant.ru](http://www.Restaurant.ru)
2. www.bookline.ru
3. www.referats.net

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин.

4.5. Требования к руководителям практики

Руководители практики от предприятия: высшее профессиональное образование, стаж работы на предприятиях общественного питания не менее 3-х лет, наличие 4–5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по учебной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении рабочей программы; заполненный дневник и характеристика. По итогам работы в период практики студенту выдается характеристика, которая утверждается руководителем предприятия и скрепляется печатью предприятия. Обучающийся после прохождения практики защищает отчет по практике. Защита отчетов организуется в колледже. Студент докладывает результаты выполнения индивидуального задания, отвечает на вопросы руководителя практики от колледжа. По результатам защиты обучающимися отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

На защиту представляется:

- отчет о практике;
- дневник учебной практики;
- утвержденный отзыв-характеристика о работе студента.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- введение;
- основная часть (индивидуальное задание);
- характеристика места прохождения практики;
- правила охраны труда на рабочем месте;
- заключение.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в MicrosoftWord, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура - TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Работа над отчетом по практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих профессиональных компетенций студента.

При определении оценки учитывается:

- степень и качество отработки студентом программы практики и индивидуального задания;
- результаты исполнения служебных обязанностей;
- содержание и качество оформления отчетных документов.

Общая оценка студенту-практиканту определяется исходя из частных оценок:

- оценки, полученной на предприятии (в организации, фирме);
- оценки, полученной за ответы в ходе защиты.

ведение и заполнение дневника, экспертная оценка выполнения производственных заданий.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способен соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен правильно организовать рабочее место по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.; - способен выполнять действий по подготовке сырья к производству; - способен выполнять действия по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен правильно выбирать вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. - способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на рабочих местах учебной и производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка на рабочих местах практики; - Экспертное наблюдение и оценка на рабочих местах учебной и производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Оценка выполнения производственных заданий в рамках учебной и производственной практики. - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях - Экспертное наблюдение и оценка на рабочих местах учебной и производственной практики;

	<ul style="list-style-type: none"> - способен проводить точные расчеты необходимого количества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - способен выбирать необходимые режимы выпечки, реализации и хранения готовых изделий 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на рабочих местах учебной и производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка на рабочих местах учебной и производственной практики;
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способен соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха; - способен правильно и точно проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - способен без нарушений соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - способен точно рассчитывать количества сырья для приготовления кондитерских изделий; - способен правильно выполнять технологический процесс по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - способен задавать и соблюдать необходимый температурный режим при выпечке изделий; - способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - способен выявлять дефекты мучных кондитерских изделий и выполнять действия по их исправлению; - способен правильно выбирать режимы выпечки, 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка на рабочих местах учебной и производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на рабочих местах учебной и производственной практики - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной, производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной и производственной практики; - Экспертная оценка качества готовых изделий во время учебной, производственной практики;

	реализации и хранения готовых изделий;	
<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - способен точно проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий - способен точно рассчитывать необходимое количество сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - способен правильно организовать процесс по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий - способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий - способен правильно выбирать и соблюдать температурный режим при выпечке изделий; - способен выявлять дефекты теста и выполнять действия по их исправлению; - способен правильно выбирать режимы хранения мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от срока реализации; 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения работ на учебной и производственной практике; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря; - Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией учебной и производственной практике - Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной и производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении практики - Экспертная оценка качества готовых изделий во время, учебной и производственной практики;
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в</p>	<ul style="list-style-type: none"> - способен организовать технологические линии по производству сложных отделочных полуфабрикатов - способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка выполнения учебной и производственной практики; - Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;

оформлении.	сложных отделочных полуфабрикатов; - способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов; - способен правильно выполнять технологический процесс по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе; - способен правильно выбирать необходимые приемы и способы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов - способен точно выбирать условия и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;	- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения учебной и производственной практики; - Наблюдение и оценка мастера при прохождении учебной и производственной практики - Экспертная оценка качества готовых изделий во время учебной и производственной 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.

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 понимания значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности	- Наблюдение и оценка преподавателя при проведении при прохождении практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных	- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении	- Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на

задач, оценивать их эффективность и качество.	технологических операций; - Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач	практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности)
ОК 3. 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 при осуществлении технологических операций	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ учебной и производственной (по профилю специальности) практикам;
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - Широта использования различных источников информации, включая электронные.	- Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Осуществление обучения с использованием ПК, Осуществление сбора информации с использованием Интернет-ресурсов; Разработка и представление компьютерной презентации,	- Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике (по профилю специальности); - Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения; - Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий; - Способен проводить самоанализ и корректировать результаты собственной работы	- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы

<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Способен организовывать и планировать самостоятельные занятия при изучении профессиональных модулей; - Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации 	<ul style="list-style-type: none"> - Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной (по профилю специальности) практикам
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - выбор актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы