

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 производства 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**

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

# 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 мелкошпунных 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

<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Наименование профессионального модуля</b>	<b>Объём времени, отведённый на учебную практику (в часах, неделях)</b>
ПК 4.1-4.4	<b>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	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
<b>ПМ 04.01</b>			
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](http://www.bookline.ru)
3. [www.referats.net](http://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.

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

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

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



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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
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"> <li>- Способен организовывать и планировать самостоятельные занятия при изучении профессиональных модулей;</li> <li>- Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 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</li> </ul>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> <li>- выбор актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы</li> </ul>