

Рабочая программа производственной практики ПП. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена предметно - цикловой комиссией  протокол №\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | Заместитель директора по учебно-  воспитательной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Хмелева О.Ю./ |

**Разработчики:**

**Криворучко Е.В**

Эксперты:

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Содержательная экспертиза:

**Внешняя экспертиза**

**Председатель правления**

Краснобаковского потребительского общества « Общепит» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Г.А./Смирнова

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  **2. результаты освоения ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**  **3. СТРУКТУРА и содержание ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**  **4. условия реализации программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**  **5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)** | **4**  **7**  **8**  **13**  **15** |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных**

**хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19,02,10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 260800 Технология продукции и организация 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):

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 мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии повар в рамках специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания.

**1.2. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения модуля:**

Задачей производственной практики (по профилю специальности) является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

**Требования к результатам освоения производственной практики:**

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

**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 приготовлению 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 при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

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

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-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 изделий, 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 качества теста, подготовленных 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 производственной практики (по профилю специальности):**

всего, в рамках освоения ПМ.04 – 72 часа, 2 недели.

**2. результаты освоения производственНОЙ практики**

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,** необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

|  |  |
| --- | --- |
| **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 мелкоштучных 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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. |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**

**3.1. Тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды формируемых компетенций** | **Наименование профессионального модуля** | **Объем времени, отводимый на практику (час)** | **Сроки проведения (нед.)** |
| ОК 1, ОК 2, ОК 3,  ОК 4, ОК 5, ОК 6,  ОК 7,ОК 8, ОК 9,  ОК 10,  ПК.4.1, ПК.4.2,  ПК.4.3. ПК.4.4. | **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | 72 | 2 |

**3.2. Содержание практики**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов производственной практики** | **Содержание учебного материала** | | | | **Объем часов** | | **Уровень освоения** | |
| *1* | *2* | | | | *3* | | *4* | |
| **МДК 04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.** | | | | |  | |  | |
| **Вид работ 1** Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка | | | | |  | |  | |
| **Тема 1.** Товароведная характеристика продуктов переработки какао-бобов, желирующих веществ. | Содержание: | | | | **6** | | **2, 3** | |
| 1 | Товароведная характеристика сахаристых кондитерских изделий: шоколад, какао-порошок. Требования к качеству. Влияние температурного режима хранения на качество и безопасность. | | |
| 2 | Товароведная характеристика желеобразных веществ. | | |
| 3 | Товароведная характеристика крахмала, меда, заквасок | | |
| **Вид работ 2** Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | | | | |  | |  | |
| **Тема 2.**Технологическое оборудование для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | Содержание: | | | | **6** | | **2, 3** | |
| 1 | | Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста. | |
| 2 | | Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация лампы для карамели, оборудования для темперирования шоколада. | |
| **Вид работ 3** Разработка ассортимента и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | | | | |  | |  | |
| **Тема 3.** Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | Содержание: | | | | **18** | | **2,3** | |
| 1 | | Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | |
| 2 | | Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: замешивание сдобного теста на опаре, замешивание теста на различных видах муки, на дрожжах и закваске, замешивание пресного теста для отделки, прослаивание теста сливочным маслом, разделка, формовка изделий, оформление изделий, расстойка, выпечка на листах и формах, охлаждение, дополнительная отделка. | |
| 3 | | Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | |
| 4 | | Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, каравайчиков, слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских, венских булочек, саварена, кренделя сдобного, кренделя заварного, праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев | |
| 5 | | Подходящие отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба. Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | |
| 6 | | Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | |
| 7 | | Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира. Актуальные направления в приготовлении и завершении приготовления хлебобулочных изделий и хлеба. | |
| **Вид работ 4** Разработка ассортимента и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | | | | |  |  | |
| **Тема 4.**Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | Содержание: | | | | **18** | **2, 3** | |
| 1 | Ассортимент праздничных тортов. Методы приготовления и оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка. | | |
| 2 | Температурный и санитарный режим и правила приготовления различных типов тортов. | | |
| 3 | Варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных праздничных тортов., торта тематического («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль» ) торта фигурного, торта многоярусного, литерного торта, торта необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами», марципановый торт, «Туесок с грибами») и другие. | | |
| 4 | Требования безопасности хранения приготовленных праздничных тортов, предназначенных для последующего использования. | | |
| 5 | Актуальные направления в приготовлении и оформлении праздничных тортов. Способы упаковки и транспортировки праздничных тортов. | | |
| **Вид работ 5** Разработка ассортимента и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | | | | |  |  | |
| **Тема 5.** Приготовление мелкоштучных  кондитерских изделий. | Содержание: | | | | **12** | **2, 3** | |
| 1 | | Ассортимент сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий. Методы приготовления мелкоштучных кондитерских изделий: смешивание, взбивание, выпекание, нарезка, заливка форм шоколадом, выкладывание начинки, охлаждение, извлечение из форм, порционирование, глазирование, упаковка конфет. | |
| 2 | | Методы приготовления сложных видов печенья: взбивание, смешивание, измельчение орехов, подогревание ореховой массы, замешивание, заваривание, процеживание, замораживание, размораживание теста, отсаживание теста из кондитерского мешка, раскатывание, выливание теста в формы; формование изделий руками, выпечка, жарка во фритюре, охлаждение. | |
| 3 | | Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья. | |
| 4 | | Оформлять на тарелке мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде десерта. | |
| 5 | | Украшать мелкоштучные кондитерские изделия и птифуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета. | |
| **Вид работ 6** Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и печенья. | | | | |  |  | |
| **Тема 6.** Организация производства кондитерского цеха. | Содержание: | | | | **6** | **2, 3** | |
| 1 | | | Организация рабочих мест по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |
| 2 | | | Организация рабочих мест по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий и печенья. |
| 3 | | | Организация рабочих мест по приготовлению тортов и отделочных полуфабрикатов. |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | | | | | **6** | **3** | |
| **Всего** | | | | | **72** |  | |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

**4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.**

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) предполагается проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

**4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2012, 484 с.
2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2011, 272 с.
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2011, 480 с.
5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юраит – Издат, 2012, 296 с.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2012, 170 с.
7. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Учебное пособие . М.: «Феникс» ОАО «Московские учебники»,2005, 380с.
8. Кузнецова Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. сред. проф. Образования – 2-е изд., испр.-М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 320 с.
9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник,

5издание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2013, 416 с.

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов
2. Отечественные журналы:
   1. «Рестораны и гостиницы»
   2. «Ресторатор»
   3. «Торговое оборудование»
   4. «Ресторанные ведомости»

**4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика (по профилю специальности) завершает обучение профессионального модуля **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Математика», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда». После учебной и производственной практики обучающими выполняется индивидуальное практическое задание, которое оценивается руководителями практики.

Производственная практика (по профилю специальности) завершает обучение профессионального модуля и проводится концентрированно.

# **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

**4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности**

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны*:* соблюдать действующие на базе практики правила внутреннего трудового распорядка; строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Формой отчетности обучающегося по 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 профессионального модуля.

Обучающийся в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты отчетов выставляется дифференцированный зачет.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

* титульный лист;
* содержание;
* описание видов выполняемых работ;
* приложения.

Описание видов выполняемых работ по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А 4 (210x297 мм). Цвет шрифта – черный, межстрочный интервал – полуторный, гарнитура –Times New Roman, размер шрифта – 14 кегль.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные**  **профессиональные**  **компетенции)** | **Основные показатели оценки**  **результата** | **Формы и методы**  **контроля и оценки** |
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 1. Оценивание качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом. 2. Соблюдение правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 3. Соблюдение выполнения технологического процесса и организации рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 4. Соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН; | Компьютерное моделирование технологического процесса и организации рабочего места.  Экспертная оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач.  Моделирование практической ситуации.  Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.  Экспертная оценка защиты самостоятельной работы.  Дифференцированный зачет по производственной практике  (по профилю специальности) |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов*.* | 1. Оценивание качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом. 2. Соблюдение правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. 3. Соблюдение выполнения технологического процесса и организации рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. 4. Соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | 1. Оценивание качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом. 2. Соблюдение правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 3. Соблюдение выполнения технологического процесса и организации рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. 4. Соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. |  |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. | 1. Оценивание качества и безопасности сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, используемых в оформлении мучных кондитерских изделиях органолептическим способом. 2. Соблюдение правильности выбора технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов 3. Соблюдение выполнения технологического процесса и организации рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 4. . Соблюдение правильности выбора условий безопасного хранения и приготовления полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПиН. |  |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | Демонстрация интереса к будущей профессии. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения заданий по практике. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий;  корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | Понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий; |  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | Эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач;   * использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов. |
| ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | Эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий. | Самоанализ и коррекция результатов собственной работы;  Своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач. |
| ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | Постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции. |
| ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | Проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях. |

Разработчик. Криворучко Е.В преподаватель спец.дисципин