Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

Согласовано

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной практики

(вид практики)

**по профессиональному модулю**

ПМ.05Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

(код, наименование)

Профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

(код, наименование)

Уровень подготовки: базовый

Повар, кондитер

(наименование квалификации по базовой подготовке)

Форма обучения: очная

2021г

Разработал: мастер производственного обучения Тимофеева Н.А.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
   1. **Область применения программы**

Программа практики **по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **43.01.09 «Повар, кондитер»** в части освоения квалификации: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

* 1. **Цели практики**

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по профессии

* 1. **Формы контроля**

По учебной практике предусмотрен контроль в форме зачета, при условии положительного аттестационного листа по учебной практике об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения учебной практики; полноты и своевременности представления дневника и отчета по учебной практике, в соответствии с заданием, успешное выполнение контрольной практической работы по модулю.

**1.4. Количество часов на освоение программы практики**

учебная практика рассчитана на 144 часа (4 недели).

**1.5. Условия организации практики**

Учебная практика может быть организована в учебно-производственных мастерских Филиала ГАПОУ МИК в г. Кувандыке в форме учебных занятий по 6 часов.

1. **ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Содержание практики | | Виды работ | Объем часов |
| 1 | ***Раздел №1.Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлеба и хлебобулочных.*** | | | **18** |
| 2 | УП.5.1.Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Разделка, формовка, оформление, выпечка хлеба, разнообразного ассортимента | | -Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, весоизмерительные приборы, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты и с видом работ в кондитерском цехе: замеса теста опарным способом, разделки, формовке теста и выпечки хлеба разнообразного ассортимента.  -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  -Выбирает подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлеба в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления хлеба;  -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливает продукты;  -замешивает дрожжевое тесто опарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливает отделочные полуфабрикаты;  - проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готового выпеченного хлеба;  -Проверяет качество хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией, консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба | ***6*** |
| 3 | УП.5.2. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом. Разделка, формовка, оформление, выпечка хлеба, разнообразного ассортимента. | | -Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, весоизмерительные приборы, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты и с видом работ в кондитерском цехе: замеса дрожжевого теста безопарным способом, разделки, формовке теста и выпечки хлеба разнообразного ассортимента.  -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  -Выбирает подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлеба в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления хлеба;  -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливает продукты;  -замешивает дрожжевое тесто опарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливает отделочные полуфабрикаты;  - проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готового выпеченного хлеба;  -Проверяет качество хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией, консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба | ***6*** |
| 4 | УП.5.3 Приготовление дрожжевого теста безопарным способом Разделка, формовка, оформление, выпечка хлебобулочных изделий. | | -Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, весоизмерительные приборы, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты и с видом работ в кондитерском цехе: замеса дрожжевого теста безопарным способом, разделки, формовке теста и выпечки хлебобулочных изделий.  -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  -Выбирает подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий;  -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливает продукты;  -замешивает дрожжевое тесто безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, фарши;  - подготавливает отделочные полуфабрикаты;  - проводит формование: - пирожков жареных;  -пирожков печеных; - расстегаев;  - ватрушки с творогом; -кулебяки; - пирогов; - пицце,  растаивает, выпекает, оценивает готовность выпеченных хлебобулочных изделий;  -Проверяет качество хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией, консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба | ***6*** |
| 5 | ***Раздел№2. Приготовление сырья и отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий*** | | | **18** |
| 6 | УП.5.4 Приготовление фаршей, начинок, цедры и цукатов, разнообразного ассортимента. | | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления фаршей и начинок;  -Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления фаршей и начинок:  - нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  - готовит фарш из капусты, моркови;  - готовит фарш из творога с изюмом, курагой, цукатами;  - готовит начинки из яблок, кураги, киви;  - готовит цедру и цукаты;  - Определяет степень готовности фаршей и начинок;  - Доводит до вкуса, требуемой консистенции;  - Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество фаршей и начинок перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;  -Хранит свежеприготовленные фарши и начинки, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции; | ***6*** |
| 7 | УП.5.5 Приготовление сиропов, помады, глазури, геля, фруктовые смеси, желе разнообразного ассортимента. | | Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  -Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки  -Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  - готовит желе;  -хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки;  - нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  - варит сахарный сироп для промочки изделий;  - уваривает сахарный сироп для приготовления тиража;  - готовит жженый сахар;  - готовит посыпки;  - готовит помаду, глазури;  - Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов;  - Доводит до вкуса, требуемой консистенции;  - Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;  -Хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Организовывает хранение отделочных полуфабрикатов | ***6*** |
| 8 | УП.5.6 Приготовление кремов разнообразного ассортимента. | | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов кремов разнообразного ассортимента;  -Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты из крема;  -Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления кремов разнообразного ассортимента:  - готовит масленые кремы;  - готовит заварные кремы;  -готовит летние кремы  - хранит, подготавливает крема разнообразного ассортимента;  - уваривает сахарный сироп для приготовления тиража;  - готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов;  - Доводит до вкуса, требуемой консистенции;  - Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество кремов разнообразного ассортимента перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;  -Хранит свежеприготовленные кремы, с учетом требований по безопасности готовой продукции; | ***6*** |
|  | ***Раздел №3 Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента*** | | | ***18*** |
| 9 | УП.5.7. Приготовление песочного теста, бисквитного теста и изделий из него, разнообразного ассортимента | | -Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий  -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливает продукты, готовит различные виды теста, пресное сдобное, песочное и изделия из него:  -готовит ватрушки с творогом и повидлом;  -готовит сочни с творогом, печенье;  -готовит пироги «чайные»  -готовит трубочки вафельные с кремом;  -готовит коржи сахарные, кексы;  - подготавливает продукты, готовит бисквитное теста  и изделия из него:  -бисквит круглый «Буше»  -бисквит с какао – порошком, с орехами, с корицей;  -рулет бисквитный с масленым кремом и фруктовой начинкой;  -печенье бисквитное;  - подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Соблюдает выход при порционировании;  -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий | ***6*** |
| 10 | УП.5.8. Приготовление заварного, слоеного теста и изделий из него, разнообразного ассортимента | | Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий  -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливает продукты, готовит заварное теста и изделия из него:  -пирожное трубочка заварная с кремом;  -пирожное кольцо воздушное с кремом;  - профитроль;  - торт из заварного теста с кремом;  - подготавливает продукты, готовит слоеное теста  и изделия из него:  -пирожки слоеные с разными фаршами;  -булочка слоеная с орехами;  -языки слоеные;  -ватрушка с творогом и повидлом;  -волованы, печенье;  - яблоки в слойке  -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Соблюдает выход при порционировании;  -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий | ***6*** |
| 11 | УП.5.9. Приготовление воздушного, воздушно-орехового теста и изделий из него, разнообразного ассортимента. | | Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий  -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливает продукты, готовит воздушное и воздушно – ореховое тесто и изделия из него:  -пирожное воздушное;  - печенье воздушное «Меренги»  -готовит миндальное тесто и изделие из него:  -печенье миндальное;  - торт миндальный;  -подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Соблюдает выход при порционировании;  -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий | ***6*** |
| 12 | ***Раздел №4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных разнообразного ассортимента*** | | | ***36*** |
| 13 | УП.5.10. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным и белковым кремом. | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления пирожных  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит различные бисквитное тесто с использованием технологического оборудования;  -подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  -готовит пирожное «Бисквитное», глазированное помадой  -готовит пирожное «Бисквитное», с масленым кремом  - готовит пирожное «Буше», глазированное шоколадной помадой  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | | ***6*** |
| 14 | УП.5.11. Приготовление пирожного из песочного теста | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления пирожных  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит различные песочное тесто с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  - готовит пирожное «Песочное», глазированное помадой;  - готовит пирожное «Песочное», с кремом;  -готовит пирожное «Песочное», с фруктовой начинкой и кремом;  - готовит пирожное «Песочное», с белковым кремом;  -готовит пирожное «Корзиночка», с белковым кремом  -готовит пирожное «Корзиночка», с кремом и фруктовой начинкой;  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | | ***6*** |
| 15 | УП.5.12. Приготовление пирожных слоеных с кремом | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления пирожных  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит различные слоеное тесто с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  -готовит пирожное «Слойка» с кремом;  -готовит пирожное «Слойка» с яблочной начинкой;  -готовит пирожное «Трубочки» и «Муфточки» с кремом;  -готовит пирожное «Слойка» обсыпанные сахарной пудрой;  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | | ***6*** |
| 16 | УП.5.13. Приготовление пирожных заварных | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления пирожных  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит заварное тесто с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  -готовит пирожное «Трубочка» с обсыпкой;  - готовит пирожное «Трубочка» с кремом;  -готовит пирожное «Творожное кольцо»;  -готовит пирожное «Кольцо заварное»;  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | | ***6*** |
| 17 | УП.5.14. Приготовление воздушного пирожного. | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления пирожных  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит различное воздушное и миндальное тесто с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  -готовит пирожное «Воздушное» с кремом;  -готовит пирожное воздушное «Георгин» с кремом;  -готовит пирожное «Воздушное» с кремом (двойное);  -готовит пирожное «Миндальное»  -готовит пирожное «Ореховое» однослойное с помадой  -готовит пирожное  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | | ***6*** |
| 18 | УП.5.15. Приготовление крошковых пирожных. | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления пирожных  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит крошковое тесто с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  -готовит пирожное крошковое «Картошка» обсыпная  -готовит пирожное крошковое «Картошка» глазированное;  -готовит пирожное крошковое «Шарик» в кокосовой стружке;  -готовит пирожное крошковое «Десертный набор»  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | | ***6*** |
| 19 | **Раздел №5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации тортов разнообразного ассортимента** | | | **54** |
| 20 | УП.5.16. Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом. | | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления тортов с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит бисквитное тесто с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  -готовит торт бисквитный «Сказка»  -готовит торт «Бисквитно – кремовый»  -готовит торт «Кофейный»  -готовит торт «Ванильный с грибами»  -готовит торт «Подарочный»  -готовит торт «Прага»  -готовит торт «Свадебный»  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | 6 |
| 21 | УП.5.17. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом. | | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления тортов с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит бисквитное тесто с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  -готовит торт бисквитный «Снежок»  -готовит торт «Бисквитный» с белковымкремовый и фруктовой прослойкой;  -готовит торт «Корзинка с клубникой»  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | 6 |
| 22 | УП.5.18. Приготовление песочных тортов со сливочным кремом. | | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления тортов с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит песочное тесто с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  -готовит торт «Песочно – кремовый»;  -готовит торт «Абрикотин»;  -готовит торт «Ленинградский»;  -готовит торт «Листопад»;  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | 6 |
| 23 | УП.5.19. Приготовление песочных тортов с заварным кремом. | | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления тортов с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит песочное тесто с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  -готовит торт «Добрынинский»;  -готовит торт «Пешт»;  -готовит торт «Ландыш»;  -готовит торт «Московский»;  -готовит торт «Песочно - фруктовый»  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | 6 |
| 24 | УП.5.20. Приготовление слоеных тортов со сливочным, заварным кремом. | | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления тортов с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит слоеное тесто с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  -готовит торт «Слоеный с кремом»;  -готовит торт «Слоеный с конфитюром»;  -готовит торт «Спортивный»;  -готовит торт «Московская слойка»;  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | 6 |
| 25 | УП.5.21. Приготовление миндальных тортов со сливочным кремом. | | Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления тортов с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит миндальное тесто с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  -готовит торт «Миндальный»;  -готовит торт «Миндально - фруктовый»;  -готовит торт «Крещатик»;  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | 6 |
| 26 | УП.5.22. Приготовление воздушно - ореховых тортов. | | Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления тортов с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит воздушно – ореховое тесто с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  -готовит торт «Чайная роза»;  -готовит торт «Киевский»;  -готовит торт «Ярославна»;  -готовит торт «Паутина»;  -готовит торт «Полет»;  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | 6 |
| 27 | УП.5.23. Приготовление воздушных тортов. | | Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав тортов в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления тортов;  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления тортов с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит воздушно тесто с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  -готовит торт «Воздушный»;  -готовит торт «Ярославна»;  -готовит торт «Паутина»;  - готовит, оформляет пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | 6 |
| 28 | УП.5.24. Промежуточная аттестация в форме зачета | |  | 6 |
| 29 | Всего часов | |  | ***144*** |

1. **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

По результатам учебной практики обучающиеся сдают зачет.

Требования к зачету по учебной практике:

Обучающиеся допускаются к зачету по учебной практике по результатам выполнения заданий и их отражения в дневниках учебной практики. Оценка выставляется в журнал учебных занятий для профессиональных модулей в раздел учебной практики. Оценка учебной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.Лица допустившиеся к зачету выполняют контрольную практическую работу. По результатам выполнения которой выставляется зачет или незачет.

По итогам промежуточной аттестации (З) обучающийся допускается к прохождению производственной практики по ПМ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Результаты (освоенные ПК, ОК) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  . | -Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -Проводит текущую уборку, поддерживает порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;  -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  -Выбирает, подготавливает, рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковывает, хранит, подготавливает к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Формализованное  наблюдение, зачет |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  -Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки  -Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  - готовит желе;  - хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки;  - нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  - варит сахарный сироп для промочки изделий;  - уваривает сахарный сироп для приготовления тиража;  - готовит жженый сахар;  - готовит посыпки;  - готовит помаду, глазури;  - готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов;  - Доводит до вкуса, требуемой консистенции;  - Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;  -Хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Организовывает хранение отделочных полуфабрикатов | Формализованное  наблюдение, зачет |
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | -Выбирает подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба  -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливает продукты;  - замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, фарши;  - подготавливает отделочные полуфабрикаты;  - прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;  - проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;  - проводит оформление хлебобулочных изделий;  -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией, консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба | Формализованное  наблюдение, зачет |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | -Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий  -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливает продукты;  - готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;  - проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;  - проводит оформление мучных кондитерских изделий;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Соблюдает выход при порционировании;  -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий | Формализованное  наблюдение, зачет |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;  -Осуществляетвзаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  - проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката;  - готовит, оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов | Формализованное  наблюдение, зачет |
|  | | |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Планирует предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составляет план действия.  Определяет необходимые ресурсы. Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежной сферах. Реализует составленный план. Оценивает результат и последствия своих действий  (самостоятельно или с помощью наставника) | Экспертная оценка на экзамене по модулю  Накопительная оценка по модулю  Накопительная оценка по модулю |
| ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. | Определяет задачи поиска информации.  Определяет необходимые источники информации. Планирует процесс поиска.  Структурирует получаемую информацию.  Выделяет наиболее значимое в перечне информации. Оценивает практическую значимость результатов поиска.  Оформляет результаты поиска | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. | Определяет актуальность  нормативно-правовой документации в  профессиональной деятельности.  Выстраивает траектории профессионального  и личностного развития | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Организовывает работу коллектива и команды. Взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами | Накопительная оценка по модулю |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. | Излагает свои мысли на государственном языке. Оформляет документы особенности социального и культурного контекста.  Правила оформления документов | Накопительная оценка по модулю |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей. | Описывает значимость своей  профессии. Презентует структуру профессиональной деятельности по профессии | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | Соблюдает нормы экологической безопасности. Определяет направления ресурсосбережении  я в рамках профессиональной деятельности по профессии | Накопительная оценка по модулю |
| ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. | Применяет средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использует современное программное обеспечении | Накопительная оценка по модулю |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | Понимает общий смысл четко произнесенных известных тем (профессиональные и бытовые).  Понимает тексты на базовые профессиональные темы. Участвует в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.  Кратко обосновывает и объясняет свои  действия (текущие и планируемые).  Пишет простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. |

Критерии для промежуточной аттестации по практике

|  |  |
| --- | --- |
| Критерии оценки | оценка |
| Обучающийся не прошел практику по неуважительной причине. Комплект документов не полный. Цель практики выполнена эпизодически: не отработаны или некачественно применены на практике профессиональные компетенции. Отчет по практике не представлен в срок, или является неполным и не соответствует стандарту подготовки. Обучающийся при выполнении контрольного практического задания, выполняет задание с грубым нарушением технологии, что говорит о том, что профессиональные компетенции недостаточно усвоены, допускает нарушения санитарных норм и техники безопасности. | Незачет |
| Комплект документов полный, цель практики выполнена: Отработаны и применены на практике профессиональные компетенции. Работа обучающегося по текущим оценкам оценена положительно. Отчет по практике представлен в срок, не имеет грубых дефектов в содержании и оформлении. Контрольная практическая работа выполнена без грубых нарушений технологии, с соблюдением санитарных норм и правил техники безопасности. | Зачет |

1. **ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

*Нормативные правовые акты*

**Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы**.

**Основные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.
2. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ.
4. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

***Дополнительные источники:***

* + - 1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
      2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
      3. СоколоваЕ.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

4. Справочник шеф-повар (TheProfessionaChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство BBPG), 2010. – 1216 с.:

**5.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРАКТИКИ**

**5.1.Содержание практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  пп | Профессиональные компетенции | Общие компетенции | Виды работ |
| *1* | ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.  . | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.  ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | -Выбирает, рационально размещает на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -Проводит текущую уборку, поддерживает порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;  -Подготавливает к работе, проверяет технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;  -Соблюдает правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;  -Выбирает, подготавливает, рационально размещает на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковывает, хранит, подготавливаетк транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| *2* | ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;  -Хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки  -Выбирает, применяет, комбинирует различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:  - готовит желе;  -хранит, подготавливает отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки;  - нарезает, измельчает, протирает вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;  -варит сахарный сироп для промочки изделий;  -уваривает сахарный сироп для приготовления тиража;  - готовит жженый сахар;  - готовит посыпки;  - готовит помаду, глазури;  - готовит кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;  - Определяет степень готовности отделочных полуфабрикатов;  - Доводит до вкуса, требуемой консистенции;  - Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;  -Хранит свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Организовывает хранение отделочных полуфабрикатов |
| *3* | ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | -Выбирает подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба  -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливает продукты;  - замешивает дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, фарши;  - подготавливает отделочные полуфабрикаты;  - прослаивает дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста вручную и с использованием механического оборудования;  - проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;  - проводит оформление хлебобулочных изделий;  -Выбирает оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией, консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба |
| *4* | ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | -Выбирает, подготавливать ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой;  -Использует региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий  -Выбирает, применяет, комбинирует различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств:  - подготавливает продукты;  - готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, отделочные полуфабрикаты;  - проводит формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;  - проводит оформление мучных кондитерских изделий;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Соблюдает выход при порционировании;  -Выдерживает условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывает им помощь в выборе мучных кондитерских изделий |
| *5* | ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. | ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.  ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. | -Выбирает, подготавливает ароматические, красящие вещества, взвешивает, измеряет продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой;  -Осуществляет взаимозаменяет продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, использует региональные продукты для приготовления пирожных и тортов  -Выбирает, применяет комбинирует различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания:  - подготавливает продукты;  - готовит различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;  - подготавливает начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;  - проводит формование рулетов из бисквитного полуфабриката;  - готовит, оформляет торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;  -Выбирает, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления  -Проверяет качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковывает на вынос;  -Порционирует (комплектует) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдает требований по безопасности готовой продукции;  -Выдерживает условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;  -Владеет профессиональной терминологией;  консультирует потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов |

**5.2.Требования к оформлению отчета**

**Порядок выполнения отчета по учебной практике**

По результатам практики обучающимся создается отчет. Отчет по практике является основным документом обучающегося, отражающим выполненную им работу во время практики. Содержание отчета должно свидетельствовать о закреплении обучающимся знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля или приобретения первоначального практического опыта и сбора материала для выполнения выпускной квалификационной работы в период прохождения практики по модулю.

Объем отчета по практике из расчета 2-3 страницы на 36 часов учебной практики печатного текста (без приложений; количество приложений не ограничивается и в указанный объем не включается). Все страницы отчета, кроме титульного листа, и приложения должны быть пронумерованы (титульный лист считается первым, но не нумеруется). Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4. Цвет шрифта — черный, межстрочный интервал — полуторный, гарнитура — Times New Roman, размер шрифта — 14 кегль.

Отчет по практике должен содержать:

Титульный лист

Содержание

Введение

Основная часть

Заключение

Приложения

Титульный лист оформляется по типовой форме

Содержание содержит наименование информационных блоков в том порядке, в котором они будут изложены в отчете

**Во введении должны быть отражены:**

* место и время прохождения практики (срок, продолжительность в неделях/рабочих днях), цели практики;
* характеристика базы практики;

**В основной части** отражаются технология выполненных работ во время производственной практики.

- описание выполненной работы по **разделам** программы практики;

-индивидуальное задание на практику

Текстовую часть основной части отчета разрешается иллюстрировать рисунками, схемами, таблицами.

**Заключение должно содержать:**

* описание знаний, умений, навыков (компетенций), приобретенных практикантом в период практики;

В конце заключения студент должен проставить число сдачи отчета и подпись.

**В приложении** обучающийся представляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

**К отчету также прилагаются:**

* Задание на учебную практику (Приложение 1)
* Аттестационный лист и характеристика по учебной практике установленной формы, заполненная и подписанная руководителем по
* практике от образовательной организации и от предприятия, о **работе** обучающегося практиканта. (Приложение 2, 3)
* Дневник практиканта (Приложение 4)

В документах, где стоит МП- место печати – в обязательном порядке должно быть ее наличие.

*Отчет по практике, заверенный руководителем по практике от организации (подпись руководителя, печать организации), вместе с приложениями к нему, дневником, аттестационным листом и характеристикой должен быть представлен руководителю по практике от колледжа не позднее, чем в последний день практики.*

Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

Профессия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ОТЧЕТ

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

(вид и название практики)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(сроки проведения практики)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(база практики практики)

Группа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Обучающийся( ФИО)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от филиала ГАПОУМИК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики

от организации (предприятия)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Приложение 1

Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

Согласовано:

Зав.отделением

\_\_\_\_\_\_/ЕмельяненкоО.В/

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_

**ЗАДАНИЕ**

**на учебную практику**

Обучающемуся гр № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(№ группы, фамилия , имя, отчество обучающегося)

Профессия 43.01.09.«Повар, кондитер»

Наименование практикиПМ.05«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

(наименование профессионального модуля)

(наименование профессионального модуля)

Срок практики\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Место прохождения практики учебно-производственной мастерская филиала ГАПОУ МИК в г. Кувандыке \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(наименование предприятия)

Во время прохождения практики необходимо выполнить следующую работу:

1. Изучить\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Собрать данные\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.Выполнить\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Описать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Сформировать отчет

Руководитель практики от образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г

Приложение 4

**ДНЕВНИК**

**учебной практики**

**по ПМ.05***.* «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

**СОДЕРЖАНИЕ**

1) Ежедневный учет выполнения работ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Дата | Краткое содержание выполненных работ | Кол-во  часов | Оценка выполненной работы | Подпись руководителя практики |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | **Всего** | | 144 |  |  |

Выполнение работ, перечисленных в дневнике, с общей оценкой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

производственной практики обучающегося по пятибалльной системе удостоверяю

Руководитель практики

от образовательной организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (расшифровка подписи)

М.П. «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_ г

Приложение 2

Министерство образования Оренбургской области

филиал государственного автономного

ПРОФЕССИОНАЛЬНОго образовательного учреждения

«Медногорский индустриальный колледж» Г.МЕДНОГОРСКА оренбургской области в г.Кувандыке

(филиал гаПоу мик В Г. КУВАНДЫКЕ)

**Аттестационный лист по учебной практике**

Обучающийся: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Профессия:«Повар, кондитер» № гр

прошел учебную практику по ПМ 05«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

\_\_144 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ часов с\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г по \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.

Учебная практика проходила в учебно-производственной мастерской филиала ГАПОУ МИК в г. Кувандыке.

**Сведения об уровне освоения профессиональных компетенций в период практики**

|  |  |
| --- | --- |
| Профессиональные компетенции | Качественный уровень освоения компетенций\* |
| ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |  |
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |  |
| ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |  |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |  |
| ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |  |

Итоговая оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\*\*

Зав.филиалом ГАПОУ МИК\_\_\_\_\_\_\_\_/А.Ф. Самигуллина/

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Дата: «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_г

\*Высокий уровень, средний уровень, низкий уровень

\*\* -средний уровень освоения компетенции

При подведении итоговой оценки выводится среднее значение результата.

При этом используется следующая оценочная шкала:

-«3»-низкий уровень усвоения компетенции

-«4» - средний уровень усвоения компетенции

-«5» -высокий уровень усвоения компетенции

Приложение 3

**Характеристика руководителя практики на обучающегося по профессии 43.01.09 Повар, кондитер по освоению общих**

**и профессиональных компетенций, в период прохождения учебной практики**

За время прохождения учебной практики по профессиональному модулю ПМ 05«Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

обучающийся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ показал освоение следующих общих компетенций

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_сущность и социальную значимость своей

(понимает, не понимает)

профессии и проявляет к ней устойчивый интерес.

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_организовывать собственную деятельность, выбирать типовые

(способен, не способен)

методы и способы выполнение профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

3.Самостоятельно\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_принимать решения в стандартных и

(может, не может)

нестандартных ситуациях, нести за них ответственность.

4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_осуществлять поиск и использование информации, необходимой (умеет, не умеет)

для эффективного выполнения профессиональных задач, а также профессионального и личностного развития.

5.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_информационно-коммуникативные технологии в

(использует, не использует)

профессиональной деятельности.

6. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ навыки работы в коллективе, в команде, эффективно (демонстрирует, не демонстрирует)

общается с коллегами, руководством, потребителями.

7.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_брать на себя ответственность за работу членов команды, за

(готов, не готов)

результат выполнения заданий.

8.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_самостоятельно определять задачи, профессионального и

(способен, не способен)

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

9.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в условиях частой смены технологий в профессиональной (ориентируется, не ориентируется)

деятельности.

При освоении профессиональных компетенций:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнем который указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнем который указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнем который указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнем который указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

(Выполнял следующие виды работ в соответствии с тем уровнем который указан в аттестационном листе)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

« » \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г

Руководитель практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/