

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания
квалификация техник - технолог

для набора 2016 года на базе основного общего образования

Чебоксары, 2018

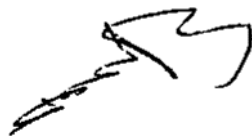
Трифонова А.Ю. Производственная практика: Программа практики. - Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018 – 23 с.

Программа производственной практики профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «22» апреля 2014 г., № 384.

Программа учебной практики:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии продуктов общественного питания от 10 апреля 2018 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой



(подпись)

А.Д. Димитриев

(ФИО)

одобрена Учебно-методическим советом института от 27 апреля 2018 г., протокол № 2.

СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
 - 1.1. Место практики в структуре образовательной программы
 - 1.2. Цели и задачи практики
 - 1.3. Продолжительность практики
2. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ**
3. **СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**
4. **УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**
 - 4.1. Общие требования к организации практики
 - 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики
 - 4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы
 - 4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
 - 4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**
6. **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
 - 6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики
 - 6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания
 - 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи практики

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе практики должен:

• иметь практический опыт:

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

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

- приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

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

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

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

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;

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

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

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- принимать коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

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

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

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

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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

1.3. Продолжительность практики: 3 недели, 108 часов, консультация 1 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результатов практики
ОК-1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК-2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК-3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК-4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК-5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК-6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК-7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК-8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК-9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
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

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4,	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	Организация	108

<p>ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4</p>	<p>разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сдобного теста опарным, безопарным и ускоренным способами; -контроль качества полуфабрикатов и технологического режима; -разделка теста и формование сложных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы выборгской фигурной, плюшки московской, булки славянской, сдобы Ульяновской, штрицелей и др.); -контроль режима расстойки и выпечки тестовых заготовок; -определение упека и усушки; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий. Приготовление сложных сдобных изделий и праздничного хлеба - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -расчет выхода сдобных изделий; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой; -контроль качества полуфабрикатов; -разделка теста и формование сложных изделий(ромовой бабы, кексов, дрожжевых слоеных изделий, пирогов, кренделей и караваев) -оформление поверхности изделий; -контроль режима расстойки и выпечки тестовых заготовок; -определение упека и усушки; -контроль качества готовой</p>	<p>приготовления и приготвление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Организация приготовления и приготвление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>Организация приготовления и приготвление мелкшштучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация приготовления и приготвление отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении</p>	
---	--	--	--

	<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> -контроль режима хранения готовых изделий <p>Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов</p> <p>разработка ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление бисквитного, песочного, слоеного, сдобного, воздушного, воздушно-орехового, миндального, вафельного, заварного полуфабрикатов; -контроль качества полуфабрикатов; -разделка теста и формование ; -контроль режима выпечки тестовых заготовок; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. <p>Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента мелкоштучных изделий; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического 		
--	---	--	--

	<p>оборудования и производственного инвентаря; -приготовление кондитерского теста различными способами в зависимости от вида теста и ассортимента; -контроль качества полуфабрикатов; -разделка теста и формование мелкоштучных изделий (кексов, песочного печенья: отсадного, выемного, нарезного; пряников, коржиков, коврижек); -контроль режима выпечки; -оформление поверхности изделий; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сахарных полуфабрикатов (сиропов, помады, жженки, желе, мастики, глазури, кандиры, грильяжа, карамели, кувертюра); -приготовление кремов (масляного, белкового, сливочного, сметанного); -контроль качества полуфабрикатов; -оформление поверхности изделий; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения</p>		
--	--	--	--

	готовых изделий		
			108
	Консультация		1

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Приготовление сдобных булочек, слоев, кренделей.
2. Приготовления сложных кондитерских изделий.
3. приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления сложных мучных кондитерских изделий.
4. Приготовление сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных салатов, муссов, кремов, тирамису, суфле.
5. Приготовление сложных горячих десертов современной русской кухни
6. Приготовление сложных горячих и холодных десертов мировой кулинарии.

4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к руководителям практики от организации:

специалисты с высшим профессиональным образованием технологического профиля; обязательное прохождение стажировки на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года; опыт деятельности на предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Перед началом практики необходимо отметить у руководителя практики, в случае неявки на практику, доложить ему о причинах отсутствия.

Перед началом работы практикант при необходимости обязан надеть специальную защитную одежду. Застегнуть все пуговицы, не допускать свисающих завязок, шарфов, длинных волос. Не класть инструмент в карманы

Получить задание у руководителя на выполняемую работу в рамках плана на проведения практики.

При проведении практики и работы с оборудованием необходимо визуально проверить целостность электропроводов, розеток, защитных

ограждений, проверить работоспособность кнопок включения. Убрать все лишние предметы, мешающие проведению работ.

При работе на компьютере и принтере необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации оргтехники.

При возникновении сбоя работы оборудования, отключения освещения, появления запаха гари, или ухудшения самочувствия немедленно сообщить непосредственному руководителю, работу прекратить.

Студенту запрещается:

- самовольно включать любое незнакомое оборудование, приборы;
- производить ремонт любой техники, электропроводов, открывать защитные кожуха, выполнять работу, не связанную с планом практики;
- работать в условиях недостаточной видимости — при отсутствии или плохом освещении;
- работать в опасных (экстремальных) условиях труда.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

Материально-техническое обеспечение:

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/блендеры, овощерезки и др.);
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- приборы;
- сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы

а) нормативные правовые документы

1. ГОСТ 30390- 2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия– М.: Стандартиформ, 2014. – 16 с.
2. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Стандартиформ, 2014.
3. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». – М.: Стандартиформ, 2014.
4. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. [Текст]: СанПиН 2.3.6.1079-01. – Введ. 2001–02–02. – М.: Минздрав России, 2002. - 89 с.
5. ГОСТ 32691 – 2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». – М.: Стандартиформ, 2015

б) основная литература

1. Васюкова А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. — 250 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/921685>. - ЭБС "BOOK.ru".

в) дополнительная литература

- 1.Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / под ред. Л. П. Липатова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=518473>. - ЭБС "ZNANIUM.com".
- 2.Васюкова А. Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – Москва : РУСАЙНС, 2016. – 328 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922544>. - ЭБС "BOOK.ru".
- 3.Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415067>. - ЭБС "ZNANIUM.com".

4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

<http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система "МегаПро» <http://ilibrary.rucoop.ru/MegaPro/Web>
2. Электронная библиотечная система znanium.com www.znanium.com
3. Электронная библиотечная система IPRbooks www.iprbookshop.ru
4. Электронная библиотечная система book.ru www.book.ru
 - Базовый пакет Microsoft Windows Desktop School ALNG LicSARk MVL
 - Офисный пакет Microsoft Office Professional Plus.
 - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky EndPoint Security для бизнеса
 - Программный продукт Шеф Эксперт

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Реализация дисциплины не требует специальных условий обучения для получения среднего профессионального образования обучающимися из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. В образовательной организации не реализуются адаптированные образовательные программы в связи с отсутствием лиц с ограниченными возможностями здоровья, желающих обучаться по адаптированной образовательной программе.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

По окончании производственной практики студентом предоставляется отчет о прохождении практики.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики от института:

- Заполненный дневник;
- Индивидуальное задание на практику, график прохождения практики;
- Аттестационный лист, характеристику,
- Отчет, заверенный организацией.

В качестве приложения обучающийся оформляет фотоматериалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет по итогам учебной практики отражает выполнение индивидуального задания программы практики, заданий и поручений, полученных от руководителя практики организации (предприятия).

Отчет включает :

- титульный лист;
- аттестационный лист, характеристику;
- заполненный дневник,;

- индивидуальное задание на практику;
- календарный план (график) прохождения практики;
- текст отчета (в соответствии с требованиями программы практики);
- приложения к отчету.

Отчет по практике предоставляется в первую неделю после ее окончания руководителю практики и /или на кафедру, отвечающую за проведение практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, проходят практику повторно по индивидуальному графику в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программу практики по неуважительной причине, а также получившие отрицательные отзывы о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, считаются имеющими академическую задолженность и проходят практику повторно в свободное от учебы время.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются

№ п/п	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Организационный этап		
	Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
2.	Основной этап		
	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7,	Отчет по практике

		ОК-8, ОК-9, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4	
--	--	---	--

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	Итого:
<i>Теоретические показатели</i>						
ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4,	<p><i>ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</i></p> <p><i>- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</i></p> <p><i>- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</i></p> <p><i>- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</i></p>	<p><i>Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме</i></p>	<p><i>Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительным и замечаниями</i></p>	<p><i>Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет</i></p>	<p><i>Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок</i></p>	

	<p>- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>- органолептические способы определения степени готовности и</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 					
<i>Практические показатели</i>						
<p>ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-4.1 ПК-4.2, ПК-4.3 ПК-4.4,</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p><i>Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме</i></p>	<p><i>Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительным и замечаниями</i></p>	<p><i>Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет</i></p>	<p><i>Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок</i></p>	

	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпекания, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - принимать коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов 					
<i>Владеет</i>						
<p><i>ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4,</i></p>	<p>разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкочтучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического 	<p><i>Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме</i></p>	<p><i>Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительным и замечаниями</i></p>	<p><i>Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных</i></p>	<p><i>Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания с большим количеством ошибок</i></p>	

	<p>процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий - контроля качества и безопасности готовой продукции; - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами 			<p><i>вопросах исправляет</i></p>		
	<p><i>ВСЕГО:</i></p>					<p><i>максимальный балл</i></p>

Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 40 до 45 баллов	высокий
хорошо	от 31 до 39 баллов	средний
удовлетворительно	от 23 до 30 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 23	недостаточный

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

До начала производственной практики студенты должны пройти медицинский осмотр и иметь санитарные книжки: на предприятии - базе практики студенты должны пройти инструктаж по технике безопасности и вводный инструктаж на рабочем месте.

Без санитарных книжек и инструктажей по технике безопасности студенты к работе не допускаются. По окончании практики студент должен представить руководителю практики отчет и защитить его.

В отчете должны быть отражены все вопросы программы. Отчет по практике предоставляется на кафедру в сроки, устанавливаемые учебным заведением.

Отчет объем 10-15 страниц печатного текста должен включать следующие разделы:

Титульный лист

Содержание

Введение

1. Общая характеристика предприятия

2. Организация приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

3. Организация приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

4. Организация приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

5. Организация приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

Заключение

Список использованных источников

Отчет должен быть выполнен на одной стороне стандартного листа формата А-4 (210*297).

Каждый раздел рекомендуется начинать с нового листа. Наименования разделов (заголовки) печатают заглавными буквами (допускается выделение их жирным шрифтом), названия подразделов (заголовки) печатают строчными буквами (первая буква, естественно, заглавная; допускается выделение их жирным шрифтом). Заголовки не подчеркивают. Переносы слов в заголовках не допускаются, точки в конце заголовков не ставят.

Обязательны интервалы между заголовком и текстом, а также от текста до заголовка следующего подраздела.

Текст набирается через 1,5 интервала шрифтом Times New Roman (размер 14), по ширине. Абзацный отступ должен быть одинаковым (1,23 - 1,27) см).

Включаемые в текст отчета схемы, чертежи именуется рисунками и нумеруются арабскими цифрами. Нумерация может быть в пределах раздела или сплошной. Каждый рисунок нужно помещать по центру сразу же после ссылки на него, т.е. "На рисунке 1 приведена кинематическая схема настольных весов". Подписи к рисункам помещают под ними в одну строку с порядковым номером, например:

Рисунок 1- Технологическая схема приготовления котлетной массы

Цифровые данные в отчете систематизируют и обобщают в виде различных аналитических таблиц. Они должны быть составлены в полном соответствии с предъявляемыми требованиями. Таблица должна иметь следующие обязательные элементы: нумерационный и тематический заголовки.

Нумерационный заголовок включает в себя слово "Таблица" и порядковый номер этой таблицы в целом по отчету. Знак номера (№) не ставят (набирается по левому краю). Например: Таблица 1, Таблица 2 и т.д. Точка в конце нумерационного заголовка не ставится. При переносе части таблицы на другую страницу слово "Таблица" не повторяется, а пишется "Продолжение" и указывается номер таблицы, например: "Продолжение таблицы 5"

Тематический заголовок - это название табличного материала с указанием характера показателей, названия объекта исследования и единицы измерения (набирается по центру). Например:

Таблица 3 – Полуфабрикаты из котлетной массы

Ссылки на таблицы и рисунки в тексте пишут полностью (в таблице 1 приведены...).

Все использованные при написании отчета источники должны быть указаны в списке использованных источников в соответствии с предъявляемыми библиографическими требованиями. Обязательно использовать специальные журналы и каталоги, а также Интернет-источники.

Желательно применять внутритекстовую ссылку на литературу. При таких ссылках на источник, включенный в список литературы, после упоминания о нем или после цитаты из него в скобках проставляется номер, под которым этот источник значится в списке использованных источников [9].

При оформлении СПИСКА ИСПОЛЬЗОВАННЫХ источников соблюдайте требования ГОСТ. Сначала идут законодательные акты, затем нормативные документы, далее все остальные источники по алфавиту, в конце- Интернет-источники.