**АВТОНОМНАЯ 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

Наименование специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация техник-технолог

для набора 2020 года на базе основного общего образования

Чебоксары, 2020

Трифонова А.Ю. Производственная практика: Программа практики. - Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2020 – 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 товароведения и технологии общественного питания 10 марта 2020 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой А.Д. Димитриев

**одобрена** Учебно-методическим советом института 12 марта 2020 г., протокол № 1.

© Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2020
© Трифонова А.Ю., 2020

## 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.

1.4. **Продолжительность практики:** 2 недели, 72 часа

## 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, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, | Приготовление сдобных хлебобулочных изделий разработка ассортимента сдобных | Организация приготовления и | 72 |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| | -контроль режима хранения готовых изделий<br>Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов<br>разработка ассортимента;<br>-подборка технологических схем приготовления;<br>-составление технологических карт и сырьевых ведомостей;<br>-выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>- органолептическая оценка качества сырья;<br>-организация рабочего места;<br>-выбор технологического оборудования и производственного инвентаря;<br>-приготовление бисквитного, песочного, слоеного, сдобного, воздушного, воздушно-орехового, миндального, вафельного, заварного полуфабрикатов;<br>-контроль качества полуфабрикатов;<br>-разделка теста и формование ;<br>-контроль режима выпечки тестовых заготовок;<br>-контроль качества готовой продукции;<br>-контроль режима хранения готовых изделий;<br>-соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности.<br>Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий<br>- разработка ассортимента мелкоштучных изделий;<br>-подборка технологических схем приготовления;<br>-составление технологических карт и сырьевых ведомостей;<br>-выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов;<br>- органолептическая оценка качества сырья;<br>-организация рабочего места;<br>-выбор технологического оборудования и | | |

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

**Примерный перечень индивидуальных заданий:**

1. Приготовление сдобных булочек, слоек, 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 отметиться 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.: Стандартинформ, 2014. – 16 с.
2. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Стандартинформ, 2014.
3. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». – М.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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, ОК-8, ОК-9, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4 | Отчет по практике |

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: |
| *Теоретические показатели* | | | | | | |
| *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,* | *ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;*<br>*- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;*<br>*- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;*<br>*- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;* | *Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме* | *Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительным и замечаниями* | *Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет* | *Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания* с большим количеством ошибок | |

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

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | *качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;*<br>*- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;*<br>*- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;*<br>*- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;*<br>*- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов* | | | | | |
| *Практические показатели* | | | | | | |
| *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,* | - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов.<br>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; | *Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме* | *Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительным и замечаниями* | *Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных вопросах исправляет* | *Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания* с большим количеством ошибок | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;<br>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;<br>- определять режимы выпекания, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;<br>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;<br>- принимать коммуникативные умения;<br>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;<br>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;<br>- определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов | | | | | |
| *Владеет* | | | | | | |
| *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,* | разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;<br>- организации технологического | *Отвечает устно и выполняет тестовые задания верно и в полном объеме* | *Отвечает устно и выполняет тестовые задания с незначительным и замечаниями* | *Отвечает устно и выполняет тестовые задания на базовом уровне, с ошибками, которые при дополнительных* | *Ответ устно не дан, выполняет тестовые задания* с большим количеством ошибок | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;<br>- приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;<br>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий<br>- контроля качества и безопасности готовой продукции;<br>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;<br>- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;<br>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами | | | *вопросах исправляет* | | |
| | *ВСЕГО:* | | | | | *максимальный балл* |

## 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 именуются 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.