

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

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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

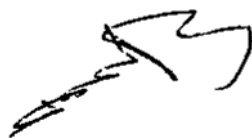
Трифонова А.Ю. Учебная практика: Программа практики. - Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018 – 23 с.

Программа учебной 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.

© Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018  
© Трифонова А.Ю., 2018

## 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 учебной 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	

<p>ОК-9, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3, ПК-4.4</p>	<p>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 продукции;</p>	<p>приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Организация приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>Организация приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>Организация приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении</p>	
---	---	--	--

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



	<p>         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, кандира, грильяжа, карамели, кувертюра);          -приготовление кремов (масляного, белкового, сливочного, сметанного);          -контроль качества полуфабрикатов;          -оформление поверхности изделий;          -контроль качества готовой продукции;          -контроль режима хранения готовых изделий       </p>		
--	--	--	--

**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 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 сбоев 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**

Учебная практика проводится под руководством преподавателей дисциплин профессионального цикла. Учебная практика проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях и других объектах института. Учебная практика может также проводиться в организациях на основе договоров между организацией и институтом.

##### **Материально-техническое обеспечение:**

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

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

Материально-техническое обеспечение учебной практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения задания по практике и написанию отчета.

Организации, учреждения и предприятия, а также учебно-научные подразделения университета должны обеспечить рабочее место студента компьютерным оборудованием в объемах, достаточных для достижения целей практики.

#### **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](http://www.znanium.com)
3. Электронная библиотечная система IPRbooks [www.iprbookshop.ru](http://www.iprbookshop.ru)
4. Электронная библиотечная система book.ru [www.book.ru](http://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 учебной 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

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 учебной 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
<b>1.</b>	<b>Организационный этап</b>		
	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
<b>2.</b>	<b>Основной этап</b>		
	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение	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

	характеристики аттестационного листа		
<b>3.</b>	<b>Завершающий этап</b>		
	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 (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"> <li>- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li> <li>- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul>					
<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"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> </ul>	<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"> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпекания, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- принимать коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режимы хранения отделочных полуфабрикатов</li> </ul>					
<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"> <li>- организации технологического</li> </ul>	<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"> <li>- приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</li> </ul>			<p><i>вопросах исправляет</i></p>		
	<p><i>ВСЕГО:</i></p>					<p><i>максимальный балл</i></p>

### Шкала оценивания

<b>Оценка</b>	<b>Баллы</b>	<b>Уровень освоения компетенции</b>
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**

Учебная практика проводится в форме лекционных и практических занятий, занятий с использованием специального технологического и лабораторного оборудования.

До начала 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. Организация приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

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

3. Организация приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

4. 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 дрожжевого теста

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 – Ассортимент изделий из дрожжевого теста

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.

