

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области
высшего образования
«Астраханский государственный архитектурно-строительный университет»
(ГАОУ АО ВО «АГАСУ»)
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ АГАСУ

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.08.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

по профессии среднего профессионального образования
19.01.17 Повар, кондитер.

2017 г.

ОДОБРЕНЫ
Методической комиссией
мастеров
производственного
обучения
Протокол № 1 от
«29» августа 2017 г.
Председатель
методической комиссии


/Н.Е. Овсянникова /

РЕКОМЕНДОВАНЫ
Методическим советом
профессионального
училища АГАСУ
Протокол № 1 от
«30» августа 2017 г.

Рабочая программа
разработана на основе
Федерального
государственного
образовательного стандарта.

Заместитель директора по
учебно-производственной
работе:


/Н.Г. Костина /
« 30 » августа 2017 г.

Организация - разработчик: ГАОУ АО ВО «АГАСУ» Профессиональное училище
АГАСУ

Разработчики:

Преподаватель специальных дисциплин:



С.Ч. Важова

Мастер производственного обучения:



Н.Е. Овсянникова

Мастер производственного обучения:



Е.В. Андрейченко

Рецензенты:

Внутренняя рецензия

Старший методист Профессионального училища АГАСУ:

Богатырева В.А.



Внешняя рецензия

 Маркова И.Е.

(ФИО)

Индивидуальный предприниматель

(должность)



СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики.	4
1.1. Область применения.	4
1.2. Цели и задачи учебной практики.	5
1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики.	5
2. Результаты освоения учебной практики.	6
3. Структура и содержание учебной практики.	6
4. Условия реализации программы учебной практики.	14
4.1. Образовательные и производственные технологии, используемые на учебной практике.	14
4.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы на учебной практике.	14
4.3. Формы промежуточной аттестации.	14
4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики.	14
4.5. Материально-техническое обеспечение учебной практики.	15
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики.	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.17. Повар, кондитер** в части освоения основного вида профессиональной деятельности: **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Готовить и оформлять основные хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

В процессе учебной практики формируются общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Учебная практика входит в состав профессионального цикла ОПОП по профессии «Повар, кондитер».

Освоение программы учебной практики проходит в рамках учебных модулей и базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин:

ОП. 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

ОП. 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

ОП. 03. Техническое оснащение и организация рабочего места;

ОП. 04. Экономические и правовые основы производственной деятельности;

ОП. 05. Безопасность жизнедеятельности.

К прохождению учебной практики по профессиональному модулю допускаются обучающиеся успешно освоившие содержание междисциплинарного курса.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Целью учебной практики является формирование профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по профессии «Повар, кондитер»

Задачей учебной практики является формирование у обучающихся трудовых приёмов, операций и способов выполнения трудовых процессов, первоначальных практических профессиональных умений по всем видам профессиональной деятельности для освоения профессии «Повар, кондитер». В ходе освоения программы учебной практики обучающийся **должен уметь:**

- проверять органолептическим способом годность продуктов;
- обрабатывать различными способами сырье;
- определять их соответствие технологическим требованиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- готовить полуфабрикаты, приготавливать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- выбирать способы хранения готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, с соблюдением температурного режима.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики: 54 часа.

Учебная практика в рамках всех профессиональных модулей проводится рассредоточено. Основной формой организации учебной практики является урок производственного обучения. Продолжительность учебного занятия 6 часов.

Место и время проведения учебной практики: проводится в учебном кондитерском цехе ГАОУ АО ВО ПУ «АГАСУ».

Учебная практика организуется и проводится мастерами производственного обучения.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Готовить и оформлять основные хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ	Название	Количество часов
----	----------	------------------

ПМ.08	Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	54
-------	--	----

Основной формой текущего контроля в ходе учебной практики является экспертная оценка качества выполнения учебно-производственных работ.

Приготовление и оформление основных хлебобулочных изделий и хлеба

- Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным хлебобулочным изделиям и хлебу;
- выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных хлебобулочных изделий и хлеба;
- замешивание опары для дрожжевого опарного теста;
- определение степени готовности выбродившей опары;
- замешивание дрожжевого теста на опаре с наполнителями и без;
- определение степени готовности дрожжевого опарного теста;
- замешивание теста для хлеба с использованием дрожжей;
- замешивание теста для хлеба на закваске;
- определение степени готовности хлебного теста на дрожжах и закваске;
- разделка и формование изделий из хлебного теста круглой и продолговатой формы;
- разделка и формование изделий из опарного теста различных форм с начинками и без;
- раскладка изделий в формы;
- приготовление сладких начинок;
- расстойка и отделка сформованных основных хлебобулочных изделий и хлеба;
- выпечка основных хлебобулочных изделий и хлеба на листах и в формах с соблюдением температурного режима и влажности;
- определение степени готовности, охлаждение и дополнительная отделка выпеченных основных хлебобулочных изделий и хлеба

Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий

- проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- замешивание сдобного пресного теста (на кисломолочных продуктах и без них) с разрыхлителями и без;
- раскатывание и формование изделий из сдобного пресного теста;
- взбивание сливочного масла с сахаром;
- замешивание песочного теста;
- раскатывание песочного теста в пласт и формование изделий различного вида;
- замешивание кексового теста с наполнителями и без;

- взбивание отдельно белков и желтков яиц с сахаром;
- взбивание и подогрев смеси из яиц и сахара на водяной бане;
- взбивание массы с постепенным добавлением муки и смеси муки с крахмалом;
- приготовление бисквитного теста с наполнителями (мак, корица, какао-порошок);
- отсаживание бисквитного теста из кондитерского мешка на листы и разливание в формы и на бумагу;
- замешивание, раскатывание, охлаждение и прослаивание сливочным маслом пресного слоеного теста;
- порционирование и формование изделий из слоеного теста различного вида;
- заваривание муки в воде со сливочным маслом;
- взбивание заварной массы с добавлением яиц для приготовления заварного теста;
- отсаживание из кондитерского мешка заварного теста в виде полосок и круглых лепёшек;
- измельчение обрезков выпеченных полуфабрикатов и смешивание с дополнительными ингредиентами и мукой;
- выпечка полуфабрикатов на листах и в формах с соблюдением температурного режима и влажности;
- определение степени готовности выпеченных полуфабрикатов;
- охлаждение выпеченных полуфабрикатов;
- дополнительная отделка основных мучных кондитерских изделий;
- хранение выпеченных изделий и готовых основных мучных кондитерских изделий.

Приготовление и оформление печенья, пряников и коврижек.

- проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления печенья, пряников и коврижек;
- замешивание теста для печенья затяжного, сахарного, сдобного;
- заваривание муки в сахаромедовом и сахаропаточном сиропе;
- замешивание теста на заварке с другими ингредиентами для приготовления заварного пряничного теста;
- перемешивание сахарного песка с ингредиентами до полного растворения сахара с последующим добавлением масла;
- замешивание сырцового пряничного теста;
- разделка сырцового и заварного пряничного теста и формование изделий (пряники и коврижки);
- раскатывание теста в пласт и нанесение рисунка зубчатой и гофрированной скалкой;
- формование печенья с помощью различных выемок и форм;
- отсаживание теста для печенья из кондитерского мешка;
- формование двухцветного печенья и крокетов;
- выпечка печенья, пряников и коврижек на листах и в формах с соблюдением температурного режима и влажности;
- определение степени готовности и охлаждение выпеченных печенья, пряников, коврижек;

дополнительная отделка печенья, пряников и коврижек.

Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов

- проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
 - выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления основных отделочных полуфабрикатов;
 - варка сахарного сиропа и определение с помощью проб его крепость (клейкая капля, нитка тонкая, нитка средняя, нитка толстая, шарик мягкий, шарик средний, шарик твёрдый);
 - варка сахарного сиропа с добавлением кислоты;
 - уваривание сахарного сиропа для приготовления тиража;
 - охлаждение и взбивание сахарного сиропа ручным и механическим способом с дополнительными ингредиентами и без;
 - взбивание яичных белков с постепенным добавлением сахарной пудры;
 - разогрев помады на водяной бане;
 - варка желе на основе желатина;
 - введение желатина в крем;
 - взбивание и соединение взбитого сливочного масла с другими компонентами крема;
 - взбивание сахарного песка и сахарной пудры со сгущённым молоком;
 - варка до пробы на тонкую нить смеси из сахара и молока с добавлением яиц и без;
 - соединение молочно-сахарного сиропа с взбитыми яйцами;
 - варка на водяной бане яично - молочного сиропа;
 - уваривание смеси из сахара, сливок и сливочного масла;
 - охлаждение и взбивание сливок с постепенным добавлением сахарной пудры;
 - приготовление отделочного крема на базе основного крема;
 - определение степени готовности основных отделочных полуфабрикатов;
- использование в оформлении кондитерских изделий основных отделочных полуфабрикатов

Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных

- проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных;
- разрезание бисквита на продольные слои;
- сворачивание бисквитного полуфабриката рулетом;
- промачивание бисквитного полуфабриката сиропом;
- намазывание и склеивание выпеченных полуфабрикатов кремом и начинками;
- нанесение на поверхность выпеченного полуфабриката крема, помады, глазури, фруктовой начинки, желе;

- наполнение выпеченных полуфабрикатов кремом и фруктовыми начинками;
- нанесение кондитерской гребёнкой рисунка по глазури и крему;
- глазирование выпеченных полуфабрикатов помадой, глазурью, шоколадом;
- обмазывание боковых сторон тортов кремом;
- обсыпка поверхности и боковых сторон тортов и пирожных разными видами крошки, сахарной пудрой;
- отделка поверхности, краев и боковых сторон тортов;
- отсаживание из кондитерского мешка и корнетика крема, помады, фруктовой рисовальной массы, рисовальной глазури в виде украшений, рисунков, надписей;
- украшение тортов и пирожных орехами, фруктами и готовыми полуфабрикатами;
- охлаждение и хранение тортов и пирожных с учётом требований к безопасности готовой продукции.

Приготовление и оформление фруктовых и низкокалорийных тортов и пирожных

- проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления фруктовых тортов и пирожных;
- подготовка свежих плодов для использования в качестве украшений и начинки: очистка от кожицы, глазировка кандиром и тиражем, подсушивание;
- укладывание подготовленных плодов и свежих ягод в виде красивого рисунка с учётом цветового сочетания;
- заливка неостывшим желе, гелем и мармеладом поверхности фруктов, тортов и пирожных;
- глазирование поверхности штучного круглого пирожного гелем и мармеладом;
- подготовка желе на основе желатина разного цвета, вкуса и аромата с патокой и без (двух- и трёхцветное желе, мозаичное и мраморное желе);
- нарезка остывшего желе на кусочки;
- изготовление из желе объемных фигурок и барельефов;
- изготовление выемных и нарезных украшений из желе;
- оформление тортов и пирожных муссами и кремами на основе сухих смесей с растительными сливками;
- использование в оформлении живых цветов;
- охлаждение и хранение фруктовых тортов и пирожных с учётом требований к безопасности готовой продукции;

<p>1. Приготовление хлебобулочных изделий опарным и безопарным способами.</p>	<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - булочка московская; - булочная мелочь массой до 100г ; - рожки сдобные; - батон « Столичный»; - хлеб формовой 1, 2 и высшего сорта; - хлеб подовой 1, 2 и высшего сорта; - батон нарезной.
<p>2. Приготовление и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - сироп для пропитки; - сироп кофейный; - сироп для глазировки; - помада основная; - помада молочная; - крем сливочный основной; - крем сливочный шоколадный; - крем сливочный «Новый»; - крем «Шарлотт»; - крем «Гляссе»; - суфле основное.
<p>3. Приготовление пряничного и воздушного теста и изделий из них.</p>	<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - коржики сахарные; - коржики молочные; - пряники глазированные; - пряники медовые; - пряники «Детские»; - печенье миндальное.
<p>4. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него.</p>	<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ватрушки; - сочни с творогом; - пирожки сдобные пресные с различными фаршами.
<p>5. Приготовление песочного теста и изделий из него.</p>	<p>6</p>	<ul style="list-style-type: none"> - печенье песочное; - печенье ванильное; - печенье масляное; - печенье песочно-шоколадное;

		<ul style="list-style-type: none"> - кекс песочный; - пирог песочный с начинкой.
6. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	6	<ul style="list-style-type: none"> - рулет с джемом; - рулет «Экстра»; - кекс «Столичный»; - кекс творожный.
7. Приготовление заварного теста и изделий из него.	6	<ul style="list-style-type: none"> - профитроли с кремом; - кольца воздушные с сахарной пудрой; - булочка со сливками.
8. Приготовление слоёного теста и изделий из него	6	<ul style="list-style-type: none"> - пирожки слоёные с различными фаршами; - кулебяка слоёная с различными фаршами; - курник; - языки слоёные; - печенье «Слоёные столбики»; - батончики слоёные с орехами
9. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.	6	<ul style="list-style-type: none"> - пирожное «Песочное кольцо»; - торт песочно-фруктовый; - пирожное бисквитное с белковым кремом; - торт «Сказка»; - пирожное «Трубочка»; - пирожное «Кольцо заварное с кремом»; - пирожное «Слойка» отделанное кремом; - торт слоёный с кремом; - торт слоёный с конфитюром.

Дифференцированный зачет		Приготовление изделий по индивидуальным заданиям.
--------------------------	--	---

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Образовательные и производственные технологии, используемые на учебной практике

В ходе практики реализуется компетентностный подход к современному профессиональному образованию. Это проявляется в использовании активных и интерактивных форм проведения занятий практики на разных её этапах.

Учебные занятия носят практико-ориентированный характер и проводятся в учебных лабораториях и мастерских с использованием мультимедийного оборудования, в целях использования компьютерных возможностей для предоставления дополнительной информации по современным производственным технологиям.

Занятия планируется проводить при делении группы на подгруппы, что способствует индивидуализации обучения, реализации принципов личностно-ориентированного обучения.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся носит учебно-исследовательский характер и нацелена на выполнение учебного проекта, связанного с изучением и освоением видов профессиональной деятельности по приготовлению более сложных блюд, подготовке компьютерной презентации, как сопровождению индивидуального задания.

Выполнение учебно-производственных работ проводится на современном производственном оборудовании с использованием современных производственных технологий.

4.2. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся на учебной практике

Для организации самостоятельной работы обучающихся по выполнению учебно-производственных работ на учебных занятиях используются инструкционно-технологические и технологические карты.

Для проведения контроля и самоконтроля используются тестовые задания, карточки-задания, карты-эталоны.

4.3. Формы промежуточной аттестации

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики в рамках освоения профессионального модуля является дифференцированный зачет.

4.4. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практики

Учебники:

1. Л.С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова Технология приготовления мучных кондитерских изделий, - М.: Академия, 2013
 2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2013;
 3. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий изделий – М.: Профи , 2013;
 4. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Академия, 2013;
 5. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер учебное пособие, Ростовна-Дону: Феникс 2013г.
 6. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Академия, 2012;
 7. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2013;
- Дополнительные источники:
8. Амренова М. М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е. Кондитер: практические основы профессиональной деятельности. – М.: Академия, 2013;
 9. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Ф.И. Производственное обучение по профессии «Кондитер». – М.: Академия, 2013.

Справочники

1. А.И. Здобнов, В. А. Цыганенко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. «Издательство Арий», 2014.
2. Амренова М.М., Гурбо Н.М., Наумова Е.Е. Кондитер: практические основы профессиональной деятельности. – М.: Академия, 2014;
3. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Ф.И. Производственное обучение по профессии «Кондитер». – М.: Академия, 2014.

Дополнительные источники

1. ГОСТ Р 50763-95 «Кулинарная продукция, реализуемая населению».
2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».

Журналы

«Общественное питание», «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов», «Золотая коллекция рецептов», «Готовим вкусно».

1. www.povorenok.ru
2. www.moypovar.ru
3. www.chefcompany.ru

4.5. Материально-техническое обеспечение учебной практики:

Плиты электрические ПЭСМ-4ШБ; жарочный шкаф ШЖЭСМ-3; столы разделочные на 16 рабочих мест; электрическая фритюрницахолодильный шкаф; микроволновые печи; электронные весы; набор посуды, инструментов, инвентаря.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента согласно технологической карте	Экспертное наблюдение при работе на учебной практике
	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике; экспертная оценка решений производственных ситуаций
	Правильная последовательность выполнения технологических операций согласно рецептуре	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике; экспертная оценка оформления и содержания технологических карт

	Соблюдение норм времени согласно программе учебной практики	Экспертное наблюдение и оценка при работе на учебной практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Оформление изделия выполнено эстетично в соответствии с требованиями	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Оценка качества готового изделия произведена в соответствии с требованиями к качеству готового изделия	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Выбор способов хранения осуществлен правильно с учетом температурного режима	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
ПК 8..2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента, теплового оборудования согласно технологической карте	Экспертное наблюдение при работе на учебной практике
	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике;
	Правильная последовательность приготовления и оформления изделия согласно рецептуре	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике; экспертная оценка оформления и содержания технологических карт;
	Контроль качества готового изделия согласно требованиям к качеству изделия	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Выбор способов хранения осуществлен правильно с учетом температурного режима	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Соблюдение норм времени согласно программе учебной	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной

	практики	практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента, теплового оборудования согласно рецептуре	Экспертное наблюдение при работе на учебной практике
	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка на учебной практике; экспертная оценка решений производственных ситуаций
	Правильная последовательность приготовления и оформления изделия согласно рецептуре	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике;
	Контроль качества готового изделия, согласно требованию к качеству изделия	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Выбор способов хранения осуществлен правильно с учётом температурного режима	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Соблюдение норм времени согласно программе учебной практики	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН
Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента, теплового		Экспертное наблюдение при работе на учебной практике

	оборудования согласно рецептуре	
	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике; экспертная оценка решений производственных ситуаций
	Правильная последовательность приготовления и оформления блюда согласно рецептуре	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Контроль качества готового изделия, согласно требованию к качеству изделия	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Выбор способов хранения осуществлен правильно с учетом температурного режима	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Соблюдение норм времени, согласно программе учебной практики	Экспертное наблюдение и оценка при работе на учебной практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента, теплового оборудования согласно рецептуре	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при работе на учебной практике; экспертная оценка решений производственных ситуаций

	Правильная последовательность приготовления и оформления изделия согласно рецептуре	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Контроль качества готового изделия, согласно требованию к качеству изделия	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Выбор способов хранения осуществлен правильно с учетом температурного режима	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Соблюдение норм времени согласно программе учебной практики	Экспертное наблюдение и оценка при работе на учебной практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.	Соблюдение санитарно-гигиенических норм, организация рабочего места согласно СанПиН	Экспертное наблюдение при выполнении работ на учебной практике
	Обоснованность выбора инвентаря, посуды, инструмента, теплового оборудования согласно рецептуре	Экспертное наблюдение при работе на учебной практике
	Проверка органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов	Экспертное наблюдение при работе на учебной практике
	Рациональность приемов выполнения технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при работе на учебной практике; экспертная оценка решений производственных ситуаций
	Правильная последовательность приготовления и оформления изделия согласно рецептуре	Наблюдение и экспертная оценка при работе на учебной практике
	Контроль качества готового изделия согласно требованию к качеству изделия	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
	Выбор способов хранения осуществлен правильно с учетом температурного режима	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике

	Соблюдение норм времени согласно программе учебной практики	Экспертное наблюдение и оценка при работе на учебной практике
	Соблюдение правил техники безопасности при выполнении технологических операций	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ на учебной практике
		Итоговый контроль – дифференцированный зачёт

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - явно выраженный интерес к профессии; - трудоустройство по полученной профессии; - эффективная самостоятельная работа при изучении профессионального модуля; - результативное участие в конкурсах профессионального мастерства, многопредметных олимпиадах 	- наблюдение
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> - правильная последовательность выполнения технологических операций на лабораторно-практических занятиях и во время учебной практики в соответствии с технологическими картами и т.д.; - обоснованность выбора и применение методов и способов решения профессиональных задач; - личная оценка эффективности и качества выполнения работ. 	- наблюдение
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> - адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д. - самостоятельность текущего контроля и корректировка в пределах своих компетенций выполняемых работ в соответствии с технологией приготовления; - полнота представлений за последствия 	- наблюдение

	некачественно и несвоевременной выполненной работы	
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач; - владение различными способами поиска информации; - адекватность оценки полезности информации; - используемость найденной для работы информации в результативном выполнении профессиональных задач, для профессионального роста и личностного развития; - самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач. 	- наблюдение
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - рациональность использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности 	- наблюдение
Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> - степень развития и успешность применения коммуникационных способностей на практике (в общении с сокурсниками, ИПР ОУ, потенциальными работодателями в ходе обучения); - полнота понимания и четкость представлений того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всех участников команды работающих; - владение способами бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; - соблюдение принципов профессиональной этики 	- наблюдение
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной полученной профессии - применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы 	- наблюдение