БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 037CEA8500FDAD10A744F5E0D177A0DE06
Владелец: Красилова Ирина Николаевна
Действителен: с 13.12.2021 до 13.03.2023

2022 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм**

Разработчик:

Астроушко Ю. В., преподаватель

Рассмотрено на заседании ПЦК
технологии продукции общественного питания
протокол № 10
от «26» мая 2022г.
Председатель ПЦК
_____Л.В.Сновицкая

Рекомендована методическим советом
техникума
протокол № 9
от «07» июня 2022 г.
Председатель методического совета
_____ О.А.Товпышка

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	3
2. **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	6
3. **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**	8
4. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**	12
5. **ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**	19
6. **АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**	20
7. **ПРИЛОЖЕНИЯ**	22

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Область применения программы производственной практики

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** укрупненная группа **43.00.00 Сервис и туризм.**

1.2. Цель и планируемые результаты прохождения производственной практики профессионального модуля

В результате прохождения производственной практики по профессиональному модулю студент должен освоить основной вид деятельности: **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	***Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций***
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для

	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате прохождения производственной практики профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт:	– разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; – организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; – приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; – упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; – приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; – подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; – контроля хранения и расхода продуктов
Уметь:	– разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; – оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

1.3. Количество часов, отводимое на прохождение производственной практики профессионального модуля

Всего часов по модулю – 352,

из них на производственную практику – 108 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 . Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Принципы организации производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**36**	
Тема 1. 1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**16**	
	1.	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	8	ПК 5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	2.	Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	8	ПК 5.1., ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09, ОК 10

Тема 1. 2. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	**Содержание**		**20**	
	3.	Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	8	ПК 5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
	4.	Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	12	ПК 5.1, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 09, ОК 10
Раздел 2. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			**72**	
Тема 2.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**		**36**	
	1.	Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	16	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5 ПК 5.6. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
	2.	Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	12	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
	3.	Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	8	ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	**Содержание**		**36**	
	4.	Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	16	ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
	5.	Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности	12	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ОК 01,

		оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).		ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
	6.	Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	8	ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК05, ОК 07, ОК 10, ОК 11
		Всего:	**108**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Производственная практика реализуется концентрировано после изучения МДК 05.01, МДК 05.02.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, деятельность которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования, а также требований к оснащению баз практики

Кухня организации питания:

Весы настольные электронные;
Пароконвектомат;
Конвекционная печь или жар;
Микроволновая печь;
Расстоечный шкаф;
Плита электрическая;
Фритюрница;
Электрогриль (жарочная поверхность);
Шкаф холодильный;
Шкаф морозильный;
Шкаф шоковой заморозки;
Льдогенератор;
Стол холодильный с охлаждаемой горкой;
Тестораскаточная машина;
Планетарный миксер;
Диспенсер для подогрева тарелок;
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
Мясорубка;

Овощерезка;
Процессор кухонный;
Слайсер;
Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов);
Миксер для коктейлей;
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
Машина для вакуумной упаковки;
Кофемашина с капучинатором;
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
Кофемолка;
Лампа для карамели;
Аппарат для темперирования шоколада;
Сифон;
Газовая горелка (для карамелизации);
Машина посудомоечная;
Стол производственный с моечной ванной;
Стеллаж передвижной;
Моечная ванна двухсекционная.

Кондитерский цех организации питания:
Весы настольные электронные
Конвекционная печь
Микроволновая печь
Подовая печь (для пиццы)
Расстоечный шкаф
Плита электрическая
Шкаф холодильный
Шкаф морозильный
Шкаф шоковой заморозки
Тестораскаточная машина (настольная)
Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
Тестомесильная машина (настольная)
Миксер (погружной)
Мясорубка
Куттер
Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
Пресс для пиццы
Лампа для карамели
Аппарат для темперирования шоколада
Сифон
Газовая горелка (для карамелизации)
Термометр инфрокрасный
Термометр со щупом
Овоскоп
Машина для вакуумной упаковки
Производственный стол с моечной ванной
Производственный стол с деревянным покрытием
Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)
Моечная ванна (двухсекционная)
Стеллаж передвижной.

Распределение студентов для прохождения практики оформляемся приказом директора с выдачей соответствующего направления.

До начала практики проводится групповая консультация, на которой руководители практики от техникума ставят студентам задачи практики, сообщают о содержании и форме отчетной документации.

Контроль за выполнением программ практики осуществляется заведующей практическим обучением техникума, преподавателями профессионального модуля и руководителем практики в профильных организациях.

Руководство практикой на местах осуществляют высококвалифицированные специалисты, имеющие стаж работы по специальности. Они несут ответственность за выполнение программы и качество прохождения практики студентами.

С целью контроля за работой практикантов, соблюдением ими правил внутреннего трудового распорядка и оказания помощи в выполнении программы, преподаватели посещают базы практики.

Студенты при прохождении практики в организациях обязаны:

- своевременно в установленный срок явиться в назначенную для прохождения практики организацию;
- соблюдать действующие в организации правила внутреннего трудового распорядка;
- соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности;
- выполнять задания, предусмотренные программами практики;
- ежедневно вести дневник, в котором фиксируется выполненная работа;
- ежедневно составлять письменный отчет по итогам выполненных работ.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд располагает следующими печатными и электронными образовательными и информационными ресурсами

3.2.1 Печатные издания:

Нормативные акты:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 г. № 1515 «Правила оказания услуг общественного питания»
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
13. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

Основные источники:

1. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник / Е. В. Новикова. - Москва : КНОРУС, 2021. - 580 с. - (СПО. ТОП-50).
2. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник / А. Т. Васюкова. – М.: РУСАЙНС, 2017. - 350 с.
3. Васюкова, А. Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Текст] : лаб. практикум / А. Т. Васюкова. – М. : РУСАЙНС, 2017. - 328 с.
4. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий [Текст] / Сост. А. В. Павлов. - Санкт-Петербург : Профи, 2017. - 296 с.
5. Иванова, И. Н. Рисование и лепка [Текст]:учебник. – М. : ИЦ "Академия", 2020.-160 с.
6. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. – М. : Юрайт, 2017. - 414 с.
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Текст] : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. - Москва : Юрайт, 2021. - 203 с.
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Текст] : учеб. пособие / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – М. : Юрайт, 2017. - 248 с.
9. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Текст] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : РУСАЙНС, 2021. - 122 с.

3.2.2 Электронные издания:

1 Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс] : учебник / Е. В. Новикова. - Москва : КНОРУС, 2021. - 580 с. - (СПО. ТОП-50). - BOOK.RU
2 Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва : РУСАЙНС, 2021. - 350 с. – Book.ru
3 Васюкова, А. Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] : лаб. практикум / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. – М. : РУСАЙНС, 2021. - 328 с. – Book.ru
4 Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс] : сб. задач / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : РУСАЙНС, 2021. - 122 с. – BOOK.RU
5 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Юрайт, 2021. — 203 с. - ЭБС «Юрайт».
6 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – М. : Юрайт, 2021. - 248 с. - ЭБС «Юрайт».
7 Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2021. - 163 с. - ЭБС Юрайт.

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. М.: Де Ли принт, 2012. – 236 с.
2. Кузнеделева, С. Н. Изделия и украшения из шоколада [Текст] : учеб. пособие / С. Н. Кузнеделева. - Москва : КНОРУС, 2013. - 222 с. - (СПО).
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом [Электронный ресурс] : учеб. пособие для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. - М. : Юрайт, 2018. - 163 с. - (Профессиональное образование). – ЭБС Юрайт.
4. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учеб. и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. - Москва : Юрайт, 2017 - 414 с. - ЭБС «Юрайт».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ; размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования; выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный зачет

	эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный зачет

	регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдение условий и сроков хранения	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный зачет

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный зачет

	соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный зачет
	соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа; выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	

	выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том	оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный зачет

	числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - адекватная оценка и самооценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении работ по производственной практике, дифференцированный зачет
ОП 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- использование различных источников, включая электронные ресурсы, медиаресурсы, Интернет-ресурсы, периодические издания по специальности для решения профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- демонстрация ответственности за принятые решения - обоснованность самоанализа и коррекция результатов собственной работы	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, с руководителями производственной практики; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных)	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	-грамотность устной и письменной речи, - ясность формулирования и изложения мыслей	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	- соблюдение норм поведения во время прохождения производственной практики	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил при прохождении производственной практики; - знание и использование ресурсосберегающих технологий в области телекоммуникаций	

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	- эффективность выполнения правил ТБ при прохождении производственной практики	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности согласно формируемым умениям и получаемому практическому опыту;	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	- эффективность использования в профессиональной деятельности необходимой технической документации, в том числе на английском языке.	
ОК.11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- эффективно планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере с учетом действующего законодательства	
Промежуточная форма аттестации по производственной практике - дифференцированный зачет		

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

По итогам практики студент должен предоставить в Техникум следующие документы:

- ✓ отчет по практике;
- ✓ дневник прохождения практики (Приложение А).
- ✓ аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных и общих компетенций (Приложение Б);
- ✓ характеристику, заверенную руководителем и печатью организации (Приложение В);

Отчет о практике является документом студента, отражающим выполненную им, во время практики работу.

Текст отчёта выполняется на одной стороне стандартного листа А4 белой бумаги с книжной ориентацией, шрифт 14 Times New Roman через 1 или 1.5 интервала. Поля: верхнее, нижнее, левое - 20 мм, правое - 10 мм.

Выравнивание текста по ширине страницы, отступ слева (абзац)- 1, 25.

Заголовки отделяют от текста двумя интервалами. Название разделов (заголовки) печатают прописными буквами, без точки в конце, не подчеркивая. Переносы слов в заголовках не допускаются. Страницы текста нумеруют арабскими цифрами от титульного листа до последнего. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию. Текст выравнивается по ширине, а заголовки – по центру.

Общий объем отчета должен составлять 30-50 страниц. Отчет, оформленный надлежащим образом, должен быть сброшюрован с помощью папки типа скоросшивателя.

Структура отчета:

Титульный лист (Приложение Г).

Содержание.

Введение.

Основная часть.

Заключение.

Список использованных источников.

Приложения.

Содержание включает наименование всех разделов (тем), вопросов с указанием номера страниц, на которых размещается начало материала.

Введение должно содержать цели и задачи практики, название организации, где проходила практика, дана ее краткая характеристика.

В основной части работы излагается материал по всем разделам (темам), вопросам программы практики на примере предприятия – места практики.

В заключении подводятся итоги практики, формулируются основные выводы, рекомендации и предложения по организации практики.

Список использованной литературы помещается после основного текста.

Список размещается на отдельной пронумерованной странице, снабжается заголовком «СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ (ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ)», записанного симметрично тексту с прописной буквы, не нумеруется как раздел и включается в общее количество страниц отчёта.

Приложения оформляются как дополнение отчета на последующих его страницах. Каждое приложение должно начинаться с новой страницы и иметь содержательный заголовок.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, Б, В и т.д.

На все приложения в отчете должны быть ссылки.

В приложении могут быть включены материалы, уточняющие, дополняющие текст отчёта:

– технологические карты
– инструкции;
– копии документов.

Дневник практики содержит краткое описание видов работ, выполненных обучающимся за каждый день практики. Оценка выставляется ежедневно непосредственным руководителем практики от организации. В последний день практики дневник подписывается и заверяется печатью организации.

В аттестационном листе, разработанным совместно руководителем практики от техникума и руководителем практики от организации, работодатель проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции, во время практики и вносится итоговая оценка по практике.

Аттестационный лист подписывается руководителями практики от организации и от техникума, заверяется печатью организации – места практики.

Характеристика. По завершению практики руководитель практики от организации составляет на каждого студента характеристику и заверяет ее печатью. В характеристике отмечается освоение профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики, отношение к работе, дисциплинированность и другие качества, проявленные практикантом в период практики.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль по производственной практике осуществляется работодателем с выставлением оценок в дневнике практике по каждому виду выполненных работ.

Промежуточная аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

– положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и техникума об уровне освоения профессиональных компетенций;

– наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных и общих компетенций в период прохождения практики;

– полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критерии оценки текущего контроля и промежуточной аттестации указаны в контрольно-оценочных средствах по производственной практике.

Разработчик (составитель):

_____ Ю.В.Астроушко преподаватель
подпись

ПРИЛОЖЕНИЕ А

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

ДНЕВНИК
по производственной практике
ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

СТУДЕНТА __ КУРСА
СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
ГРУППЫ __, ОТДЕЛЕНИЕ _____

_____
(Фамилия, Имя, Отчество)

Место практики _____

Руководитель практики
от организации
_____
_____
Ф.И.О., занимаемая должность

Барнаул 20_ г.

Дневник прохождения производственной практики

Дата	Описание выполненных работ	Отметка руководителя практики от организации

_____ И.О.Ф. руководителя практики от организации

подпись

МП

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
обучающегося во время производственной практики

Ф.И.О. _____ обучающийся(аяся) по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания** в объеме 108 час. с «__» _____ 202_ г. по «_» _____ 202__ г. в организации _____.

В ходе прохождения производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции (ПК):

Наименование профессиональных компетенций	Оценка
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	
ПК 5.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	

В ходе прохождения производственной практики студент продемонстрировал общие компетенции:

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

0К 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной деятельности

Оценка по производственной практике _____ .

Руководитель практики
(от предприятия)

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка

МП

Руководитель практики _____ И.О.Ф.
(образовательная организация)
«__» _____ 20_ г.

ПРИЛОЖЕНИЕ В

Примерная характеристика на практиканта - студента
Барнаульского кооперативного техникума

_____курса_____отделения

_____

(фамилия, имя, отчество)

1. Место практики (предприятие, организация, учреждение)

_____

2. Период прохождения практики (число, месяц, год)_____

3. Руководитель практики от организации (должность, Ф.И.О)

_____

4. Качество выполненной практикантом работы, владение профессиональными и общими компетенциями

_____

_____

5. Отношение практиканта к работе (степень проявленной самостоятельности в работе, интерес к работе, инициатива, исполнительность, аккуратность, дисциплинированность)

_____

_____

«_____» _____ 20_г.

_____	_____	_____
должность	подпись	расшифровка

МП

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

ОТЧЕТ

по производственной практике

ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

СТУДЕНТА __ КУРСА

СПЕЦИАЛЬНОСТИ 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ГРУППЫ __, ОТДЕЛЕНИЕ _____

_____

(Фамилия, Имя, Отчество)

Место практики_____

Руководитель практики
от техникума:
Преподаватель И.О.Ф.
от организации
_____
_____
Ф.И.О., занимаемая должность

Барнаул 20_ г.

Лист изменений в рабочую программу производственной практики профессионального модуля

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено на заседании
ПЦК технологии продукции
общественного питания
протокол № _____ от
«____»_____20__г.
Председатель ПЦК
_____Л.В.Сновицкая

Рекомендована методическим советом
техникума
протокол № _____ от
«____»_____20__г.
Председатель методического совета
_____ О.А.Товпышка

1. Внести изменения в п. 1 рабочей программы производственной практики профессионального модуля:

Пункт 1 дополнить:

Личностные результаты:

Код	Наименование личностного результата
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;

	демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки специалиста по поварскому и кондитерскому делу
ЛР 14	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 15	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 16	Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов.
ЛР 17	Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.
ЛР 18	Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.

2. Внести изменения в п. 4 рабочей программы производственной практики профессионального модуля

Пункт 4 дополнить:

Личностные результаты реализации программы воспитания	**Критерии оценки ЛР обучающихся**	**Методы контроля достижений результатов**
ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	– проявление мировоззренческих установок на готовность молодых людей к работе на благо Отечества; – сформированность гражданской позиции; – участие в волонтерском движении – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	– наблюдение; – собеседование
ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую	– сформированность гражданской позиции; – участие в волонтерском движении	– наблюдение; - собеседование

позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону – участие в добровольческих инициативах по поддержке инвалидов и пожилых граждан – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	
ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	– проявление правовой активности и навыков правомерного поведения, уважения к Закону – сформированность гражданской позиции; – готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах – отсутствие фактов проявления идеологии терроризма и экстремизма среди обучающихся – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии	– наблюдение; – собеседование
ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	– проявление высокопрофессиональной трудовой активности – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве – положительная динамика в организации	– наблюдение; - собеседование

	собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа	
ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.	– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	– наблюдение; - собеседование
ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – оценка собственного продвижения, личностного развития – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – участие в исследовательской и проектной работе – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве	– наблюдение; - собеседование
ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	– соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – оценка собственного продвижения, личностного развития – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся	– наблюдение; - собеседование
ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных	– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися,	– наблюдение; - собеседование

этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	преподавателями, мастерами и руководителями практики – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира	
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	– демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов	- наблюдение; - собеседование
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве – участие в исследовательской и проектной работе	- наблюдение; - собеседование
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	– участие в исследовательской и проектной работе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях	- наблюдение; - собеседование
ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи	– демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – ответственность за результат учебной	- наблюдение; - собеседование

и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	деятельности и подготовки к профессиональной деятельности – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	
ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки специалиста по поварскому и кондитерскому делу	– демонстрация интереса к будущей профессии – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – проявление высокопрофессиональной трудовой активности – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – оценка собственного продвижения, личностного развития – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности	- наблюдение; - собеседование
ЛР 14. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности	– демонстрация интереса к будущей профессии – проявление высокопрофессиональной трудовой активности – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	- наблюдение; - собеседование
ЛР 15. Готовый соответствовать ожиданиям	– демонстрация интереса к будущей профессии – проявление высокопрофессиональной	- наблюдение; - собеседование

работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость	трудовой активности – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	
ЛР 16. Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов.	– отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве – соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и Алтайского края	- наблюдение; - собеседование;
ЛР 17. Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на	– демонстрация интереса к будущей профессии – проявление высокопрофессиональной трудовой активности – участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях – участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах – положительная динамика в организации собственной учебной деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции ее результатов – ответственность за результат учебной	- наблюдение; - собеседование; - тестирование; - защита проектов; - сертификаты, дипломы, грамоты, благодарности

саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.	деятельности и подготовки к профессиональной деятельности – конструктивное взаимодействие в учебном коллективе – демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – проявление экономической и финансовой культуры, экономической грамотности, а также собственной адекватной позиции по отношению к социально-экономической действительности	
ЛР 18. Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.	– проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и Алтайского края – демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии – демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся – проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве – участие в исследовательской и проектной работе	- наблюдение; - собеседование; - тестирование; - защита проектов, исследовательских работ

3. Внести изменения в приложение Б рабочей программы производственной практики профессионального модуля

   Аттестационный лист дополнить:

   ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

   ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

   ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

   ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

   ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

   ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в

социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР.7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12. Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
ЛР 13. Выполняющий профессиональные навыки специалиста по поварскому и кондитерскому делу.
ЛР 14. Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности.
ЛР 15. Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 16. Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов всех проживающих на его территории народов.
ЛР 17. Стремящийся к трудоустройству в агро-индустриальных и других отраслях экономики Алтайского края, готовый к внедрению инновационных технологий в экономически значимых сферах региона, демонстрирующий профессиональные, предпринимательские качества, направленные на саморазвитие и реализацию личностного потенциала и развитие экономики края.
ЛР 18. Обладающий экологической культурой, демонстрирующий бережное отношение к объектам общенационального достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.