БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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

Рабочая программа учебной 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

Астроушко Ю.В., преподаватель	
Астроушко 10.Б. , преподаватель	
Рассмотрено на заседании ПЦК	Рекомендована методическим советом
технологии продукции	техникума
общественного питания	протокол № 9
протокол № 10	от «07» июня 2022г.
от «26» мая 2022г.	Председатель методического совета
Председатель ПЦК	_ О.А.Товпышка
Л.В. Сновицкая	
·	

Разработчик:

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	стр. 3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14
5.	ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24
6.	АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24
7.	приложения	25

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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 учебной практики

Рабочая программа учебной 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 учебной практики профессионального модуля

В результате прохождения учебной 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
OK 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к
	различным контекстам
OK 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для
	выполнения задач профессиональной деятельности
OK 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,
	руководством, клиентами
OK 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с
	учетом особенностей социального и культурного контекста
OK 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное
	поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять
	стандарты антикоррупционного поведения
OK 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно
	действовать в чрезвычайных ситуациях
OK 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
OK 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном
	языках
ОК11	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 учебной практики профессионального модуля студент должен:

Иметь	-разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с		
практический	учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм		
опыт	обслуживания;		
OHBI	 -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 учебной практики профессионального модуля

Всего часов по модулю – 352, из них

на учебную практику - 72 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов, тем	Виды работ		Коды компетенций, формированию которых
			способствует элемент
			программы
1	2	3	
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к		32	
реализации хлебоб сложного ассортим	улочных, мучных кондитерских изделий ента		
Тема 1.1.	Содержание	2	
Классификация,	1. Оформление заявок на продукты,	2	ПК 5.1.
ассортимент	расходные материалы, необходимые для		ОК 01
хлебобулочных,	приготовления хлебобулочных, мучных		ОК 02
мучных	кондитерских изделий		ОК 10
кондитерских			OK11
изделий			

Тема 1.2	Содержание	26	777.7.1
Характеристика	1. Оценка наличия, выбор в соответствии		ПК 5.1.
процессов	технологическими требованиями, оцен		OK 01
приготовления,	качества и безопасности основны		OK 02
подготовки к	продуктов и дополнительны		OK 03
реализации и	ингредиентов, организация их хранения,		OK 05
хранению	момента использования в соответствии	С	
хлебобулочных,	требованиями санитарных правил.		
мучных	2. Проверка соответствия количества	и 2	ПК 5.1. ОК 01
кондитерских	качества поступивших продукт	ОВ	OK 02 OK 10
изделий	накладной.		OK11
сложного	3. Взвешивание продуктов,	их 2	ПК 5.1. ПК 5.2
ассортимента	взаимозаменяемость в соответствии	c	ПК 5.3 ПК 5.4
	нормами закладки, особенностями заказ	sa,	ПК 5.5 ОК 01
	сезонностью. Изменение заклад	· 1	OK 02 OK 04
	продуктов в соответствии с изменение	ем	OK 05
	выхода блюд, кулинарных издели		
	закусок.		
	4. Приготовление, оформлени	1e 2	ПК 5.1. ПК 5.2
	хлебобулочных, мучных кондитерски		ПК 5.3 ПК 5.4
	изделий сложного ассортимента, в то		ПК 5.5 ОК 01
	числе авторских, брендовь		OK 02 OK 03
	(фирменных) региональных, с учето		OK 04 OK05
	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		OK 07 OK 10
	рационального расхода сырь		
	продуктов, полуфабрикато	-	
	соблюдения режимов приготовлени		
	стандартов чистоты, обеспечени	я	
	безопасности готовой продукции.		
	5. Охлаждение и замораживані	ле 2	ПК 5.1. ПК 5.2
	некоторых готовых полуфабрикато	ОВ	ПК 5.3 ПК 5.4
	для хлебобулочных, мучны		ПК 5.5 ОК 02
	кондитерских изделий с учето		ОК 03 ОК 04
	требований к безопасности пищевы		ОК05 ОК 07
	продуктов.		
	6. Выбор и применение методо	ов 2	ПК 5.1. ПК 5.2
	приготовления хлебобулочных, мучны		ПК 5.1. ПК 5.2
	кондитерских изделий в зависимости		ПК 5.5 ОК 02
	вида и кулинарных свойств используемо		OK 03 OK 04
	сырья, продуктов и полуфабрикато		OK 05 OK 04 OK 05 OK 07
			OK 05 OK 07
			OK 09
	последовательности приготовлени	ıя,	
	особенностей заказа		HIC 5 1 PRC 5 2
	7. Оценка качества готовы	IX 2	ПК 5.1. ПК 5.2
	хлебобулочных, мучны	IX	ПК 5.3 ПК 5.4
	кондитерских изделий пере	ед	ПК 5.5 ОК 01
	отпуском, упаковкой на вынос.		OK 02 OK 03

			OK 04 OK05
	***		OK 07 OK 09
8.	Хранение хлебобулочных, мучных	2	ПК 5.1. ПК 5.2
	кондитерских изделий с учетом		ПК 5.3 ПК 5.4
	использования отделочных		ПК 5.5 ОК 01
	полуфабрикатов.		OK 02 OK 03 OK 04 OK05
			OK 04 OK03 OK 07 OK 09
	V	2	
9.	Хранение хлебобулочных, мучных	4	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4
	кондитерских изделий с учетом		ПК 5.5 ПК 5.4
	требований по безопасности,		OK 02 OK 03
	соблюдения режимов хранения.		OK 02 OK 03 OK 04 OK05
			OK 04 OK03 OK 07
10.	Творческое оформление	2	ПК 5.2 ПК 5.3
	хлебобулочных, мучных кондитерских	-	ПК 5.4 ПК 5.5
	изделий и подготовка к реализации с		OK 01 OK 02
	учетом соблюдения выхода изделий,		OK 03 OK 04
	рационального использования		ОК05 ОК 07
	ресурсов, соблюдения требований по		ОК 09
	безопасности готовой продукции.		
	1 , ,		
	материалов, порционирование		
	(комплектование), эстетичная		
	упаковка готовых хлебобулочных,		
	мучных кондитерских изделий на вынос		
11	и для транспортирования.	4	ПК 5.2 ПК 5.3
11.	Расчет стоимости хлебобулочных, мучных	4	ПК 5.4 ПК 5.5
	кондитерских изделий.		OK 09 OK 10
			OK 07 OK 10
12.	Консультирование потребителей, оказание	2	ПК 5.2 ПК 5.3
12.	им помощи в выборе хлебобулочных,	4	ПК 5.4 ПК 5.5
	мучных кондитерских изделий,		OK 01 OK 02
	эффективное использование		OK 01 OK 02 OK 03 OK 04
	профессиональной терминологии.		OK 05 OK 04 OK05 OK 07
	Поддержание визуального контакта с		OK 09 OK 10
	потребителем при отпуске с раздачи, на		
	вынос (при прохождении учебной		
	практики в условиях организации		
	питания).		
Тема 1.3 Сод	ержание	4	
Организация и 1.	Выбор с учетом способа приготовления,	2	ПК 5.1. ОК 01
техническое	безопасная эксплуатация		OK 02 OK 03
оснащение работ	_		OK 04 OK05
· •	технологического оборудования,		OK 04 OK03
по	технологического оборудования, производственного инвентаря,		ОК 07 ОК 09
<u>-</u>	1		

подготовке к		пожаробезопасности, охраны труда.		
реализации	2.	Выбор, рациональное размещение на	2	ПК 5.1. ОК 01
хлебобулочных,		рабочем месте оборудования, инвентаря,		OK 02 OK 03
мучных		посуды, сырья, материалов в соответствии		ОК 04 ОК05
кондитерских		с инструкциями и регламентами		OK 07 OK 09
изделий		(правилами техники безопасности,		OK 10
сложного		пожаробезопасности, охраны труда),		
ассортимента		стандартами чистоты.		
Раздел 2. Пригото	влен	ие и подготовка к реализации	20	
		и праздничного хлеба сложного		
ассортимента				
Тема 2.1	Сод	ержание	20	
Приготовление,	1.	Выбор, подготовка дополнительных	4	ПК 5.1
хранение		ингредиентов с учетом их сочетаемости с	-	OK 01 OK 02
хлебобулочных		основным продуктом.		OK 03 OK 04
изделий и		Проведение текущей уборки рабочего		OK 05 OK 07
праздничного		места повара в соответствии с		OK 09 OK 10
хлеба сложного		инструкциями и регламентами,		OR 07 OR 10
ассортимента		1		
ассортимента		стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и		
		'		
		раскладывание на хранение кухонной		
		посуды и производственного инвентаря в		
		соответствии со стандартами чистоты		
	2.	Приготовление, оформление	16	ПК 5.1 ПК 5.2
		хлебобулочных, мучных кондитерских		ПК 5.3 ПК 5.4
		изделий сложного ассортимента, в том		ПК 5.6
		числе авторских, брендовых (фирменных)		OK 01 OK 02
		региональных, с учетом рационального		OK 03 OK 04
		расхода сырья, продуктов,		OK 07 OK 09
		полуфабрикатов, соблюдения режимов		OK 10
		приготовления, стандартов чистоты,		
		обеспечения безопасности готовой		
		продукции.		
Раздел 3. Приготог	влени	е и подготовка к реализации пирожных	20	
и тортов сложного				
Тема 3.1	Сод	ержание	10	
Приготовление,	1.	Выбор, подготовка дополнительных	2	ПК 5.1
подготовка к		ингредиентов с учетом их сочетаемости с		OK 01 OK 02
реализации		основным продуктом.		OK 03 OK 04
пирожных		Проведение текущей уборки рабочего		ОК05 ОК 07
сложного		места повара в соответствии с		ОК 09 ОК 10
ассортимента		инструкциями и регламентами,		-
		стандартами чистоты: мытье вручную и в		
		посудомоечной машине, чистка и		
		раскладывание на хранение кухонной		
		посуды и производственного инвентаря в		
		соответствии со стандартами чистоты		
		Приготовление, оформление	8	ПК 5.1 ПК 5.2
		1 1	O	ПК 5.1 ПК 5.2
1	1	хлебобулочных, мучных кондитерских		11K J.4 11K J.J

			
	изделий сложного ассортимента, в том		ПК 5.6
	числе авторских, брендовых (фирменных)		OK 01 OK 02
	региональных, с учетом рационального		OK 03 OK 04
	расхода сырья, продуктов,		ОК 07 ОК 09
	полуфабрикатов, соблюдения режимов		ОК 10
	приготовления, стандартов чистоты,		
	обеспечения безопасности готовой		
	продукции.		
Тема 3.2	Содержание	10	
Приготовление,			ПИ 5 1
подготовка к	1. Выбор, подготовка дополнительных	2	ПК 5.1
реализации	ингредиентов с учетом их сочетаемости с		OK 01 OK 02
тортов сложного	основным продуктом.		OK 03 OK 04
ассортимента	Проведение текущей уборки рабочего		OK05 OK 07
ассортимента	места повара в соответствии с		ОК 09 ОК 10
	инструкциями и регламентами,		
	стандартами чистоты: мытье вручную и в		
	посудомоечной машине, чистка и		
	раскладывание на хранение кухонной		
	посуды и производственного инвентаря в		
	соответствии со стандартами чистоты		
	2. Приготовление, оформление	8	ПК 5.1 ПК 5.2
	хлебобулочных, мучных кондитерских		ПК 5.4 ПК 5.5
	изделий сложного ассортимента, в том		ПК 5.6
	числе авторских, брендовых (фирменных)		OK 01 OK 02
	региональных, с учетом рационального		ОК 03 ОК 04
	расхода сырья, продуктов,		ОК 07 ОК 09
	полуфабрикатов, соблюдения режимов		OK 10
	приготовления, стандартов чистоты,		
	обеспечения безопасности готовой		
	продукции.		
	Всего:	72	
	Delio:	14	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной практики предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет:

Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенного оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашина с капучинатором;

Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);

Кофемолка;

Газовая горелка (для карамелизации);

Набор инструментов для карвинга;

Овоскоп;

Нитраттестер;

Машина посудомоечная;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Учебный кондитерский цех

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

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

Оснащение 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.

Оснащенные базы практики

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.

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-Ф3].
- 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, $12\ c$.
- 8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартинформ, 2014. III, $11\ c$.
- 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). ВООК.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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках молуля	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 эксплуатации; соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для	результатов выполнения видов работ на практике,
	приготовления хлебобулочных, мучных	

<u></u>	T	Т
	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	опенка пропесса и
приготовление, хранение и		результатов выполнения
презентации отделочных	хлебобулочных, мучных кондитерских	1 2
полуфабрикатов для	изделий;	дифференцированный
хлебобулочных, мучных	выполнение требований персональной	
кондитерских изделий	гигиены системы ХАССП и требований	3a-1C1
кондитерских изделии	-	
	1 1	
	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	
	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. Осуществиять	-	OHOMES TROUGOSS II
ПК 5.3. Осуществлять	приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных	
приготовление, творческое	1 1	1 2
оформление, подготовку к	изделий и праздничного хлеба сложного	
реализации хлебобулочных	ассортимента с учетом потребностей	
изделий и праздничного	различных категорий потребителей,	зачет
хлеба сложного	видов и форм обслуживания;	
ассортимента с учетом	выполнение требований персональной	
потребностей различных	гигиены системы ХАССП и	
категорий	требований безопасности при	
потребителей, видов и	приготовлении	
форм обслуживания	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 полготовки к	

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
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
приготовление, творческое оформление,
подготовку к реализации мучных
конпитерских изпеций спожного

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

кондитерских изделий ассортимента с учетом потребностей дифференцированный категорий потребителей, зачет различных 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

оценка процесса и результатов выполнения сложного видов работ на практике,

	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; 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	
ПК 5.5. Осуществлять	обслуживания приготовление, творческое оформление,	опенка пропесса и
приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	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;	результатов выполнения видов работ на практике, дифференцированный
	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	
HV 5.6 Coversors very		ополия произода и
ПК 5.6. Осуществлять	разработка, адаптация рецептур	оценка процесса и
разработку, адаптацию	хлебобулочных, мучных кондитерских	результатов выполнения
рецептур хлебобулочных,	изделий, в том числе авторских,	видов работ на практике,
мучных кондитерских	брендовых, региональных с учетом	дифференцированный
изделий, в том числе	потребностей различных категорий	зачет
авторских, брендовых,	потребителей;	
региональных с учетом	выбор рецептур хлебобулочных, мучных	
потребностей различных категорий потребителей	кондитерских изделий, в том числе	
категории потреоителеи	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

	T	T
	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	
	числе авторских, брендовых,	
	региональных с учетом потребностей	
	различных категорий потребителей	
ОК 01. Выбирать способы	 обоснованность постановки цели, 	Экспертное наблюдение
решения задач	выбора и применения методов и	И
профессиональной	способов решения профессиональных	оценка при выполнении
деятельности,	задач;	работ по
применительно к	- адекватная оценка и самооценка	производственной
различным контекстам.	эффективности и качества	практике,
pustin mann nomentum.	выполнения профессиональных задач	дифференцированный
	22	зачет
ОП 02. Осуществлять	- исполі зорание различни іх	
•	- использование различных источников, включая электронные	
поиск,	ресурсы, медиаресурсы, Интернет-	
анализ и интерпретацию информации, необходимой	ресурсы, медиаресурсы, интернетресурсы, периодические издания по	
1 1		
для выполнения задач профессиональной	специальности для решения профессиональных задач	
деятельности.	профессиональных задач	
ОК 03. Планировать и	- демонстрация ответственности за	
реализовывать собственное	принятые решения	
профессиональное и	- обоснованность самоанализа и	
личностное развитие.	коррекция результатов собственной	
	работы	

1		
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	 взаимодействие с обучающимися, с руководителями учебной 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 учебной практики	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность выполнения правил при прохождении учебной 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 учебной 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	- эффективность использования в	
профессиональной	профессиональной деятельности	
документацией на	необходимой технической	
государственном и	документации, в том числе на	
иностранном языках.	английском языке.	
ОК.11. Планировать	- эффективно планировать	
предпринимательскую	предпринимательскую деятельность в	
деятельность в	профессиональной сфере с учетом	
профессиональной сфере.	действующего законодательства	
Проможитом на форма от	 Гестании по произволственной практике	Tuddonouwynonouwy vii

Промежуточная форма аттестации по производственной практике - дифференцированный зачет

5. ОФОРМЛЕНИЕ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется дневник практики, с указанием выполненных практических и лабораторных работ, за каждый день практики.

Отчет по учебной практики содержит выполненные практические (лабораторные) работы, согласно программе. По итогам прохождения учебной практики студент делает вывод по выполнению программы практики.

По итогам прохождения учебной практики, руководитель практики от техникума, оформляет на каждого обучающегося характеристику, аттестационный лист.

В аттестационном листе руководитель практики от техникума проставляет оценки по каждой освоенной профессиональной компетенции во время учебной практики, вносит итоговую оценку по учебной практике.

6. АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Текущий контроль учебной практики осуществляет руководитель практики от техникума с выставлением оценок в дневник практики и журнал учебных занятий по результатам выполнения и защиты практических и лабораторных работ. Критерии оценки к практическим и лабораторным работам указаны в методических рекомендациях по выполнению заданий по учебной практике.

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета.

Разработчик (с	оставитель):
	Ю.В.Астроушко, преподаватель
Подпись	

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

ДНЕВНИК по учебной 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, ОТДЕЛЕ	НИЕ
(Фамилия, Имя, Отчес	тво)
Место практики	
	Руководитель практики
	от организации
	Ф.И.О., занимаемая должность

Барнаул 20_ г.

Дневник прохождения учебной практики

Дата	Описание выполненных работ	Отметка руководителя практики от профильной организации

	практики от
	профильной
	практики от профильной организации

И.О.Ф. руководителя практики от организации

подпись

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ обучающегося во время учебной практики

Ф.И.О ооуч	ающиися(аяся
по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	
успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю Организа	ция и ведени
процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобуло	чных, мучных
кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различн	-
потребителей, видов и форм обслуживания в объеме 72 час. с «»	
«_» 20 г. в организации	
В ходе прохождения учебной практики студентом освоены следующие прос	фессиональные
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 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	
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 учебной 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 уче	бной практике			
Руководитель і	практики		И.О.Ф.	
(образователь	ная организация)			
« »	20	Γ.		

приложение в

	оная характеристика на зарнаульского кооператикурса	<u>.</u>	
	(фамилия, имя, о	тчество)	
1. Место практики (предпр	иятие, организация, учреж	кдение)	
2. Период прохождения пр	актики (число, месяц, год	ı)	
3. Руководитель практики	от организации (должнос	ть, Ф.И.О)	
4. Качество выполненной г и общими компетенциями	практикантом работы, вла <i>,</i>	дение профессиональными	
-		явленной самостоятельности в ра куратность, дисциплинированност	
«»2	0_г.		
должность	подпись	расшифровка	
МΠ			

приложение г

БАРНАУЛЬСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

ОТЧЕТ

по учебной 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

ЦИАЛЬНОСТИ 43.0	СТУДЕНТА КУРСА)2.15 Поварское и кондитерское дело специал
ГРУППЫ	, ОТДЕЛЕНИЕ
	(Фамилия, Имя, Отчество)
Место практ	чки
	Руководитель практики
	(должность, И.О.Ф.)

Барнаул 20_ г.

Лист изменений в рабочую программу учебной практики профессионального модуля

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Рассмотрено на заседании	Рекомендована методическим советом
ПЦК технологии продукции	техникума
общественного питания	протокол № от
протокол № от	« <u>»</u> 20 г.
« » 20 г.	Председатель методического совета
Председатель ПЦК	О.А.Товпышка
Л.В.Сновицкая	

1. Внести изменения в п. 1 рабочей программы учебной практики профессионального модуля: Пункт 1 дополнить:

Личностные результаты:

Код Наименование личностного регодительной при	
•	ои страны.
ЛР 2 Проявляющий активную гражданскую позицию, дем	*
принципам честности, порядочности, открытости	
участвующий в студенческом и территориальном са	амоуправлении, в том числе на
условиях добровольчества, продуктивно взаимодей	йствующий и участвующий в
деятельности общественных организаций.	
ЛР 3 Соблюдающий нормы правопорядка, следующий ид	
обеспечения безопасности, прав и свобод граждан Ро	
проявлениям представителей субкультур, отличающи	
и девиантным поведением. Демонстрирующий не	еприятие и предупреждающий
социально опасное поведение окружающих.	
ЛР 4 Проявляющий и демонстрирующий уважение к людя	
собственного труда. Стремящийся к формированик	1
профессионального конструктивного «цифрового сле,	
ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной куль	
основе любви к Родине, родному народу, малой ро	одине, принятию традиционных
ценностей многонационального народа России.	
ЛР 6 Проявляющий уважение к людям старшего поколе	ения и готовность к участию в
социальной поддержке и волонтерских движениях. ЛР.7 Осознающий приоритетную ценность личности чело	anaka: unawayayyyy aafamayyyya
и чужую уникальность в различных ситуациях, во все	, ,
ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение	
этнокультурных, социальных, конфессиональных и	<u> </u>
сохранению, преумножению и трансляции культ	1 2
многонационального российского государства.	урных традиции и ценностей
ЛР 9 Соблюдающий и пропагандирующий правила здоров	ого и безопасного образа жизни
спорта; предупреждающий либо преодолевающий за	
психоактивных веществ, азартных игр и т.д. С	
устойчивость в ситуативно сложных или стремительн	
ЛР 10 Заботящийся о защите окружающей среды, собственн	-
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
ЛР 16	профессиональную жизнестойкость
JIP 10	Проявляющий уважение к многообразию многонационального состава населения
	Алтайского края, готовый учитывать традиции культурного потенциала и интересов
ЛР 17	всех проживающих на его территории народов.
JIF 1/	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.
	1 bituneket e kpuit.

2. Внести изменения в п. 4 рабочей программы учебной практики профессионального модуля Пункт 4 дополнить:

Личностные результаты	Критерии оценки ЛР обучающихся	Методы
реализации программы		контроля
воспитания		достижений
		результатов
ЛР 1. Осознающий себя	- проявление мировоззренческих установок на	– наблюдение;
гражданином и	готовность молодых людей к работе на благо	– собеседование
защитником великой	Отечества;	
страны.	 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	
ЛР 2. Проявляющий	- сформированность гражданской позиции;	– наблюдение;
активную гражданскую	- участие в волонтерском движении	- собеседование
позицию,	- проявление правовой активности и навыков	
демонстрирующий	правомерного поведения, уважения к Закону	
приверженность	- участие в добровольческих инициативах по	
принципам честности,	поддержке инвалидов и пожилых граждан	
порядочности,	 положительная динамика в организации 	
открытости, экономически	собственной учебной деятельности по	
активный и участвующий	результатам самооценки, самоанализа и	
в студенческом и	коррекции ее результатов	
территориальном	- участие в конкурсах профессионального	
самоуправлении, в том	мастерства, олимпиадах по профессии,	
числе на условиях	викторинах, в предметных неделях	
добровольчества,	 проявление экономической и финансовой 	
продуктивно	культуры, экономической грамотности, а также	
взаимодействующий и	собственной адекватной позиции по отношению	
участвующий в	к социально-экономической действительности	
деятельности	к социально-экономической действительности	
общественных		
организаций.		
ЛР 3. Соблюдающий	- проявление правовой активности и навыков	наблюдение;
нормы правопорядка,	правомерного поведения, уважения к Закону	 собеседование
следующий идеалам	- сформированность гражданской позиции;	, ,
гражданского общества,	- готовность к общению и взаимодействию с	
обеспечения	людьми самого разного статуса, этнической,	
безопасности, прав и	религиозной принадлежности и в	
свобод граждан России.	многообразных обстоятельствах	
Лояльный к установкам и	- отсутствие фактов проявления идеологии	
проявлениям	терроризма и экстремизма среди обучающихся	
представителей	- соблюдение этических норм общения при	
субкультур, отличающий	взаимодействии с обучающимися,	
их от групп с	преподавателями, мастерами и руководителями	
деструктивным и	практики	
девиантным поведением.	участие в конкурсах профессионального	
Демонстрирующий	мастерства, олимпиадах по профессии,	
неприятие и	викторинах, в предметных неделях	
предупреждающий	- отсутствие социальных конфликтов среди	
социально опасное	обучающихся, основанных на	
поведение окружающих.	межнациональной, межрелигиозной почве	
	демонстрация умений и навыков разумного	
	природопользования, нетерпимого отношения к	
	действиям, приносящим вред экологии	
ЛР 4. Проявляющий и		Mogaro Horrino:
демонстрирующий	 проявление высокопрофессиональной трудорой актириссти 	наблюдение;собеседование
уважение к людям труда,	трудовой активности	- соосседование
осознающий ценность	- соблюдение этических норм общения при	
осознающии ценность		

		<u> </u>
собственного труда.	взаимодействии с обучающимися,	
Стремящийся к	преподавателями, мастерами и руководителями	
формированию в сетевой	практики	
среде личностно и	– проявление культуры потребления	
профессионального	информации, умений и навыков пользования	
конструктивного	компьютерной техникой, навыков отбора и	
«цифрового следа».	критического анализа информации, умения	
матфрового следат.		
	пространстве	
	– 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	
	– демонстрация навыков межличностного	
	делового общения, социального имиджа	
ЛР 5. Демонстрирующий	 отсутствие социальных конфликтов среди 	наблюдение;
приверженность к родной		- собеседование
1 1	обучающихся, основанных на	- собеседование
культуре, исторической	межнациональной, межрелигиозной почве	
памяти на основе любви к	– проявление экологической культуры,	
Родине, родному народу,	бережного отношения к родной земле,	
малой родине, принятию	природным богатствам России и мира	
традиционных ценностей	– участие в конкурсах профессионального	
многонационального	мастерства, олимпиадах по профессии,	
народа России.	викторинах, в предметных неделях	
ЛР 6. Проявляющий	- соблюдение этических норм общения при	наблюдение;
уважение к людям	взаимодействии с обучающимися,	- собеседование
старшего поколения и	преподавателями, мастерами и руководителями	Соосседование
готовность к участию в	практики	
социальной поддержке и	1 1	
_	– оценка собственного продвижения,	
волонтерских движениях.	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	
ЛР 7. Осознающий	 соблюдение этических норм общения при 	– наблюдение;
приоритетную ценность	взаимодействии с обучающимися,	- собеседование
личности человека;	преподавателями, мастерами и руководителями	сосседование
уважающий собственную		
уважающий сооственную	практики	
H HAMMAN ANTHRONE HOOME B	arrayyya a a 6 a a	
и чужую уникальность в различных ситуациях, во	 оценка собственного продвижения, личностного развития 	

всех формах и видах	- конструктивное взаимодействие в учебном	
деятельности.	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	
ЛР 8. Проявляющий и	- отсутствие социальных конфликтов среди	– наблюдение;
демонстрирующий	обучающихся, основанных на	- собеседование
уважение к	межнациональной, межрелигиозной почве	
представителям	 соблюдение этических норм общения при 	
различных	взаимодействии с обучающимися,	
этнокультурных,	преподавателями, мастерами и руководителями	
социальных,	практики	
конфессиональных и иных	 конструктивное взаимодействие в учебном 	
групп. Сопричастный к	коллективе	
сохранению,	 демонстрация навыков межличностного 	
преумножению и	делового общения, социального имиджа	
трансляции культурных	 проявление экологической культуры, 	
традиций и ценностей	бережного отношения к родной земле,	
многонационального	природным богатствам России и мира	
российского государства.	природивии обтитотвани г обони и мири	
ЛР 9. Соблюдающий и	 демонстрация навыков здорового образа 	- наблюдение;
пропагандирующий	жизни и высокий уровень культуры здоровья	- собеседование
правила здорового и	обучающихся	
безопасного образа жизни,	 демонстрация умений и навыков разумного 	
спорта;	природопользования, нетерпимого отношения к	
предупреждающий либо	действиям, приносящим вред экологии	
преодолевающий	 положительная динамика в организации 	
зависимости от алкоголя,	собственной учебной деятельности по	
табака, психоактивных	результатам самооценки, самоанализа и	
веществ, азартных игр и	коррекции ее результатов	
т.д. Сохраняющий		
психологическую		
устойчивость в		
ситуативно сложных или		
стремительно		
меняющихся ситуациях.		
ЛР 10. Заботящийся о	– проявление экологической культуры,	- наблюдение;
защите окружающей	бережного отношения к родной земле,	- собеседование
среды, собственной и	природным богатствам России и мира	
чужой безопасности, в том	– демонстрация умений и навыков разумного	
числе цифровой.	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	
ЛР 11. Проявляющий	 участие в исследовательской и проектной 	- наблюдение;
уважение к эстетическим	работе	- собеседование
ценностям, обладающий	1	Соосодование
основами эстетической	– демонстрация навыков межличностного	
	делового общения, социального имиджа	
культуры.	 участие в конкурсах профессионального 	
	мастерства, олимпиадах по профессии,	
	викторинах, в предметных неделях	
ЛР 12. Принимающий	 демонстрация навыков межличностного 	- наблюдение;
семейные ценности,	делового общения, социального имиджа	- собеседование
готовый к созданию семьи	– ответственность за результат учебной	
и воспитанию детей;	деятельности и подготовки к профессиональной	
демонстрирующий	деятельности	
неприятие насилия в	 проявление экономической и финансовой 	
семье, ухода от	культуры, экономической грамотности, а также	
родительской	собственной адекватной позиции по отношению	
ответственности, отказа от	к социально-экономической действительности	
отношений со своими	к социально-экономи-ческой действительности	
детьми и их финансового		
содержания.		
ЛР 13. Выполняющий	 демонстрация интереса к будущей профессии 	- наблюдение;
профессиональные		- собеседование
	– участие в конкурсах профессионального	- соосседование
навыки специалиста по	мастерства, олимпиадах по профессии,	
поварскому и	викторинах, в предметных неделях	
кондитерскому делу	 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	
ЛР 14. Соблюдающий в	деятельности	- пабщования.
1	 демонстрация интереса к будущей 	- наблюдение;
своей профессиональной	профессии	- собеседование
деятельности этические	 проявление высокопрофессиональной 	

принципы: честности, трудовой активности независимости, участие в конкурсах профессионального профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, скептицизма, викторинах, в предметных неделях противодействия участие в конкурсах профессионального коррупции и экстремизму, мастерства и в командных проектах обладающий системным положительная динамика в организации мышлением и умением собственной учебной деятельности по принимать решение в результатам самооценки, самоанализа и условиях риска и коррекции ее результатов неопределенности 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 ЛР 15. Готовый демонстрация интереса к будущей - наблюдение; соответствовать - собеседование профессии ожиданиям проявление высокопрофессиональной работодателей: проектнотрудовой активности мыслящий, эффективно участие в конкурсах профессионального взаимодействующий с мастерства, олимпиадах по профессии, членами команды и викторинах, в предметных неделях сотрудничающий с участие в конкурсах профессионального другими людьми, мастерства и в командных проектах осознанно выполняющий положительная динамика в организации профессиональные собственной учебной деятельности по требования, результатам самооценки, самоанализа и ответственный, коррекции ее результатов пунктуальный, - ответственность за результат учебной дисциплинированный, деятельности и подготовки к профессиональной трудолюбивый, деятельности критически мыслящий, - конструктивное взаимодействие в учебном нацеленный на коллективе достижение поставленных демонстрация навыков межличностного целей; демонстрирующий делового общения, социального имиджа профессиональную демонстрация навыков здорового образа жизнестойкость 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

TD 16 T		
ЛР 16. Проявляющий	– отсутствие социальных конфликтов среди	- наблюдение;
уважение к многообразию	обучающихся, основанных на	- собеседование;
многонационального	межнациональной, межрелигиозной почве	
состава населения	 соблюдение этических норм общения при 	
Алтайского края, готовый	взаимодействии с обучающимися,	
учитывать традиции	преподавателями, мастерами и руководителями	
культурного потенциала и	практики	
интересов всех	 конструктивное взаимодействие в учебном 	
проживающих на его	коллективе	
территории народов.	 демонстрация навыков межличностного 	
	делового общения, социального имиджа	
	 проявление экологической культуры, 	
	бережного отношения к родной земле,	
	природным богатствам России и Алтайского	
	края	
ЛР 17. Стремящийся к	 демонстрация интереса к будущей 	- наблюдение;
трудоустройству в агро-	профессии	- собеседование;
индустриальных и других	 проявление высокопрофессиональной 	- тестирование;
отраслях экономики	трудовой активности	- защита
Алтайского края, готовый	 участие в конкурсах профессионального 	проектов;
к внедрению	мастерства, олимпиадах по профессии,	- сертификаты,
инновационных	викторинах, в предметных неделях	дипломы,
технологий в	 участие в конкурсах профессионального 	грамоты,
экономически значимых	мастерства и в командных проектах	благодарности
сферах региона,	 положительная динамика в организации 	
демонстрирующий	собственной учебной деятельности по	
профессиональные,	результатам самооценки, самоанализа и	
предпринимательские	коррекции ее результатов	
качества, направленные на	 ответственность за результат учебной 	
саморазвитие и	деятельности и подготовки к профессиональной	
реализацию личностного	деятельности	
потенциала и развитие	 конструктивное взаимодействие в учебном 	
экономики края.	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	 проявление экологической культуры, 	- наблюдение;
экологической культурой,	бережного отношения к родной земле,	- собеседование;
демонстрирующий	природным богатствам России и Алтайского	- тестирование;
бережное отношение к	края	- защита
объектам	– демонстрация умений и навыков разумного	проектов,
общенационального	природопользования, нетерпимого отношения к	исследовательск
•	· • •	

достояния, в том числе природным комплексам Алтайского края.	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	их работ
	 участие в исследовательской и проектной работе 	

3. Внести изменения в приложение Б рабочей программы учебной 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.