

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ЗАБАЙКАЛЬСКОГО КРАЯ  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Забайкальский государственный колледж»



# ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УП 07.02 Учебная практика по освоению первичных  
профессиональных навыков по профессии 12901  
«Кондитер»**

Для специальности

43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело

Чита 2021

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Организация разработчик: ГПОУ «Забайкальский государственный колледж».

Разработчики:

Ноздрин Н.В., мастер производственного обучения 1 квалификационной категории.  
Пыхалова Н.Ю., мастер производственного обучения.

Программа согласована с представителями работодателей:

Работодатель:

СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор  
ООО ПК «Товары»  
Иванов И.В.  
« 01 » сентября 2021 г.



Программа рассмотрена на заседании ПЦК дисциплин профессионального цикла №3 протокол № 10

от « 24 » июня 2021 г.

Председатель П(Ц)К: Игуменова Е.М. (Игуменова Е.М.)

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Паспорт программы учебной практики	4
1.1 Область применения программы учебной практики	4
1.2 Требования к результатам освоения программы учебной практики	5
1.3 Тематический план и содержание учебной практики	7
2 Условия реализации программы учебной практики	8
2.1 Материально-техническое обеспечение	8
3 Информационное обеспечение обучения	10
4 Организация образовательного процесса	18
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	20
6 Критерии оценки учебной практики	22

# **1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1 Область применения программы учебной практики по специальности 43.02.15**

Программа учебной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ).

Учебная практика включена в программу ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер» (далее ПМ 07).

Программа учебной практики предназначена для формирования профессиональных умений и навыков, освоения общих и профессиональных компетенций у обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков в рамках ПМ 07 по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующих специалистов и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций.

Объем, содержание и сроки проведения учебной практики определяются учебным планом ППСЗ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и составляет 36 часов.

Учебная практика проводится в лаборатории организации технологического процесса образовательного учреждения. Контроль над прохождением учебной практики осуществляется руководителем практики.

Перед началом учебной практики проводится инструктаж по охране труда, пожарной безопасности и электробезопасности. Результат инструктажа фиксируется в журнале с указанием даты проведения и проставлением подписей инструктируемого и инструктирующего.

## **1.2 Требования к результатам освоения программы учебной практики**

В период прохождения учебной практики у обучающихся формируется первоначальный практический опыт в рамках ПМ 07 программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися трудовыми функциями:

-Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера. Изготовление теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

Обучающийся, освоивший программу учебной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать общими компетенциями:

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 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 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 среде.

Обучающийся, освоивший программу учебной практики по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» должен обладать трудовыми функциями:

- А/01.3 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
- А/02.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.
- В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе..
- В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции.

### 1.3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Вид работ	Содержание учебных занятий	Объем часов
ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер»			36
<b>Тема 2</b> Технологические процессы приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба  <b>Тема 3</b> Технологические процессы приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов  <b>Тема 4</b> Технологические процессы приготовления классических тортов и пирожных	А/01.3	Приготовление изделий из дрожевого теста безопасным способом	6
	А/02.3	Приготовление изделий из дрожевого теста опарным способом	6
	В/01.4	(сдобных изделий)	6
	В/02.4	Приготовление изделий из различного бездрожжевого вида теста	6
		Приготовление отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий.	6
		Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	6
		Приготовление пирожных. Приготовление тортов	6

## **2 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **2.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы учебной практики требует наличия учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место мастера производственного обучения;
- комплект учебно-методических материалов мастера;
- комплект учебно-наглядных пособий, в том числе на электронных носителях.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

**Оборудование учебного цеха ресторана технологическим оборудованием:**

- моечная ванна;
- шкаф холодильный;
- шкаф интенсивной заморозки;
- блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- слайсер;
- планетарный миксер;
- куттер (для тонкого измельчения продуктов);
- плиты электрические или с индукционным нагревом;
- печь пароконвекционная;
- фритюрница;
- микроволновая печь;
- весы настольные электрические
- стеллаж.



**Оснащение рабочих мест учебного цеха ресторана оборудованием, инвентарем, инструментами, посудой:**

- производственные столы;
- функциональные емкости из нержавеющей стали;
- набор разделочных досок;
- термометр со щупом;
- мерный стакан;
- венчик;
- ложки;
- миски из нержавеющей стали;
- сито;
- лопатки (металлические, силиконовые);
- щипцы универсальные;
- ножи поварской тройки;
- корзины для отходов;
- набор кастрюль;
- набор сотейников;
- набор сковород;
- гриль сковорода;
- ножи для удаления глазков, экономной очистки овощей;
- стрейч пленка для пищевых продуктов;
- пергамент, фольга;
- пакеты для вакуумного аппарата;
- контейнеры одноразовые для пищевых продуктов;
- тарелки глубокие (различного объема);
- тарелки плоские (различного диаметра);
- блюдо прямоугольное;
- соусники.

### 3 ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

#### Основные источники:

1 Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

2 Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услугобщественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

3 ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.

4 ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.

5 ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.

6 ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7 ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

8 ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.

11 СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

12 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

13 СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

14 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»].

15 Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

16 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

17 Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ.ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

18 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.-

19 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.

20 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с. – ISBN 978-5-4468-0423-8.

21 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192с. - ISBN 978-5-7695-8026-0, 978-5-7695-8025-3.

22 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.1 Механическая кулинарная обработка продуктов: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с. ISBN 978-5-4468-0057-5.

23 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2 Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 160с. – ISBN 978-5-4468-8576-3

24 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.3 Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 112 с. – ISBN 978-5-4468-0059-9.

25 Андросов, В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4 Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 128с. – ISBN 978-5-4468-8580-0.

26 Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с. - ISBN 978-5-4468-6017-3.

27 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия». 2017. – 400 с. - ISBN 978-5-4468-1771-9.

28 Бурашников, Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с. ISBN 5446868323

29 Бурчакова, И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 384 с. – ISBN 978-5-4468-5111-9.

30 Ботов, М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018. – 464 с. – ISBN 978-5-7695-5376-9.

31 Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: Учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176с. – ISBN 978-5-4468-5818-7.

32 Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 128с. - ISBN 978-5-4468-5819-4.

33 Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб.пособие для студ. учреждений сред.

проф. образования. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 112 с. – ISBN 978-5-4468-2906-4.

34 Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 336 с. – ISBN 978-5-4468-5823-1.

35 Здобнов, А.И., Цыгененко В.А. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: - К.: Арий, 2019. - 680с. – ISBN 978-5-94832-140-0.

36 Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 160 с. - ISBN 978-5-4468-6235-1.

37 Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 96 с. – ISBN 978-5-4468-5814-9.

38 Королев, А.А. Микробиология. Физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.1. – м.: издательский центр «Академия», 2017. – 256 с. - ISBN 978-5-4468-5773-9.

39 Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с. - ISBN 978-5-4468-5729-6.

40 Козлова, С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с. - ISBN 978-5-4468-3314-6.

41 Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. - ISBN 978-5-4468-5770-8.

42 Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования: в 2 ч. Ч.2. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с. - ISBN 5446862279.

43 Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 288 с. ISBN 5446874048.

44 Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /С.Ю. Мальгина, Ю.Н.Плешкова.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320 с. – ISBN 978-5-4468-5971-9.

45 Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2018. – 336 с. - ISBN 978-5-4468-2216-4.

46 Радченко, С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 –373 с. - ISBN:978-5-406-09674-1.

47 Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с. - ISBN 978-5-4468-6870-4.

48 Синицина, А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с. - ISBN 978-5-4468-6201-6.

49 Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: ученик для студ. учреждений сред.проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с. - ISBN 978-5-4468-5795-1.

50 Шитякова, Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 176 с. - ISBN 978-5-4468-5820-0.

### **Электронные ресурсы:**

1 Официальный интернет-портал правовой информации: сайт. – 2005– URL: <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1> (дата обращения 17.06.2021)

2 Охрана труда в России. - 2001 - URL: [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/) (дата обращения 17.06.2021)

3 Охрана труда в России. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)(дата обращения: 01.06.2021).

### **Дополнительные источники:**

1 Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с. - ISBN 978-5-85971-827-6.

2 Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2014– 160 с. – ISBN 978-5-4468-0975-2.

3 Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – М.: Академия, 2016. – 96 с. - ISBN 978-5-4468-3050-3.

4 Качурина Т.А. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь для нач. проф. образования / Т.А.Качурина, Т.А.Лаушкина.–М.: Академия, 2014. – 96 с. - ISBN978-5-4468-0970-7.

5 Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2011. – 192 с. - ISBN 978-5-7695-8314-8.

6 Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2018 . – 112 с. - ISBN 978-5-7695-5718-7.

### **Электронные ресурсы:**

1 Федеральный центр информационно –образовательных ресурсов 2021 год URL:<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> (дата обращения



17.06.2021).

2 Гастрономъ 2005 год URL:<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html> (дата обращения 17.06.2021).

3 Журнал "Гастрономъ" 2001 год URL: <http://www.eda-server.ru/gastronom/> (дата обращения 17.06.2021).

## **4 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

Учебная практика профессионального модуля ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер». входит в профессиональный цикл обязательной части основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Реализация программы учебной практики ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Кондитер». предусматривает выполнение обучающимися заданий по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, а также наличия Учебной кухни ресторана, оснащенной современным технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, соответствующими требованиям международных стандартов.

Практика является обязательным разделом образовательной программы и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Учебная практика проводится при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализовываются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

Учебная практика проводится в учебных лабораториях образовательного учреждения.

Для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбор мест прохождения практик учитывает состояние здоровья и требования по доступности.

Учет результатов освоения профессионального модуля по учебной практике осуществляется руководителем практики в журнале производственного обучения.

Завершается освоение учебной практики в рамках промежуточной аттестации дифференцированным зачётом, с учётом (или на основании) результатов, подтверждённых документами (аттестационным листом, характеристикой с места прохождения практики, дневником) и предоставлением отчета.

Обучающиеся, успешно освоившие программу учебной практики, допускаются к производственной практике.

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<i>Результаты(освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
.А/О1.03 Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места	Наблюдение в процессе учебной практики за организацией рабочего места.
А/О2.3 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.
В/01.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе..	Наблюдение в процессе учебной практики за организацией рабочего места кондитера, инвентаря, оборудования
В/02.4 Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции	Наблюдение в процессе учебной практики за выполнением изготовления, оформления и презентации кондитерской и шоколадной продукции.
ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Проведение анализа ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе учебной практики.
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализ результатов практической деятельности. Выполнение практических заданий по УП.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист по итогам прохождения УП. Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Результаты участия в командных мероприятиях Результаты выполнения презентаций.
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Анализ результатов практической деятельности. Выполнение практических заданий по УП.
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Выполнение практических заданий по УП. Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе, например - презентация)
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности .Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выполнение практических заданий по УП. Анализ содержания отчета по УП, аттестационный лист и характеристика по итогам прохождения УП.

Текущий контроль результатов освоения практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения и от организации,

в которой проводится практика, в процессе выполнения обучающимися работы в организациях.

По итогам практики обучающийся составляет отчет. Отчет обучающегося по практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период прохождения практики и содержать документы, перечень которых определен образовательным учреждением: задание на практику, дневник практики, аттестационный лист, характеристику.

Отчет по практике должен быть оформлен в соответствии с требованиями к оформлению и содержанию и сдан в соответствующие сроки.

## **6 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Оценка *«отлично»* выставляется студенту при полном выполнении им требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, оформлении отчетной документации по итогам практики в соответствии с

рекомендациями и предоставлении ее в установленные сроки, уверенном применении полученных знаний, умений по профессиональным модулям полученного практического опыта.

Оценка *«хорошо»* выставляется студенту при полном выполнении требований и заданий, содержащихся в программе учебной практики, применении полученных знаний и умений и незначительных замечаниях в оформлении отчетной документации;

Оценка *«удовлетворительно»* выставляется, если студент в основном выполнил требования и задания программы учебной практики, имел замечания при выполнении самостоятельной работы в ходе практики и оформлении отчетной документации;

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется студенту при невыполнении программы учебной практики и предоставлении отчетной документации.