**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Ульяновский техникум питания и торговли»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

**ПО ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**МДК 07.02. Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента**

**для студентов заочного отделения**

специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

**Ульяновск,** 2022

Методические указания по практике разработаны на основе федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09 декабря 2016 г.), в соответствии с передовым международным опытом движения WorldSkills International на основании компетенции WSR и с учётом профессионального стандарта «Повар», утверждённого Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008 годах НП Федерация рестораторов и отельеров.

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО:  на заседании методической комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 2022 г. |  |
| Председатель методической комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |

Составила: Сенькина Регина Александровна

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Согласно Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 июня 2013 г., регистрационный № 28785);

Практическая подготовка обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, является составной частью образовательного процесса и составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) среднего профессионального образования (СПО), обеспечивающей реализацию Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) СПО.

Практика имеет целью комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности (профессии) среднего профессионального образования, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и практического опыта по специальности (профессии).

Видами практики обучающихся, осваивающих основную профессиональную образовательную программу (ОПОП) среднего профессионального образования (СПО), являются: учебная практика и производственная практика. Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности (профессии) (по профессиональному модулю ПМ) и преддипломная практика по специальности.

**2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ**

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК. 01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК. 02 | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование профессиональных компетенций** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимент |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |

- комплексное освоение обучающимися ***вида профессиональной деятельности***:

**ВД 1** Приготовление и подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства; **ВД 2** Приготовление, оформление и подготовка подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

**ВД 3** Порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

**Задачами** производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретённого в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;

- развитие общих и профессиональных компетенций;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных форм организационно- правовых форм.

**1.3. Количество часов на освоение учебной практики: 36 ч.**

**3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование профессионального модуля, разделов, тем** | **Содержание учебного материала** | **Объём**  **часов** |
| **ПМ 07. Выполнение работ по**  **одной или нескольким**  **профессиям рабочих,**  **должностям служащих** |  | 72 |
| **МДК 07.02. Приготовление**  **мучных кондитерских**  **изделий и шоколадной**  **продукции простого**  **ассортимента** |  | 72 |
| **Раздел модуля 1.** Организация  приготовления, оформления и  подготовки к реализации  мучных кондитерских изделий  и шоколадной продукции  простого ассортимента |  | 6 |
| **Вводное занятие** | 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности | 1 |
| **Тема 1.1**. Организация рабочих мест и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада | 1.Организация рабочих мест в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики при изготовлении шоколадной продукции простого ассортимента | 1 |
| 2.Организация рабочих мест в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики при приготовлении и оформлении мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. | 2 |
| 3.Организация рабочих мест в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики при приготовлении и оформлении пирожных простого ассортимента | 1 |
| 4.Организация рабочих мест в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики при приготовлении и оформлении тортов простого ассортимента | 1 |
| **Раздел модуля 3.**Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации шоколадной продукции простого ассортимента |  | 12 |
| **Тема 3.1.** Организация  процесса приготовления шоколадной продукции простого ассортимента | 1.Проверка наличия заказа (составление заявки) продуктов, прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов\*\* | 1 |
| 2.Органолептическая оценка качества шоколада разного ассортимента. Организация хранения шоколада. | 1 |
| 3.Подготовка шоколада к работе, выполнение различных методов темперирования в соответствии вида шоколада. | 1 |
| **Тема 3.2**.Приготовление различных видов шоколадной  продукции простого ассортимента | 1.Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря для изготовления шоколадной продукции. \*\* | 2 |
| 2.Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы | 2 |
| 3.Выполнение заданий по изготовлению конфет: трюфели, корпусные, нарезные | 2 |
| 4.Приемы изготовления шоколадных декораций и композиций. | 1 |
| 5.Приготовление различных видов шоколадной глазури, посыпок | 1 |
| 6.Подготовка к реализации готовой шоколадной продукции, комплектование, творческое оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рациональное использования ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой шоколадной продукции на вынос и для транспортирования.\*\* | 1 |
|  |  |
| **Раздел модуля2.**Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий  **Раздел модуля 4.**Изготовление, творческоеоформление, подготовка креализации мучныхкондитерских изделий  простого ассортимента |  | **18** |
| **Тема 4.1.** Организация  процесса приготовления мучных кондитерских изделий  из бездрожжевого теста | **1.** Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда по приготовлению мучных кондитерских изделий \* | **2** |
| 2.Проверка наличия заказа (составление заявки) продуктов, прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов с учетом использования отделочных полуфабрикатов\*\* | 1 |
| **Тема 4.2.** Приготовление,  оформление и подготовка к  реализации мучных кондитерских изделий из  пресного, слоеного, сдобного  пресного, бисквитного, воздушного, миндального, заварного, пряничного теста простого ассортимента с использованием отделочных полуфабрикатов. | 1.Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента из пресного, сдобного пресного, песочного теста: печенья, рулеты, пироги, кексы. | 3 |
| 2.Выполнение приемов и способов подготовки сырья, приготовления теста, начинок, отделочных полуфабрикатов (посыпок, помад и глазурей, кремов, сиропов, желе); формования, выпечки, варианты оформления с применением различных видов отделочных полуфабрикатов. | 3 |
| 3. Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента из пресного слоеного теста. Методы и способы приготовления, формование, выпечка, варианты оформления. | 3 |
| 4.Приготовление мучных кондитерских изделий простого ассортимента из бисквитного теста. Методы и способы приготовления, формование, выпечка, варианты оформления с применением различных видов отделочных полуфабрикатов. | 3 |
| **Раздел модуля 5.**Изготовление, творческоеоформление, подготовка креализации пирожных и тортов  **Раздел модуля 2.**  Приготовление и подготовка к  использованию отделочных  полуфабрикатов для тортов и  пирожных простого ассортимента |  | 36 |
| **Тема 5.1**. Изготовление и  оформление пирожных с  применением различных  отделочных полуфабрикатов. | 1. Приготовление и оформление бисквитных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные, полуцилиндрические), штучные, рулеты | 3 |
| 2. Приготовление песочных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: нарезные (прямоугольные, квадратные, ромбовидные), штучные (кольца, полумесяцы, звездочки, круглые, корзиночки). | 3 |
| 3. Приготовление и оформление слоеных пирожных в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и формы: нарезные (прямоугольники, квадратики) и штучные (трубочки, муфточки, бантики и др.). Процесс приготовления в зависимости от формы. | 3 |
| 4.Приготовление и оформление заварных пирожных в зависимости от формы: трубочки, кольца, шарики и от  отделки: глазированные, обсыпные крошкой или сахарной пудрой. | 3 |
| 5. Приготовление и оформление воздушных и миндальных пирожных одинарных и двойных, применение отделочных полуфабрикатов в зависимости от их вида. | 3 |
|  | 6. Приготовление и оформление крошковых пирожных в зависимости от способа приготовления, формы, отделки: «Любительское», «Картошка» глазированная, обсыпная. Приготовление крошковой массы, формование и отделка пирожных в зависимости от вида пирожных | 3 |
| **Тема 5.2.** Изготовление и  оформление тортов с  применением различных  отделочных полуфабрикатов. | 1.Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | 6 |
| 2.Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | 6 |
| 3. Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента. | 3 |
| 4. Приготовление воздушных и воздушно-ореховых, миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента | 3 |
| Зачётное занятие | Оформление учётно-отчётной документации. Зачёт. |  |
|  | **ИТОГО:** | 72 |

**4.ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

Все обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит руководитель практики - мастер производственного обучения, преподаватель.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

1. Общий инструктаж по технике безопасности при прохождении производственной практики. Прохождение инструктажа фиксируется в журнале практического обучения.

2. Приказ о направлении на практику.

3. Программу практики в электроном варианте.

4. Форму дневника, отчёта по практике.

5. Задание на период прохождения практики.

6. Форму аттестационного листа.

7. Форму характеристики.

8. Рекомендации по оформлению результатов практики.

По прибытии на место практики обучающийся должен представить руководителю от предприятия содержание индивидуального задания по практике, пройти инструктаж по технике безопасности и противопожарной профилактике, ознакомиться с рабочим местом, правилами технической эксплуатации оборудования и уточнить план прохождения практики, ежедневно отрабатывать задания в соответствии с планом и графиком перемещения, проводить сбор материалов, которые включают информацию из документации предприятия (положений, инструкций, нормативно-технических документов и т.п.), наблюдать за ходом производственного процесса, обобщать материалы, собранные на отдельных рабочих местах, участках, в отделах и цехах, делать анализ и представлять конкретные выводы об эффективности решения данного вопроса на предприятии.

Обучающийся во время практики обязан строго соблюдать правила внутреннего распорядка предприятия. О временном отсутствии на своем месте необходимо ставить в известность руководителя практики от предприятия.

По итогам практики, руководитель практики от предприятия оформляет аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся общих и профессиональных компетенций, характеристику на обучающегося, а руководитель практики от техникума на основании оценочных материалов (аттестационного листа, характеристики, дневника и отчета) проводит дифференцированный зачет, который является завершающим этапом освоения профессионального модуля, оформляет отзыв и зачетную ведомость.

«Итоговая оценка» за производственную практику ставится по пятибалльной системе, как средний балл итоговых оценок формирования профессиональных компетенций.

Критерии оценки практики:

*Оценка 5 «Отлично»:*

- четкое, грамотное и последовательное выполнение видов работ за период практики;

- выполнение видов работ в соответствии с технологическими картами, правилами, стандартами, алгоритмами на 90-100 %;

- обоснование всех действий во время выполнения видов работ;

- умение использовать ранее приобретенные знания, делать необходимые выводы;

- оснащение рабочего места с соблюдением всех требований к подготовке для осуществления вида работ;

- выдержан регламент времени (где это необходимо);

- поддержание порядка на рабочем месте;

- соблюдение правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности;

- безошибочное заполнение документации;

- систематическое посещение практики без опозданий;

- систематическое ведение дневника практики с содержательным описанием выполненной работы;

- выполнение правил внутреннего распорядка;

*Оценка 4 «Хорошо»:*

- четкое, грамотное и последовательное выполнение видов работ за период практики;

- выполнение видов работ в соответствии с технологическими картами, правилами, стандартами, алгоритмами на 80-89 % (неуверенность);

- обоснование всех действий во время выполнения видов работ;

- умение использовать ранее приобретенные знания;

- оснащение рабочего места с соблюдением всех требований к подготовке для осуществления вида работ;

- выдержан регламент времени (где это необходимо);

- поддержание порядка на рабочем месте;

- соблюдение правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности;

- безошибочное заполнение документации;

- систематическое посещение практики без опозданий;

- систематическое ведение дневника практики с содержательным описанием выполненной работы;

- выполнение правил внутреннего распорядка;

*Оценка «Удовлетворительно»:*

- нарушение последовательности выполнения видов работ, отсутствие стремления к правильному выполнения заданий за период практики;

- выполнение видов работ в соответствии с технологическими картами, правилами, стандартами, алгоритмами на 70-79 %, допуская единичные погрешности;

- обоснование действий во время выполнения видов работ, допуская единичные погрешности;

- неумение использовать ранее приобретенные знания, изложение выводов с погрешностями;

- оснащение рабочего места для осуществления вида работ с погрешностями;

- выдержан регламент времени (где это необходимо);

- наличие беспорядка на рабочем месте;

- соблюдение правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности;

- безошибочное заполнение документации;

- систематическое посещение практики без опозданий;

- систематическое ведение дневника практики с содержательным описанием выполненной работы;

- выполнение правил внутреннего распорядка;

*Оценка 2 «Неудовлетворительно»:*

- совершение действий, нарушающих безопасность технологического процесса и продукта, услуги;

- выполнение видов работ менее 70%, отсутствие стремления к правильному выполнению заданий за период практики;

- выполнение видов работ с грубыми нарушениями технологических карт, правил, стандартов, алгоритмов;

- обоснованность действий во время выполнения видов работ отсутствует;

- неумение использовать ранее приобретенные знания, изложение выводов с погрешностями;

- оснащение рабочего места для осуществления вида работ с грубыми нарушениями;

- не выдержан регламент времени (где это необходимо);

- наличие беспорядка на рабочем месте;

- нарушение правил охраны труда, техники безопасности и пожарной безопасности;

- заполнение документации с грубыми ошибками;

- несистематическое посещение практики с опозданиями;

- несистематическое ведение дневника практики (или отсутствие дневника) с небрежным описанием выполненной работы;

- нарушение правил внутреннего распорядка.

Обучающиеся, не прошедшие практику какого-либо вида по уважительной причине, проходят практику по индивидуальному плану.

Обучающийся, не прошедший практику какого-либо вида по неуважительной причине или получивший отрицательную оценку, по итогам ее прохождения, признается имеющим академическую задолженность, не допускается к прохождению государственной итоговой аттестации.

Приложение 1

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ»**

**ДНЕВНИК ПРАКТИКИ**

**Обучающийся\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(ФИО)**

**Форма обучения: *заочная***

**Группа: 22 ПД-1**

**Специальность (профессия):** 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

**Вид практики: *учебная практика***

**Место практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(организация, подразделение, адрес, телефон)**

**Руководитель практики от техникума: Торопыгина Е.А.**

**Руководитель практики от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

МП

|  |  |
| --- | --- |
| **Начало** | **«11» марта 2024 г.** |
| **Окончание** | **«17» марта 2024 г.** |

Приказ директора о направлении на практику

№ \_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.

**Приложение 2**

**Областное государственное бюджетное**

**профессиональное образовательное учреждение**

**«Ульяновский техникум питания и торговли»**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО:**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  (Представитель от работодателя)  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_года | **УТВЕРЖДАЮ:**  Заместитель директора по УПР  ОГБПОУ УТПиТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_года |

**ИНДИВИДУАЛЬНОЕ ЗАДАНИЕ**

**НА ПЕРИОД УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

МДК 07.02. Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента

Обучающийся группы 22 ПД-1 специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

в период с «11» марта 2024 года по «17» марта 2024 года

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**(ФИО ОБУЧАЮЩЕГОСЯ)**

**ПРИОБРЕТЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКОГО ОПЫТА:**

|  |
| --- |
| 1. Организация рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд в соответствии с инструкциями и регламентами |
| **2.** Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; |
| 3. Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; |
| 4. Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства; |
| 5. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий и шоколада с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| **Задания, подлежащие отработке:** |
| 1. Ознакомление с предприятием общественного питания. Прохождение инструктажа по технике безопасности |
| 2. Организация рабочих мест в соответствии с полученными заданиями, регламентами  стандартами организации питания – базы практики при изготовлении шоколадной продукции  простого ассортимента |
| 3. Подготовка к хранению (вакуумирование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос. |
| 4. Выбор, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента |
| 5. Выбор, оценка качества безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление, творческое оформление, эстетичная подача мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента |
| 6. Соблюдение выхода порций, рациональное использование ресурсов, соблюдение требований по безопасности готовой продукции |
| 7. Разработка, адаптация рецептур полуфабрикатов и готовых блюд в соответствии с изменением спроса |
| 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно- гигиенических требований, точности |
| 9. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос |
| **Текущий контроль учебной практики:** |
| 1. Ежедневное заполнение дневника. |
| 2. Соответствие выполненных работ, согласно выданному заданию. |
| 3. Оценка руководителя практики от предприятия (наставника). |
| **Итоговый контроль учебной практики:** |
| 1. Заполненный дневник, подписанный руководителем. |
| 2. Заполненный аттестационный лист, подписанный руководителем предприятия. |
| 3.Диференцированный зачет |

С индивидуальным заданием ознакомлен \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись обучающегося) (ФИО обучающегося)

Руководителя практики от техникума\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

(подпись) (ФИО)

**Приложение 3**

|  |  |
| --- | --- |
| **АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**  ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,  Обучающийся по специальности (профессии) 43.02.15. Поварское и кондитерское дело  прошел(ла) учебную практику по МДК 07.02. Приготовление кондитерской и шоколадной продукции простого ассортимента  Вобъеме 36 час. с «11» марта 2024 года по «17 »марта 2024 года  В организации: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (наименование организации, юридический адрес) | |
| **Оцениваемые практический опыт и умения** | **Оценка** |
| **ПРАКТИЧЕСКИЙ ОПЫТ:** |  |
| Подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; |  |
| Выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; |  |
| Приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; |  |
| Подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства; |  |
| Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.\*\* |  |
| Объяснение особенностей управления подразделения основного цеха по производству мучных кондитерских изделий\*\* |  |
| Демонстрация навыков создания и испытания новых рецептов мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.\*\* |  |
| **УМЕТЬ:** |  |
| рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов. |  |
| Демонстрация навыков подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.\*\* |  |
| Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; |  |
| Выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; |  |
| хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности |  |
| **Итого средний балл:** |  |

Подпись руководителя практики от техникума\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики от предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дата «17» марта 2024 г.

**мп**

**Приложение 4**

**Содержание дневника**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дата** | **Виды выполненных работ** | **Оценка** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |