

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА
производственной практики
ПМ.03. Производство кондитерских изделий
код, название модуля

по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий
код, название

Профессиональный учебный цикл
Код: ПП. 03

Адаптированная программа ПП.03 разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья: нарушениями слуха, нарушениями зрения, общими заболеваниями

Рассмотрена и одобрена
на заседании ЦМК
механико-технологических дисциплин

Протокол от 30.08.2018 г. № 1

Председатель ЦМК

ФИО _____

подпись

Программа разработана в соответствии с
требованиями ФГОС СПО по
специальности 19.02.03 Технология
хлеба, кондитерских и макаронных
изделий, «Положения о практике
обучающихся, осваивающих основные
профессиональные образовательные
программы СПО, утвержденного приказом
Министерства образования и науки РФ от
18.04.2013 г. № 291

Утверждаю

Заместитель директора по УПР

_____ Е.А. Лебедева

30.08.2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	4
2. Паспорт адаптированной программы ПП.03 Производство кондитерских изделий	5
3. Структура и содержание адаптированной программы ПП.03 Производство кондитерских изделий	7
4. Условия реализации адаптированной программы ПП.03 Производство кондитерских изделий	9
5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы ПП.03 Производство кондитерских изделий	11
6. Приложения	15

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная программа ПП.03 Производство кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464; «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291; «Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 18 марта 2014 г. № 06-281); «Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. N 1309, Письма Минобрнауки России от 12.02.2016 N ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования», «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования» (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443). Практика является обязательным разделом АОППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенции в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Производственная практика (по профилю специальности) проводится ОГБПОУ «КТЭК» при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках ПМ.03. Производство кондитерских изделий рассредоточено. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, оснащенных современным оборудованием. Адаптация программы ПП.03 Производство кондитерских изделий осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида). При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Для руководства практикой назначаются руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций – баз практик. Руководители практики от организации проводят ее в соответствии с программой, обеспечивают прохождение практики. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые и индивидуальные консультации, контролируют реализацию программы и условия проведения практики в организациях, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

II. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

ПП.03 Производство кондитерских изделий

2.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа производственной практики является частью АОПСССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности и соответствующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

2.2. Требования к результатам освоения адаптированной программы производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент

должен уметь:

обучающийся должен: иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

уметь: проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры для приготовления

различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы; рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий; рассчитывать производительность печей; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий; знать: виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий; состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы); технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы); способы формования конфетных масс и ириса; требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий; классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель); требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; виды дефектов продукции и меры по их устранению; виды брака и меры по его предупреждению и устранению; виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов; виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; виды, назначение и принцип действия оборудования для заливки, фасовки и упаковки кондитерских изделий; правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.

2.3. Количество часов на освоение адаптированной программы практики:

Всего 8 недель – 288 часов.

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1.	Установочная конференция. Ознакомление с предприятием. Процесс производства мучных кондитерских изделий.	6 час./1 день
2.	Технология производства тортов и пирожных	36 час./6 дней
3.	Технология производства печенья	36 час./6 дней
4.	Технология производства пряничных изделий	36 час./6 дней
5.	Технология приготовления кексов и вафель	24 час./4 дня
6.	Требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий.	6 час./1 день
ИТОГО		144 час./24 дня
7.	Установочная конференция. Процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	6 час./1 день
8.	Технология производства шоколада.	36 час./6 дней
9.	Технология производства конфет	24 час./4 дня
10.	Технология производства пастилы и мармелада	24 час./4 дня
11.	Технология производства карамели	24 час./4 дня
12.	Технология производства драже	12 час./2 дней
13.	Технология производства халвы	12 час./2 дней
14.	Требования к качеству готовой продукции сахаристых кондитерских изделий.	6 час./1 день
15.	Дифференцированный зачет	6 час./1 день
ИТОГО		144 час./24 дня
Всего		288 часов/ 48 дней

3.2 Содержание адаптированной программы производственной практики ПП.03 Производство кондитерских изделий

Тема 1. Установочная конференция. Ознакомление с предприятием. Процесс производства мучных кондитерских изделий.

Инструктаж о прохождении практики. Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических

помещений. Процесс производства мучных кондитерских изделий.

Тема 2. Технология производства тортов и пирожных

Приготовление бисквитного, песочного, заварного, слоеного, медового, крошкового, воздушного полуфабрикатов. Формование теста для полуфабрикатов. Подготовка форм. Особенности формования бисквитного, заварного, слоеного, песочного теста. Виды брака у выпеченных полуфабрикатов. Причины и способы устранения. Технология приготовления кремов, желе, суфле, глазурей, сиропов. Способы отделки тортов и пирожных. Новые отделочные полуфабрикаты: сливки, посыпки, гели, картинки, шоколад, мастика.

Тема 3. Технология производства печенья

Технология приготовления теста для сахарного, затяжного и сдобного печенья, галет и крекера. Выпечка печенья. Отделка поверхности печенья. Способы, назначение.

Тема 4. Технология производства пряничных изделий

Технология приготовления сырцовых пряников. Технология приготовления заварных пряников. Технология приготовления пряников с начинкой. Органолептическая оценка качества печенья и пряников

Тема 5. Технология приготовления кексов и вафель

Формование тестовых заготовок для кексов. Выпечка и отделка кексов и вафель.

Тема 6. Требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий.

Требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; виды дефектов продукции и меры по их устранению; виды брака и меры по его предупреждению и устранению.

Тема 7. Установочная конференция. Процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

Инструктаж о прохождении практики. Процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

Тема 8. Технология производства шоколада.

Первичная обработка какао-бобов. Приготовление какао тертого. Получение какао масла и какао порошка. Виды какао порошка. Использование какао-масла и какао порошка. Виды шоколадных масс. Технология приготовления шоколадных масс. Формование шоколадных масс. Формы для различных видов изделий. Подготовка масс к формованию. Темперирование, оборудование. Виды брака шоколадных изделий: «жировое» и «сахарное» поседение. Причины. Методы контроля качества шоколадных изделий.

Тема 9. Технология производства конфет

Технология приготовления конфетных масс. Способы формования конфетных масс: отливка в крахмал, отсадка, выпрессовывание, размазывание и резка, раскатывание и резка. Обработка корпусов конфет. Технология производства ириса. Упаковывание и хранение конфет и ириса. Контроль качества.

Тема 10. Технология производства пастилы и мармелада

Ассортимент пастильно - мармеладных изделий. Производство фруктово-ягодного мармелада. Производство желейного мармелада. Производство пастилы и зефира. Оборудование для уваривания мармеладной массы. Оборудование для взбивания пастильной массы. Оборудование для формования мармелада.

Тема 11. Технология производства карамели

Приготовление карамельных сиропов. Виды сиропов. Этапы обработки карамельной массы. Требования к качеству карамельной массы. Формование карамели. Особенности формования карамели с начинками. Классификация начинок и технология приготовления

начинок. Требования к качеству начинок. Охлаждение карамели. Способы защиты поверхности карамели: глазирование, глянецвание, посыпка сахаром и какао-порошком, завертывание. Виды брака карамели. Использование брака. Способы предупреждения появления брака.

Тема 12. Технология производства драже.

Приготовление корпусов драже. Дражирование корпусов. Дражировочные котлы. Глянцевание корпусов. Назначение этапа. Методы контроля качества.

Тема 13. Технология производства халвы.

Подготовка сырья для производства халвы. Оборудование для подготовки семян. Приготовление карамельной массы и экстракта мыльного корня. Вымешивание и формование халвы. Контроль качества халвы.

Тема 14. Требования к качеству готовой продукции сахаристых кондитерских изделий.

Требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий

Тема 15. Дифференцированный зачет.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и ОГБПОУ «КТЭК» об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

ПП.03 Производство кондитерских изделий

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики.

Оборудование учебной пекарни и рабочих мест лаборатории:

- Учебная пекарня» машина тестомесильная “ машина тестомесильная ТММ-1м, шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”, пекарский шкаф шпэ-3, стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм для тортов, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEI DELTA”, набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов, шкаф для хранения посуды

- «Лаборатория экспертизы и качества» весы циферблатные РН – 6Ц 13У, компьютер “LITEON”, принтер SAMSUNG, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомеры, ИДК-3М, тестомесилка У1-ЕТК, прибор ПЧП, муфельная печь, КФК-2, термостат, дозаторы, терморегулятор, смеситель, ППГ, лабораторные мельнички.

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 со встроенным плеером
6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31 Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
3. Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse
4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке
Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров между образовательной организацией и предприятий общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2017.- 381с
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское (3-е изд) учебник – М.: Лань, 2016.- 430с
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 1 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2014.-112с.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 2 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2017.-112с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник – М.: Академия, 2016.- 336с

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2017. – 680 с.
2. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства : [учебник для студентов вузов по специальности "Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий"] - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 538 с.

4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения производственной практики

Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла или мастерами производственного обучения. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организации. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций - баз практики, участвующие в реализации адаптированной программы ПП.03 Производство кондитерских изделий, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации практики. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций - баз практики осуществляют непрерывное и комплексное сопровождение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

У.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПП.03 Производство кондитерских изделий

5.1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практике
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления кондитерских изделий, согласно заданному условию; - продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями; - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса	Экспертная оценка на практике
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления кондитерских изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров;	Экспертная оценка на практике

	<ul style="list-style-type: none"> - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели кондитерских изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть; - оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации. 	
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству кондитерских изделий по заданной ситуации. - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям. 	Экспертная оценка на практике

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

Результаты (освоенные компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента

ОК 2.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; -оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК 4.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы

		профессионально го мастерства Олимпиады
--	--	---

Утверждаю
Директор организации
(или) руководитель практики от организации

_____ подпись
« ____ » _____ Г.

ОТЧЕТ

по производственной практике по профессиональному модулю
ПМ.03. Производство кондитерских изделий
обучающегося __ курса группы № _____
специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО обучающегося

ОЦЕНКА: _____

Руководитель практики от образовательной организации:

ФИО, должность

Руководитель практики от организации:

ФИО, должность

Кострома 2018 г.

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Характеристика

обучающегося _____ курса группы № _____
 специальности _____

код и наименование специальности

ФИО обучающегося

с « _____ » _____ 20__ г. по « _____ » _____ 20__ г.
 прошел (ла) производственную практику в организации

_____ (наименование организации)

За время прохождения практики _____

показал(а) (высокий, средний, низкий) уровень теоретической подготовки, (отличное) умение применять и использовать знания, полученные в колледже, для решения поставленных перед ним (ней) практических задач.

В период прохождения практики освоил(а) общие и профессиональные компетенции:

В целом работа студента заслуживает оценки _____.

Руководитель практики от организации

 (Ф.И.О., должность)

 (подпись)

« _____ » _____ г.
 МП

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ФИО

обучающийся (аяся) _____ курса, группы № _____ специальности:

код и наименование

прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю

наименование профессионального модуля, вида практики

в объеме _____ час. с « _____ » _____ 20____ г. по « _____ » _____ 20____ г.
в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Общие компетенции	Уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций: высокий, средний, низкий	Качество выполнения работ (соответствует/не соответствует рекомендации; заполняется руководителем практики организации) от
1	2	4
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.		
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),		

результат выполнения заданий.		
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		
Профессиональные компетенции		
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.		
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.		
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.		
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.		

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики от организации:

_____ / _____

подпись

ФИО, должность

Руководитель практики от образовательной организации:

_____ / _____

подпись

ФИО, должность

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Дневник

прохождения производственной практики
 обучающегося _____ курса группы № _____
 специальности _____

код и наименование специальности

ФИО обучающегося

Период практики:

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Наименование организации, юридический адрес:

Руководитель практики от образовательной организации:

ФИО, должность

Руководитель практики от организации:

ФИО, должность

Дата	Задание	Виды работ	Оценка и подпись руководителя практики от организации

Задание на прохождение
производственной практики по ПМ. 03 Производство кондитерских изделий

с « » _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

с « » _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		
№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1.	Установочная конференция. Ознакомление с предприятием. Процесс производства мучных кондитерских изделий.	6 час./1 день
2.	Технология производства тортов и пирожных	36 час./6 дней
3.	Технология производства печенья	36 час./6дней
4.	Технология производства пряничных изделий	36 час./6 дней
5.	Технология приготовления кексов и вафель	24 час./4 дня
6.	Требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий.	6 час./1 день
ИТОГО		144 час./24 дня
7.	Установочная конференция. Процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	6 час./1 день
8.	Технология производства шоколада.	36 час/6 дней
9.	Технология производства конфет	24 час/4 дня
10.	Технология производства пастилы и мармелада	24 час/4 дня
11.	Технология производства карамели	24 час./4 дня
12.	Технология производства драже	12 час/2 дней
13.	Технология производства халвы	12 час/2 дней
14.	Требования к качеству готовой продукции сахаристых кондитерских изделий.	6 час./1 день
15.	Дифференцированный зачет	6 час./1 день
ИТОГО		144 час./24 дня
Всего		288 часов/ 48 дней