

**Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь
Профессия 16472 Пекарь**

2023 г.

Рабочая программа учебной практики по ПМ. 01. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь разработана на основе ПС Пекарь утвержденным приказом Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован в Минюсте России 25.12.2015 N 40270)

Разработчик:

Котляревская Светлана Владимировна преподаватель высшей категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 11 от « 30 » июня 2023 г.
Методист БПОО А.О. Горина

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по УТР

ГАПОУ ТО «Ишимский

многопрофильный техникум

Н.В. Осипенко / Н.В. Осипенко/

« 30 » июня 2023 г.

СОГЛАСОВАНО



СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	3
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	5
3.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	14
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ПС Пекарь утвержденным приказом Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 914н (зарегистрирован в Минюсте России 25.12.2015 N 40270) в части освоения квалификации: пекарь и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, формирование и упаковка хлебобулочных изделий..

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в реализации дополнительных образовательных программ и профессиональной подготовки, и переподготовки 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии/специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Требования к результатам освоения производственной практики.

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Приготовление, формирование и упаковка хлебобулочных изделий.	пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям; -оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания; -делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; -проводить предварительную (промежуточную) расстойку; -придавать окончательную форму тестовым заготовкам; -работать с полуфабрикатами из замороженного теста; -укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; -смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; -контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; -устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; -обслуживать дежподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста; -определять готовность полуфабрикатов после

	<p>окончательной расстойки к выпечке; -загружать полуфабрикаты в печь; -контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; -определять готовность изделий при выпечке; -разгружать печь; -оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; -приготавливать отделочную крошку, помаду; -производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; -контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; -отбраковывать готовые изделия по массе; -упаковывать изделия различными способами;</p>
--	--

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 180 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП ППКРС по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, формирование и упаковка хлебобулочных изделий необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Организация и подготовка рабочего места, технологического оборудования, инвентаря и инструментов;
ПК 1.2.	Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
ПК 1.3.	Ведение процесса выпечки мучных кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;
ПК 1.4.	Упаковка, складирование и хранение хлебобулочных и мучных изделий
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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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

Освоение содержания программы производственной практики по ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь обеспечивает достижение обучающимися следующих результатов реализации программы воспитания:

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь		180
Тема 1. Ознакомление с предприятием общественного питания	Ознакомление с уставом предприятия общественного питания, режимом работы, производственными помещениями; Проведение вводного и первичного инструктажей	6
Тема 2. Организация процессов приготовления, организация хранения, техническое оснащение рабочих мест по приготовлению хлебобулочных изделий	Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. Организация хранения готовых холодных десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	6
Тема 3. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого опарного теста, варианты оформления. Хлеб пшеничный	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 4. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого опарного теста, варианты оформления. Хлеб пшеничный на опаре	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 5. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого опарного теста, варианты оформления. Хлеб пшеничный на пулише	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по	6

	безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	
Тема 6. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого опарного теста, варианты оформления. Хлеб ржано-пшеничный	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 7. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого опарного теста, варианты оформления. Хлеб бородинский	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 8. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого опарного теста, варианты оформления. Багет из цельнозерновой муки	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 9. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого опарного теста, варианты оформления. Брецели	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 10. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого опарного теста, варианты оформления. Бриоши	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 11. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации)	6

опарного теста, варианты оформления. Слойка с повидлом	хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	
Тема 12. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого опарного теста, варианты оформления. Слойка с посыпкой	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 13. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого опарного теста, варианты оформления. Круасаны	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	
Тема 14. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого опарного теста, варианты оформления. Хлебные палочки	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 15. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого опарного теста, варианты оформления. Хлебные булочки	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 16. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты оформления. Пирог с маком	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6

Тема 17. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты оформления. Пирог фигурный «Крокодил»	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 18. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты оформления. Пирог фигурный «Бабушкина салфетка»	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 19. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты оформления. Пирог открытый с повидлом	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 20. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты оформления. Пирог открытый с повидлом и фруктами	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6

Тема 21. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты оформления. Пирог закрытый с капустой	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 22. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты оформления. Пирог закрытый с мясом	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 23. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты оформления. Пирог полукруглый с повидлом	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 24. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты оформления. Кекс с изюмом	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 25. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты оформления. Калач Праздничный	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 26. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты	Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования	6

оформления. Рождественский	Калач	(комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	
Тема 27. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты оформления. Сайки		Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 28. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты оформления. Плюшка Новомосковская		Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Тема 29. Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска изделий из дрожжевого безопарного теста, варианты оформления. Булочка конвертик с повидлом.		Выполнение задания (заказа) по приготовлению фруктового ассорти в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. Подготовка к реализации (презентации) хлебобулочных изделий (порционирования (комплектования), творческого оформления с учетом соблюдения выхода готовых изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.	6
Квалификационный экзамен по ПМ 01			6
Итого			180

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие предприятий различных форм собственности, которые оснащены всем необходимым оборудованием и инвентарём.

Оборудование: электромеханическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное. Инструменты и приспособления.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями дисциплин профессионального цикла концентрированно.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в год.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических квалификационных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета/дифференцированный зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
рационально организует, проводит уборку рабочего места повара, выбирает, подготавливает к работе, безопасно эксплуатирует технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	экспертная оценка выполнения практических работ
соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменимости продуктов, подготовки и применения приностей и приправ	экспертная оценка выполнения практических работ
выбирает, применяет, комбинирует способы приготовления, творческого оформления и подачи хлебобулочных изделий, в том числе региональных	экспертная оценка выполнения практических работ
порционирует (комплектует), эстетично упаковывает на вынос, хранит с учетом требований к безопасности готовой продукции	экспертная оценка выполнения практических работ

Результаты реализации программы воспитания	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 15 Гибко реагирующий на появление новых технологий в трудовой деятельности, готовый к их освоению.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю;
ЛР 16 Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике; Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю;

