

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)  
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ  
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ,  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация  
Техник-технолог

Уровень образования, необходимый для приема на обучение ППССЗ  
среднее общее образование

Форма обучения  
очная

2018 г.

Программа учебной практики УП.04.01 ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от № 22.04.2014 г. 384

Программа учебной практики согласована с представителями работодателей:

Руководитель АНО КПЦ  
«Солнечная Мордовия»

/ Синичкина Анастасия Владимировна/

Руководитель АНО ПЦ Гостиница  
«Макаровская»

/Кисняшкин Иван Гаврилович/

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «11» мая 2018 г., протокол № 11.

© Саранский кооперативный институт (филиал)  
АНОО ВО Центросоюза РФ  
«Российский университет кооперации», 2018  
© Шамшетдинова А.Х., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы	4
1.2. Цели и задачи практики	4
1.3. Продолжительность практики	6
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	11
4.1. Общие требования к организации практики	11
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	11
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы	12
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	14
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	15
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	17
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	17
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	18
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций	18

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04

### 1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО «Технология продукции общественного питания». В части освоения вида профессиональной деятельности: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий».

### 1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, студент в ходе учебной практики должен:

иметь практические навыки:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных

- мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

-органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

-принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

-ассортимент сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и

сложных отделочных полуфабрикатов;

-требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных; отделочных полуфабрикатов;

-температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

-отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

-технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

-требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий;

-актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3 Рекомендуемое количество часов

2 недели, 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
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

Профессиональных компетенций (ПК):

Ко д	Наименование результата обучения
ПК4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.



### 3.СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Овладение приемами приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Тема 4.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	18
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Овладение приемами приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления мучных кондитерских изделий. Оформление и отделка мучных кондитерских изделий.	Тема 4.2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	18
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Овладение приемами приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Тема 4.3. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	18
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Овладение приемами изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий	Тема 4.4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий и праздничных тортов	18
	Всего		72 часа

Содержание самостоятельной работы обучающегося

№ п/п	Виды работ	Сроки выполнения видов работ (в часах)	Результат работы студента (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий и т.п.)
1	Составить технологические карты на хлебобулочные изделия	6	Технологические карты
2	Составить технологические карты на мелкоштучные кондитерские изделия	4	Технологические карты
3	Составить технологические схемы на сложные мучные кондитерские изделия	6	Технологические схемы
4	Составить технологические схемы на отделочные полуфабрикаты	5	Технологические схемы
	Всего	21 час	

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Составить технологическую схему приготовления «Безе».
2. Составить технологическую схему приготовления «Торта машина».
3. Составить технологическую схему приготовления праздничного хлеба «Каравай».
4. Составить технологическую схему приготовления хлеба «Ржаной хлеб».
5. Составить технологическую схему приготовления хлеба «Мокшанский».
6. Составить технологическую схему приготовления пряничного теста.
7. Составить технологическую карту на крем «Глясе».
8. Составить технологическую карту на крем «Сливочный».
9. Составить технологическую карту на Бисквитное тесто.
10. Составить технологическую карту на песочное тесто.
11. Составить технологическую карту на печенье из песочного теста с шоколадом.
12. Составить технологическую карту на «Маффины с малиной».

- 13 Составить технологическую карту на «Капкейки».
14. Составить технико-технологическую карту на сложное мучное-кондитерское изделие.
15. Составить технико-технологическую карту на отделочный полуфабрикат.
16. Составить технико-технологическую карту на хлебобулочное кондитерское изделие,
17. Составить технико-технологическую карту на хлебобулочное изделие «Каравай».
18. Составить технологическую карту на песочное тесто.
19. Составить технологическую карту на бисквитное тесто.
20. Составить технологическую карту на воздушное тесто.
21. Составить технологическую карту на молочную мастику.
22. Составить технологическую карту на крем.
23. Составить схему приготовления дрожжевого теста.
24. Составить схему приготовления слоенного теста.
25. Составить схему приготовления воздушного теста.
26. Составить схему приготовления полуфабриката из песочного теста.
27. Составить технико-технологическую карту на мелкоштучное кондитерское изделие.
28. Составить технико-технологическую карту на «Пирожки с зеленым луком».
29. Составить технико-технологическую карту на ватрушку с творогом.
30. Составить технико-технологическую карту на начинку для пирогов.

## 4. УСЛОВИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Общие требования к организации практики

*Требования к руководителям практики от образовательного учреждения*

Ответственность за организацию и проведение учебной практики возлагается на декана факультета и заведующего кафедрой.

Непосредственно организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты из числа преподавательского состава кафедры. Преподаватель-руководитель практики от кафедры участвует в разработке рабочей программы практики, календарного плана практики, индивидуальных заданий по практике, оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий программы практики, анализирует и оценивает работу студентов по выполнению программы практики.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих проведение учебной практики: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

*Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности*

Пред началом учебной практики студенты проходят вводный инструктаж по технике безопасности. Во время практики студенты неукоснительно соблюдают разработанную и утвержденную инструкцию по технике безопасности при работе в учебном кабинете

### 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы учебной практики обеспечивается специальным помещением (учебный кондитерский цех).

Оборудование учебного кондитерского цеха: холодильное оборудование,

тепловое оборудование и инвентарь, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

#### 4.3 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Нормативно-правовые акты

1.Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть 2. [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 26.01.1996 г. N 14-ФЗ: по состоянию на 30.01.2014]. – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru/iv/>.

2.Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, – последние изменения от 25.06.2012 [№ 242-ФЗ](#), от 25.06.2012 [N 93-ФЗ](#), от 28.07.2012 [N 133-ФЗ](#), от 02.07.2013 [N 185-ФЗ](#), от 21.12.2013 [N 363-ФЗ](#), от 05.05.2014 [N 112-ФЗ](#)). – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.

3.Федеральный Закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Электронный ресурс] с изменениями и дополнениями, от 18.07.2011 [№ 242-ФЗ](#), от 19.07.2011 [№ 248-ФЗ](#)). – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.

4.О техническом регулировании [Электронный ресурс]: Закон РФ от 27.12. 2002 №184-ФЗ (в редакции от 25.11.2015). – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.

5.ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. — М.: Стандартинформ, 2008. - Доступ из справ.-правовой системы Консультант Плюс– Электрон. дан. - [М., 2015.]

6.ГОСТ Р 53104—2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2009. - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс– Электрон. дан. - [М., 2015.]

7. ГОСТ Р 50762-07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст. – введ. 2009-01-01. - М. : Стандартинформ, 2008. - Доступ из справ.-правовой системы Консультант Плюс– Электрон. дан. - [М., 2015.]

8. Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной

сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» - вносятся изменения и дополнения периодически - в редакции Постановления Правительства РФ от 11.11.2013, №1009). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс– Электрон. дан. - [М., 2015.]

9. СП2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

10. Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания [Текст]. - М.: Дашков и К, 2006. - 211с. - Доступ из справ.-правовой системы Консультант Плюс – Электрон. дан. - [М., 2015.]

#### Основная литература

1.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2016. — 250 с. ЭБС book.ru  
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/921685>

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие для СПО. – 2- е изд. / В.И. Богушева. - Ростов н/Д.: Феникс, 2018.- 374 с.

#### Дополнительные источники:

1.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для СПО /К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. – ЭБС Znanium.com  
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

2.Васюкова А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: практикум для СПО / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — М.: Русайнс, 2016. — 328 с. – ЭБС book.ru  
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922544>

3.Способы повышения качества и пищевой ценности булочных изделий [Электронный ресурс]: Монография / Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова. - Краснояр.: СФУ, 2016. - 172 с. - ЭБС Znanium.com  
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/967017>

4.Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 412 с.: ил. – ЭБС Znanium.com  
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>

5.Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] /под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС Znanium.com  
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

6.Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - ЭБС Znanium.com  
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

4.4.Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1.Электронно-библиотечная система BOOK.ru - Режим доступа: <https://www.book.ru/>

2.Научная электр. Библиотекае LIBRARY.RU - Режим доступа:<http://elibrary.ru/>

3.Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру/ibooks.ru» - Режим доступа: <http://ibooks.ru/>

4.Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM Форма доступа: <http://znanium.com/>

4.5.Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусмотрена разработка индивидуального учебного плана с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

В учебном кондитерском цехе, в которых согласно индивидуальному учебному плану и расписанию индивидуальных занятий лиц с ограниченными возможностями имеется возможность оборудования 1 – 2 места для студентов-инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Оборудование специальных учебных мест предполагает увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль за ходом учебной практики осуществляют декан факультета среднего профессионального образования, заведующий кафедрой руководитель практики. Формой отчетности студента по каждому этапу учебной практики является дневник и отчет по практике.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от Института в процессе выполнения обучающимися заданий.

Текущий контроль успеваемости по практике проводится руководителем практики от Института

Оценка текущего контроля по практике предусматривает:

- полноту и правильность выполнения заданий практики;
- самостоятельность выполнения заданий практики;
- соответствие времени выполнения заданий, установленного программой практики.

Оценка текущего контроля ставится обучающемуся руководителем практики за каждый день работы по результатам выполненных видов работ.

Формой промежуточной аттестации по учебные практики по профессиональному модулю ПМ. 04 «Организация процессов приготовления и приготовление сложных мучных и кондитерских изделий» является дифференцированный зачет, целью которого является оценка практических навыков, общих и профессиональных компетенций, приобретение навыков самостоятельной работы, умение применять знания при решении практических задач.

Для оценки уровня освоения программы практики (их составляющих) устанавливаются следующее соответствие:

- «отлично» - высокий уровень освоения;
- «хорошо» - хороший уровень освоения;
- «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;
- «неудовлетворительно» - недостаточный уровень освоения.

При получении неудовлетворительной оценки программа практики



считается невыполненной.

Для организации и проведения учебной практики необходимо наличие следующей документации:

1. Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования.
2. Программа учебной практики
3. Календарный план учебной практики
4. Приказ о направлении студентов на учебную практику.

## 6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

### 1.6. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от института об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики института 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 учебную практику.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении учебной практики являются.

№	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочных средств
1.	Организационный этап		
	Инструктаж по технике безопасности	ОК-1-ОК-9 П.К. 4.1-П.К.4-4	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
2.	Основной этап		
	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики, аттестационного листа	ОК-1-ОК-9 П.К. 4.1-П.К.4-4	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	ОК-1-ОК-9 П.К. 4.1-П.К.4-4	Отчет по практики

## 6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций

Критериями оценки прохождения практики являются степень и качество освоения приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, готовность выполнять виды деятельности:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями и в установленный срок; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с незначительными замечаниями; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее представления; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, дан отрицательный характеристика-аттестационный листок прохождения практики

## 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенции

Вопросы к дифференцированному зачету:

1.Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

2.Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3.Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

4.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

5.Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

6.Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

7.Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

8.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

9.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

10.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

11.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

12.отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.

13.Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

14.требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

15.Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

16.Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

17.Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

18.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

19.Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

20.Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

21.Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

22.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

23.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

24. В чем отличие сдобного пресного теста от остальных видов?

25. Какие основные правила приготовления изделий из вафельного теста?

26. Каковы особенности приготовления песочного теста?

27.Какие недостатки возможны у изделий из песочного теста?

28. В чем отличие теста бризе от песочного?

29. Какие основные правила приготовления изделий из песочного теста?

30. Как следует готовить бисквитное тесто? Как способы приготовления

существуют?

31. Какие недостатки возможны у изделий из бисквитного теста?

32. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из бисквитного теста?

33. Какие основные правила приготовления изделий из бисквитного теста?

34. Какие виды слоеного теста существуют?

35. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?

36. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?

37. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?

38. Какие основные правила приготовления белкового теста существуют?

39. Какие недостатки возможны у изделий из белкового теста? Как их устранить?

40. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из белкового теста?

41. Какие способы приготовления белкового теста?

42. Какие основные правила приготовления заварного теста?

43. Какие недостатки возможны у изделий из заварного теста? Почему они возникают?

44. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из миндального и заварного теста?

45. Какие способы приготовления миндального теста?

46. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении сдобного теста и каковы их причины?

47. Чем обусловлено разрыхление сдобного теста?

48. Какие процессы происходят при замесе сдобного теста?

49. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления сдобного теста?

50. Какие способы формования песочного печенья вы знаете?

Задачи:

1. Определить органолептические показатели качества муки пшеничной высшего сорта.
2. Произвести расчет расхода муки с учетом ее влажности, если на производство поступила мука с влажностью ниже 14,5%.
3. Произвести расчет расхода муки с учетом ее влажности, если на производство поступила мука с влажностью выше 14,5%.
4. Определить потери массы (кг) и упек (%) при выпекании 10 шт кольца воздушные массой 50 г.
5. Определить какой % припека получится при изготовлении 10 шт кольца воздушные массой 50 г.
6. Определить выход при выпекании 100 шт булочек массой 50 г.
7. При изготовлении 1000шт булочек расход муки должен составить 40кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13%. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите количество воды и выход изделий.
8. Определите количество муки для приготовления 30кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.
9. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 11% необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.
10. Рассчитать требующееся количество продуктов для приготовления 120 порций блинов по колонке № 2.
11. Сколько нужно выпечь муки для приготовления 300 шт. расстегаев по колонке № 1?
12. Сколько требуется муки для приготовления 15 кг коврижки медовой с начинкой, если влажность муки 12,5%?

13. Сколько требуется говядины II категории, чтобы приготовить 180 шт. пирожков жареных с мясом, весом по 75 г? Сколько потребуется других продуктов?

14. Сколько творога и яиц потребуется для приготовления 220 шт. ватрушек из дрожжевого теста весом по 75 г?

15. Сколько порций вареников с творогом можно приготовить по колонке № 1 из 12 кг муки?

16. Выписать продукты для приготовления курника весом 1,5 кг, если поступили куры полупотрошенные I категории.

17. Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 18 кг кулебяки из дрожжевого теста с мясом? Поступила говядина I категории.

18. Выписать продукты для приготовления пирожков печеных с капустой весом по 75 г, если имеется 30 кг свежей капусты.

19. Рассчитать потребное количество продуктов для приготовления 50 шт. пирожных бисквитных с кремом.

20. Выписать продукты для приготовления 50 шт. пирожных заварных с кремом (эклер), если влажность муки 15%.

21. Выписать продукты для приготовления 120 молочных коржиков. Молоко натуральное заменить молоком сухим обезжиренным.

22. Определите необходимое количество муки и воды для приготовления 200шт булочек дрожжевых массой 100г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15%.

23. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

24. Определить количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца массой брутто 46гр.

25. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.



## Лист переутверждения рабочей программы практики

Рабочая программа:

одобрена на 20\_\_ / \_\_ учебный год на заседании кафедры \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_ 20 \_\_, протокол № \_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа:

одобрена на 20\_\_ / \_\_ учебный год на заседании кафедры \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_ 20 \_\_, протокол № \_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа:

одобрена на 20\_\_ / \_\_ учебный год на заседании кафедры \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_ 20 \_\_, протокол № \_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа:

одобрена на 20\_\_ / \_\_ учебный год на заседании кафедры \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_ 20 \_\_, протокол № \_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа:

одобрена на 20\_\_ / \_\_ учебный год на заседании кафедры \_\_\_\_\_

от \_\_\_\_\_ 20 \_\_, протокол № \_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_