

Министерство образования и науки Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»
Руководитель МК
_____Л.В. Блинкова
«_31_» августа 2023 г.
Протокол № _____
от «_31_» августа 2023г.

«Согласовано»
Зам. директора по УПР
_____А.В. Долгих
«___» августа 2023г.

Утверждаю
Директор
_____А.А. Беляев
«___» августа 2023 г.

**Адаптированная рабочая программа
производственной практики**

профессионального модуля: **ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по
изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.**

для профессии **16472 Пекарь.**
(профессиональная подготовка)

**Категория ОВЗ - нарушение интеллекта (легкая степень умственной
отсталости)**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика адаптированной рабочей программы производственной практики ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	4
2. Результаты освоения производственной практики ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	5
3. Структура и содержание производственной практики ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	10
4. Условия реализации производственной практики ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	11
5. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий. (вида профессиональной деятельности)	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

11. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Адаптированная программа производственной практики является частью ОПОП по профессии 16472 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Производственная практика проводится в рамках освоения профессионального модуля ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Программа разработана в соответствии с особыми образовательными потребностями обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и/или инвалидов с умственной отсталостью (нарушениями интеллектуального развития).

Особенности психофизического развития данной категории обучающихся описаны в разделе 1 АОП ПО.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Цель производственной практики:

сформировать у студентов профессиональные и общие компетенции в условиях реального производства.

Основные задачи производственной практики:

1. Формирование у студентов знаний, умений и навыков, профессиональных компетенций, профессионально значимых личностных качеств.
2. Развитие профессионального интереса, формирование мотивационно-целостного отношения к профессиональной деятельности, готовности к выполнению профессиональных задач в соответствии с нормами морали, профессиональной этики и служебного этикета.
3. Адаптация студентов к профессиональной деятельности.

В ходе освоения программы производственной практики студент должен:

иметь практический опыт:

ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Общие компетенции:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимый для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, клиентами.

профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.

ПК 2.2. Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.

ПК 2.3. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.

ПК 2.4. Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.

ПК 2.5. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.

ПК 2.6. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.

Быть готовым к самостоятельной трудовой деятельности (ВПД):
Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

1.3 Количество часов на освоение адаптированной рабочей программы

производственной практики (по профилю профессии) – 360 часов;
аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения адаптированной программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках ОПОП профессионального модуля по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.	Приготавливает хлебобулочную продукцию стандартного ассортимента. Соблюдает правила охраны труда при приготовлении хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.
ПК 2.2 Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.	Процеживает, протирает, замешивает, измельчает, формует, фарширует, начиняет хлебобулочную продукцию. Соблюдает правила охраны труда при процеживании, протирании, замешивании, измельчении, формовке, фаршировании, начиняя хлебобулочную продукцию.
ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.	Порционирует (комплектует), раздает хлебобулочную продукцию массового спроса. Соблюдает правила охраны труда при порционировании (комплектовании), раздаче хлебобулочной продукции массового спроса.
ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	Помогает пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации. Соблюдает правила охраны труда помогая пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.
ПК 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.	Принимает и оформляет платежи за хлебобулочную продукцию. Соблюдает правила охраны труда при приеме и оформлении платежей за хлебобулочную продукцию.
ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.	Упаковывает готовую хлебобулочную продукцию на вынос. Соблюдает правила охраны труда при упаковывании готовой хлебобулочной продукции на вынос.
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии «Пекарь»

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели, способов ее достижения, определенных руководителем	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области торгового технологического процесса приготовления пищи. Оценка эффективности и качества выполнения.
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль и оценку собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологического процесса приготовления пищи.
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Эффективный поиск необходимой информации в области прогрессивных методов внедрения новейших технологических разработок при использовании интернет – ресурсов.
ОК 5 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Использует Интернет-ресурсы для поиска постоянно обновляющейся нормативно-технической документации
ОК 6 Работать в команде, эффективно обращаться с коллегами, руководством, клиентами	Организует конструктивное взаимодействие в группе, ИТР при выполнении работ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план учебной практики ПМ.02 Выполнение заданий повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий:

3.2. Содержание адаптированной рабочей программы производственного практики по профессиональным модулям (ПМ)

Наименование раздела и виды работ производственной практики (ПП)	Объем часов	Освоенные компетенции
ПП.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.		
Ознакомление с производством. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.	6	3
Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.	120	
Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.	18	
Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.	18	
Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.	180	
Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.	6	
Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос	6	
Комплексный дифференцированный зачет	6	
Всего по ПП.02	360	
Всего по учебному плану	360	

3. Структура и содержание производственной практики ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

3.1. Тематический план производственной практики ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессиональных модулей	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)			Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося, часов	Учебная, часов	Производственная, часов
			Всего часов	в т.ч. ЛПЗ, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 – 2.22	ПМ.02 – ПП.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	360					360
	Всего	360					360

Форма контроля: комплексный дифференцированный зачет.

4. Условия реализации адаптированной программы производственной практики

4.1. Материально-техническое обеспечение программы практики

Реализация программы производственной практики (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля проходит в организациях (предприятиях) любой организационно-правовой формы и формы собственности, отвечающие следующим требованиям:

- имеющие в своем составе структурное подразделение, занимающееся приготовлением пищи;
- располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов;
- Технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное (электроплиты 4-х конфорочные со встроенным жарочным шкафом - 2 шт, электроплита 4-х конфорочная 1 шт, холодильное оборудование - 3шт, микроволновая печь, весы электронные, моечные ванны для мытья сырых продуктов и для мытья кухонной и столовой посуды, производственные столы- 7 шт, стелажы для хранения инвентаря, маркированные разделочные доски, кухонная посуда, наборы инструментов, инвентаря).

Оборудование и технологическое оснащение обеденного зала: обеденные 4-х местные столы – 7шт, стол для нарезки хлеба, оборудованный маркированной доской и ножом – 1шт, встроенные стенные шкафы для хранения столовой посуды и приборов, столовая посуда и приборы.

4.2 Организация практики

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в техникуме разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю профессии);
- план-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;

В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и

планируемых результатов практики;

- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

Студенты при прохождении производственной практики обязаны:

1. полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
2. соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
3. изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной Безопасности.

4.2. Информационное обеспечение обучения.

Основная литература:

1. Харченко Н.Э. Х227 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Э. Харченко- 9-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2021. - 512 с. ISBN 978-5-4468-2827-2
2. Соколова Е.И. С594 Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова - 2-е изд. стер. – М: Издательский центр «Академия», 2021. - 288 с., (16) с. цв. ил. ISBN 978-5-4468-2826-5
3. Семиряжко Т.Г. С306 Кулинария. Контрольные материалы: учебное пособие для нач. проф. образования / Т.Г. Семиряжко, М.Ю., Дерюгина. - 4-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 208 с. ISBN 978-5-7695-8521-0
4. Дубровская Н.И. Д797 Кулинария. Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 240 с. ISBN 978-5-4468-1073-4

5. Качурина Т.А. К 309 Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина - 4-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 176 с. ISBN 978-5-4468-1057-4
6. Дубровская Н.И. Д797 Технология приготовления мучных кондитерских изделий: раб. Тетрадь: в 2 ч. – Ч.1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 5-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 112 с ISBN 978-5-4468-2905-4
7. Дубровская Н.И. Д797 Технология приготовления мучных кондитерских изделий: раб. Тетрадь: в 2 ч. – Ч.2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская - 5-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 112 ISBN 978-5-4468-2906-4
8. Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 1: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 48 с ISBN 978-5-4468-1262-2
8. Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 2: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. - 64 с. ISBN 978-5-4468-1263-9
10. Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 3: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 48 с. ISBN 978-5-4468-1539-5
11. Чуканова Н.В. Ч – 88 Производственное обучение профессии «Повар». Рабочая тетрадь: в 4 ч. – Ч. 4: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.В. Чуканова. - 3-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 48 с. ISBN 978-5-4468-1540-1
- Дополнительная литература:**
1. Шатун Л.Г. Ш 294 Кулинария: учебник для нач. проф. образования / Л.Г. Шатун. – М.: Издательский Центр «Академия», 2020. – 320 с. ISBN 5-7695-2893-1
2. Харченко Н.Э. Х227 Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – М.: Издательский Центр «Академия», 2019. – 288 с. ISBN 5-7695-1344-6
3. Матюхина З.П. М 353 Основы физиологии питания, микробиологии и санитарии : учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 3-е изд., испр. и допол. - М.: Издательский Центр «Академия», 2019. – 256 с. ISBN 978-5-7695-6500-7
4. Бутейкис Н.Г. Б 93 Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для нач. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 8-е изд., стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2019. – 304 с. ISBN 978-5-7695-5853-5

5. Усов В.В. У76 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. Пособие для нач. проф. образования / В.В. Усов. – 9-е изд. Стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2021. – 432 с. ISBN 978-5-7695-8393-3

6. Харченко Н.Э. Х227 Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2020. – 496 с. ISBN 978-5-7695-5559-6

7. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель-Трейд С 23, 2019. – 753 с. ISBN 5-7657-0234-1

Журналы:

1. «Питание и общество».
2. «Ресторанные ведомости».
3. «Шеф».
4. «Гастроном».

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоение профессионального модуля.

Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- Ø титульный лист;
- Ø дневник;
- Ø договор;
- Ø индивидуально-календарный план;
- Ø направление;
- Ø производственная характеристика;
- Ø отзыв;
- Ø рецензия
- Ø приложения.

По завершению практики студент проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 2.1 Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. ПК 2.2 Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции. ПК 2.3 Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса. ПК 2.4 Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации ПК 2.5 Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию. ПК 2.6 Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.	1.1. Изложение требований к разработанным документам; 1.2 выполнение расчета количества сырья; 1.3 обоснование выбора использования нормативной документации. 1.4 правильное использование нормативной документации; 1.5 определение последовательности выполнения составления документов; 1.6 изложение правил техники безопасности при разработке документации; 1.7 выверка составленной документации; 1.8 самопроверка качества выполненных работ. 1.9. Изложение требований к механической кулинарной обработке сырья, приготовления блюд, изделий, напитков; 1.10 выполнение расчета количества сырья; 1.11 обоснование выбора использования технологического оборудования, инструментов, инвентаря, приспособлений. 1.12 определение последовательности выполнения приготовления блюд, изделий, напитков; 1.13 изложение правил техники безопасности при приготовлении блюд, изделий, напитков; 1.14 самопроверка качества выполненных работ. 1.15. Изложение требований к оформлению, реализации, презентации, продаже, расчетам; 1.16 самопроверка качества выполненных работ.

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 общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>-адекватное объяснение понимания сущности профессии;</p> <p>-активное участие в конкурсах, мероприятиях окружающих профессиональную деятельность;</p> <p>-эффективность самостоятельной работы в рамках обучения по профессии пекарь;</p> <p>-аргументированное объяснение значимости будущей профессии для собственного развития.</p> <p>правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время практических работ, заданий во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами(технологические карты, инструкции);</p> <p>-обоснованность выбора и применение выборов и способов производственных ситуаций;</p> <p>-личная оценка результативности</p> <p>- осуществление самоанализа (действий, мыслей, опыта, успехов и неудач);</p> <p>- критическая оценка полученных знаний;</p> <p>- критические рассуждения отношению к себе и другим о проделанных</p>	<p>-социологический опрос (анкетирование);</p> <p>-устный опрос;</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной на конкурсах профессионального мастерства. Интерпретация результатов наблюдения</p> <p>-экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной практики</p> <p>-устный опрос</p>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>действиях и результатах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - признание ошибок и их устранение; - реализация знаний путем действия. - умения применять знания в нестандартных ситуациях для решения учебных и производственных задач. - работа с информацией в сети Интернета для профессиональной деятельности. <p>- использование компьютера, как средства управления информацией для собственного развития.</p> <p>- использование информационных технологий в различных сферах профессиональной деятельности;</p> <p>- Формирование чувства принадлежности к команде ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Внесение ощутимого вклада в работу команды, даже если не учтены его личные интересы. - Умение выслушивать других и стремление понять их; - Понимание необходимости совместной деятельности во взаимодействии с другими. 	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>
--	---	---

5.1. Оценка качества освоения программы обучающимися производственной практики включает текущий контроль при выполнении заданий.

5.2. Оценка качества освоения обучающимися производственной практики осуществляется в направлении:

Оценка уровня освоения вида профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности	Формы и методы контроля и оценки результатов освоения вида профессиональной деятельности
Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	Оценка в форме комплексного дифференцированного зачета производственной практики при освоении обучающимися вида профессиональной деятельности.

5.3. Аттестация производственной практики проводится на основании текущих оценок выполненных заданий.

5.4. Необходимым условием допуска к квалификационному экзамену по профессиональному модулю является итоговая положительная оценка по производственной практике.

