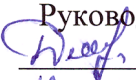
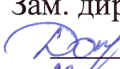


Министерство образования Самарской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«Согласовано»
Руководитель МК
 О.П. Долгих
«29» августа 2025 г.
Протокол № 1
от «29» августа 2025 г.

«Согласовано»
Зам. директора по УПР
 А.В. Долгих
«29» августа 2025 г.

Утверждаю
Директор
 А.А. Беляев
«29» августа 2025 г.



**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)**

с. Борское 2025 г.

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

«Согласовано»
Руководитель МК
_____ О.П.Долгих
«__» августа 2025 г.
Протокол № _____
от «__» _____ 2025 г.

«Согласовано»
Зам. директора по УПР
_____ А.В.Долгих
«__» августа 2025 г.

Утверждаю
Директор
_____ А.А. Беляев
«__» августа 2025 г.

**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)**

с. Борское 2025 г.

Программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02
Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации
хлебобулочных изделий. разработана на основе профессионального
стандарта по профессии 16472 Пекарь, утвержденного приказом
Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1
декабря 2015 г., № 914н.

Организация-разработчик:

ГБПОУ СО «Борский государственный техникум»

Разработчик:

Бочарова Светлана Александровна – мастер производственного обучения.

СОДЕРЖАНИЕ

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

**1. ПАСПОРТ 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

Программа производственной практики является частью ОПОП по профессии 16472 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): 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.

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

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, 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.

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

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы
производственной практики (по профилю профессии) – 36 часов;
аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения 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 общаться с коллегами, руководством, клиентами | Организует конструктивное взаимодействие в группе, ИТР при выполнении работ |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

- 3.1. Тематический план учебной практики ПМ.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.
- 3.2. Содержание рабочей программы производственной 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 |
| Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции. | 6 | |
| Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса. | 6 | |
| Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации. | 6 | |
| Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию. Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос | 6 | |
| Комплексный дифференцированный зачет | 6 | |
| Всего по ПП.02 | 36 | |
| Всего по учебному плану | 36 | |

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 – 2.6 | ПМ.02 – ПП.02 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий. | 36 | | | | | 36 |
| | Всего | 36 | | | | | 36 |

Форма контроля: комплексный дифференцированный зачет.

4. Условия реализации 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 - 3 шт, микроволновая печь, весы электронные, моечные ванны для мытья сырых продуктов и для мытья кухонной и столовой посуды, производственные столы- 7 шт, стелаж 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», 2023. - 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», 2024. - 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», 2024. - 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», 2024. - 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», 2024. - 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», 2010. – 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», 2009. – 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», 2009. – 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», 2009. – 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», 2011. – 432 с. ISBN 978-5-7695-8393-3

6. Харченко Н.Э. Х227 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко. – 3-е изд., стер. - М.: Издательский Центр «Академия», 2010. – 496 с. ISBN 978-5-7695-5559-6

7. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. - М.: Цитадель-Трейд С 23, 2009. – 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:

- титульный лист;
- дневник;
- договор;
- индивидуально-календарный план;
- направление;
- производственная характеристика;
- отзыв;
- рецензия
- 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 понимание 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 действиях и результатах;</p> <p>- признание ошибок и их устранение;</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> | <ul style="list-style-type: none"> - 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>ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <ul style="list-style-type: none"> -использование компьютера, как средства управления информацией для собственного развития. - использование информационных технологий в различных сферах профессиональной деятельности; | <p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p> |
| <p>ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <ul style="list-style-type: none"> -Формирование чувства принадлежности к команде ; - Внесение ошутимого 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> |

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.

