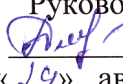
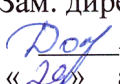
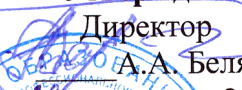


Министерство образования Самарской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Самарской области «Борский государственный техникум»

«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  
учебной 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  
учебной 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 учебной 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 учебной практики	4
ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	
2. Результаты освоения учебной практики	5
ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	
3. Структура и содержание учебной практики	10
ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	
4. Условия реализации учебной практики	11
ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	13
ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения программ**

Рабочая программа учебной практики по профессии 16472 Пекарь является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с профессиональным стандартом по профессии 16472 Пекарь, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

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.

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 учебной и производственной практики:**

### **Цель освоения программы учебной практики:**

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин;
- приобретение обучающимся практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии по месту прохождения практики;
- приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

### **Задачи учебной практики:**

- формирование умений выполнять весь комплекс работ по приготовлению хлебобулочных изделий под руководством пекаря с учетом потребностей различных категорий потребителей и соответствующих профессиональных компетенций;
- воспитание высокой культуры, трудолюбия, аккуратности при выполнении заданий повара по приготовлению, презентации и продаже хлебобулочных изделий.

- развитие интереса в области пищевой промышленности; способностей анализировать и сравнивать производственные ситуации; быстроты мышления и принятия решений.

### **1.3. Место учебной и производственной практики в структуре:**

Учебная практика базируются на освоении предметов общепрофессионального цикла:

ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве;

ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров;

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места;

ОП.04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности;

ОП.05. Безопасность жизнедеятельности;

ОП.06. Введение в профессию: общие компетенции профессионала;

ОП.07 Рынок труда;

ОП.08 Основы предпринимательства.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

### **1.4. Место и время проведения учебной практики:**

Учебная практика по ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий на 1 курсе в учебном кулинарном цехе.

**1.7. Количество часов на освоение программы учебной практики:** всего 360 часов, аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной 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 ПРОГРАММЫ

Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.

#### **Цель учебной практики.**

Учебная практика по ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий проводится с целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и следующими профессиональными компетенциями:

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.

обучающийся должен **уметь**:

- Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции.
- Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда.
- Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.
- Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.
- Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

**знать:**

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
- Технологии приготовления хлебобулочной продукции
- Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения
- Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства
- Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
- Правила и технологии расчетов с потребителями
- Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной

защиты в организациях питания.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики по ПМ 02: 360 часов, итоговая аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета.

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

#### 3.1. Тематический план учебной 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	Производственная, часов	Учебная, часов
			Всего часов	в т.ч. ЛПЗ, часов			
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 2.1 – ПК 2.6	ПМ.02 – УП.02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	360					360
	Всего	360					360

**Форма контроля: комплексный дифференцированный зачет.**

### 3.2. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), тем	Содержание практик	Объем часов	Уровень усвоения
ПМ 02. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.		360	
<b>Тема 1</b> Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	<b>Содержание</b> Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента Освоение приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента Подбор нормативной документации для приготовления хлебобулочной продукции стандартного ассортимента	72	<b>3</b>
<b>Тема 2</b> Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинке хлебобулочной продукции. Освоение приемов процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинке хлебобулочной продукции Подбор нормативной документации при освоении приемов процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинке хлебобулочной продукции.	72	
<b>Тема 3</b> Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса. Подбор нормативной документации при порционировании (комплектации), раздаче хлебобулочной продукции массового спроса. Освоение приемов порционирования (комплектации), раздачи хлебобулочной продукции массового спроса.	72	
<b>Тема 4.</b> Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами производства сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации. Подбор нормативной документации при производстве сложных видов хлебобулочной продукции. Освоение приемов производства сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.	72	

<p><b>Тема 5.</b> Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с приемами и оформлением платежей за хлебобулочную продукцию, упаковыванием готовой хлебобулочной продукции на вынос.</p> <p>Подбор нормативной документации при Ознакомление с приемами оформления платежей за хлебобулочную продукцию, упаковыванием готовой хлебобулочной продукции на вынос.</p> <p>Освоение приемов по приему и оформлению платежей за хлебобулочную продукцию, упаковыванием готовой хлебобулочной продукции на вынос.</p>	66	
	Комплексный дифференцированный зачет	6	
ИТОГО		360	

## **4. Условия реализации учебной практики**

### **4.1. Материально-техническое обеспечение программы практики**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебных цехов:

рабочее место преподавателя;

рабочие столы, инвентарь;

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, 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 маркированными доской и ножом – 1шт, встроенные стенные шкафы для хранения столовой посуды и приборов, столовая посуда и приборы

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- комплект учебно-методических материалов преподавателя;

- комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

- компьютер;

- мультимедийное оборудование;

- электронные образовательные ресурсы.

### **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 с. 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».

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика проводится концентрированно, после изучения теоретической части МДК. Занятия проходят в оборудованных лабораториях, учебных цехах в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса.

На учебную практику допускаются обучающиеся, успешно прошедшие промежуточную аттестацию и не имеющие академической задолженности..

В рамках профессионального модуля сдается квалификационный экзамен, цель которого оценка компетенций, сформированных у обучающихся при изучении модуля. По завершению изучения МДК обучающиеся сдают в рамках промежуточной аттестации дифференцированный зачет, по завершению учебных практик сдают комплексный дифференцированный зачет, на котором оцениваются знания, умения, компетенции, предусмотренные ФГОС по профессии, а также навыки демонстрации умений в условиях, приближенных к реальному производству.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года

Квалификация педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

Бочарова Светлана Александровна - мастер производственного обучения, технолог общественного питания, повар 5 разряда.



**5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

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

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<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"> <li>- реализация знаний путем действия.</li> <li>- умения применять знания в нестандартных ситуациях для решения учебных и производственных задач.</li> <li>-работа с информацией в сети Интернета для профессиональной деятельности.</li> </ul>	
<p>ОК5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование компьютера, как средства управления информацией для собственного развития.</li> <li>- использование информационных технологий в различных сферах профессиональной деятельности;</li> </ul>	<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"> <li>-Формирование чувства принадлежности к команде ;</li> <li>- Внесение ощутимого вклада в работу команды, даже если не учтены его личные интересы.</li> <li>- Умение выслушивать других и стремление понять их;</li> <li>- Понимание необходимости совместной деятельности во взаимодействии с другими.</li> </ul>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы</p>

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

5.2. Оценка качества освоения обучающимися заданий учебной практики осуществляется в направлении:

- Оценка уровня освоения вида профессиональной деятельности

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов освоения вида профессиональной деятельности</b>
Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.	Оценка в форме комплексного дифференцированного зачета по текущим оценкам журнала учета учебной практики при освоении обучающимися вида профессиональной деятельности.

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

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

