



Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение Чувашской Республики  
**КАНАШСКИЙ ТРАНСПОРТНО-  
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ**  
Министерства образования Чувашской Республики

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной практики**

**ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**для профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Квалификации: Повар, кондитер

Срок получения СПО по ППКРС – 3 года 10 месяцев.

Программа учебной практики разработана на основе: Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898);

Организация-разработчик рабочей программы учебной практики: ГАПОУ ЧР «КанТЭТ» Минобразования Чувашии

Разработчик:

Михайлова А.В, мастер производственного обучения ГАПОУ ЧР «КанТЭТ» Минобразования Чувашии.

## СОДЕРЖАНИЕ:

1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	7
3. Тематический план и содержание учебной практики	9
4. Условия реализации программы учебной практики	11
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	15

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1 Область применения программы:

Программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 9 декабря 2016 г. № 1569 (далее - ФГОС СПО), в части освоения профессиональными компетенциями вида деятельности: Повар, кондитер.

### 1.2 Цель и задача учебной практики:

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, личностных результатов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм. Личностное развитие обучающихся и их социализация, проявляющиеся в развитии их позитивных отношений к общественным ценностям, приобретении опыта поведения и применения сформированных общих компетенций квалифицированных рабочих, служащих на практике.

### Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен иметь практический опыт:

Таблица 1

ВД	Требования к практическому опыту
1	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"><li>- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li><li>- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li><li>- приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li><li>- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</li><li>- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</li></ul>

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен уметь:

Таблица 2

ВД	Требования к умениям
1	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"><li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li><li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li><li>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кон-</li></ul>

	дидерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
--	---

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности: Повар, кондитер обучающийся должен продемонстрировать:

Таблица 3

ВД	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
1	2
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:</b>
	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела
	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации:</b>
	Способный к реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории
	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>
	Осознающий выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможности реализации собственных жизненных планов
	<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса:</b>
	Осознающий себя частью студенческого коллектива, проявляющий активную жизненную позицию, участвующий в работе студенческого совета группы (техникума) и добровольческой деятельности. Проявляющий уважение к традициям и ценностям профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к конструктивному диалогу

### 1.3 Количество часов:

На освоение программы учебной практики по ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - 150 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций, личностных результатов, приобретение практического опыта в процессе выполнения работ по виду деятельности (ВД): Повар, кондитер, по избранной профессии.

Таблица 4

Перечень общих и профессиональных компетенций, личностных результатов:

Коды ПК, ОК, ЛР	Наименование результата освоения программы практики
1	2
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ЛР 15	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ЛР 16	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 17	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ЛР 19	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела с учетом специфики Чувашской Республики
ЛР 22	Активно применяющий полученные знания на практике
ЛР 26	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела/
ЛР 29	Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.

### 3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план и содержание учебной практики

Таблица 5

Коды компетенций и личностных результатов	Код и наименование профессионального модуля	Кол-во часов по УП.05	Наименование разделов и тем	Кол-во часов / в том числе в форме практической подготовки	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)
1	2	3	4	5	6	7
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29	ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	150	Тема .1. Организация приготовления подготовка к реализации презентация простых и основных отделочных полуфабрикатов.	6/6	Приготовление отделочных п\ф: сироп инвертный, для промочки; помады основной, молочной.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5			Тема 2. Организация приготовления подготовка к реализации презентация простых и ос-	6/6	Приготовления подготовка к реализации презентация отделочных п\ф: глазури сырцовой и заварной, различной карамели, темперирование шоколада	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их со-



ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			новых отделочных полуфабрикатов (глазури, карамель, шоколад).			четаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4,5. 5 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 3. Организация приготовления подготовка к реализации презентация кондитерского и хлебопекарного сырья, простых и основных отделочных полуфабрикатов (фарши, начинки, желе).	6/6	приготовления подготовка к реализации презентация фаршей и начинок из различного сырья.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4,5. 5 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26,			Тема 4. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6/6	Приготовление дрожжевого опарного теста и хлеба из него: пшеничный хлеб, плетенка с маком, армянский домашний хлеб.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок..Хранение с соблюдением температурного режима.

ЛР 29						
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема .5. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста.	6/6	Приготовление дрожжевого опарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка «бриошь», сдоба выборгская и обыкновенная, кулебяка и расстегаи.	1. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 6. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого слоеного опарного теста.	6/6	Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: Круассаны с различными начинками.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01-			Тема 7. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного	6/6	Приготовление дрожжевого безопарного теста и хлебобулочных изделий из него: булочка ванильная, школьная, рогалики с орехами.	рганизация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продук-

07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			теста.			тов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температуры.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 8. Приготовление изделий жареных во фритюре.	6/6	. Приготовление пончиков, хвороста.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температуры.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26,			Тема 9. Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста.	6/6	Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, мафины, «Курабье».	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.

ЛР 29						
ПК. 5.1,5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 10. Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста.	6/6	Приготовление бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше». Приготовление изделий из бисквитного теста: рулет фруктовый, рулет «Экстра», печенье с маком.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режим
ПК. 5.1,5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 11. Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста.	6/6	Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.. Хранение с соблюдением температурного режима.
ПК. 5.1,5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01-			Тема 12. Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста.	6/6	Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: ушки и рогалики слоеные, кулебяка слоеная с различными фаршами, курник.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования.. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их

07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29						взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 13. Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности.	6/6	Приготовление бисквита яблочного, пирога «Осенний», кекс яблочный.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26,			Тема 14. Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом.	6/6	Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: пtiфыры.	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.

ЛР 29						
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 15. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом.	6/6	Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом: пирожное «Бисквитное» глазированное помадой, пирожное «Буше»	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок..Хранение с соблюдением температурного режима.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 16. Приготовление бисквитных пирожных , тортофруктово-желейных.	6/6	Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных: пирожное «Буше» фруктовое.	. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5			Тема 17. Приготовление бисквитно-кремовых тортов с вареньем, повидлом,	6/6	Приготовление торта «Прага», «Березка».	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор,

ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			подваркой			подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 18. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом.	6/6	Приготовление торта «Снежок», «Космос».	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22,			Тема 19. Приготовление бисквитных тортов с творожным кремом.	6/6	Приготовление торта «Нарцисс».	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом.. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок..Хранение с соблюдением температурного режима.

ЛР26, ЛР 29						
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 20. Приготовление песочных пирожных, тортов.	6/6	Приготовление пирожного пирожное «Корзиночка» с лимонным кремом; с кремом зефир. Пирожное «Резеда».	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01- 07, 09,10 ЛР 15- 17, ЛР 19,ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 21. Приготовление заварных пирожных, тортов.	6/6	Приготовление торта «Заварной», торт заварной «Фруктовый».	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. . Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.. Хранение с соблюдением температурного режима.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5.			Тема 22. Приготовление воздушно-ореховых тортов.	6/6	Приготовление торта «Киевский», «Полет».	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в со-



5 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29						ответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 23. Приготовление крошковых, миндальных пирожных, тортов.	6/6	Приготовление пирожных «Миндальное», «Варшавское»	. Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Хранение с соблюдением температурного режима.
ПК. 5.1.5. 2,5.3, 5.4.5. 5 ОК01-07, 09,10 ЛР 15-17, ЛР 19, ЛР 22, ЛР26, ЛР 29			Тема 24. Приготовление крошковых тортов.	6/6	Приготовление торта «Полено», «Ночка».	Организация рабочего места, подбор инвентаря и подготовка оборудования. Оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Выбор, подготовка дополнительного сырья с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Приготовление торта «Полено», «Ночка».. Хранение с соблюдением температур-

22, ЛР26, ЛР 29						ного режима.
			Комплексный дифференциро- ванный зачёт	6/6		

#### 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1 Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики:

Программа учебной практики реализуется в мастерских «Поварских».

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с установленным программным обеспечением:

Оборудование кулинарной мастерской:

Таблица 6.

№ п/п	Наименование	Единица измерений	Количество	Примечания
1	2	3	4	5
1	Шкаф холодильный	шт.	1	
2	Плита электрическая	шт.	1	
3	Миксер Кенвуд	шт.	1	
4	Кастрюля алюминиевая	шт.	10	
5	Кастрюля эмалированная	шт.	4	
6	Настольно-настенная тарелкосушилка	шт.	2	
7	Таз эмалированный	шт.	2	
8	Миска для замеса	шт.	1	
9	Венчик	шт.	1	
10	Горшки для жарки	шт.	3	
11	Дуршлаг	шт.	1	
12	Миска пластмассовая	шт.	3	
13	Ножи хозяйственные	шт.	10	
14	Гастроемкость для пароконвектомата	шт.	10	
15	Разделочные доски	шт.	10	
16	Сито для муки	шт.	1	
17	Скалки для раскатки теста	шт.	1	
18	Сковорода алюминиевая	шт.	5	
19	Сковорода без ручки	шт.	5	
20	Стаканы граненые	шт.	20	
21	Тарелка суповая	шт.	10	
22	Терка металлическая	шт.	2	
23	Толкушка	шт.	1	
24	Топорик с молотком	шт.	1	
25	Форма для выпечки	шт.	3	

26	Чайник эмалированный	шт.	1	
27	Шумовка	шт.	1	

#### 4.2 Общие требования к обеспечению учебной практики:

Освоение программы учебной практики ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента базируется на изучении общепрофессиональных дисциплин: МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тематика практических занятий соответствует содержанию программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Практическая подготовка при проведении учебной практики организуется путем непосредственного выполнения обучающимися определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. Практические занятия обеспечивают приобретение и закрепление необходимых навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной деятельности.

Практическая подготовка обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов организуется с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

Учебная практика проходит под руководством мастера производственного обучения.

При проведении практических занятий в зависимости от сложности изучаемой темы и технических условий возможно деление учебной группы на подгруппы численностью не менее 8 человек.

При подготовке к промежуточной аттестации по модулю организуется проведение консультаций.

#### 4.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса:

Реализация учебной практики обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1 - 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4.4 Информационное обеспечение обучения

##### Основные учебные издания

1. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 336 с., [16] с. цв. ил.
2. И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 384 с. [ 16] с.цв. ил.

3. Г. Г Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г. Г Лутошкина, Ж.С. Анохина . - 3-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.

4. В.М.Калинина . Охрана труда в организациях питания : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / В.М.Калинина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 320 с.

5. Т.А.Лаушкина Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Т.А.Лаушкина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.

6. Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина Техническое оснащение и организация питания : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина . - 2-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## 5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций в ходе учебной практики:

Контроль и оценка результатов освоения программы ПМ.05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения студентами учебно-практических заданий.

Таблица 7.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>УП.05 ПМ 05</b>		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>— Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</li> <li>— рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>— соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>— своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</li> <li>— правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>— соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>— соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>— соответствие методов подготовки к</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью обучающихся в процессе выполнения задания, текущий контроль, проверка правильности выполнения задания по учебной практике. Экспертное наблюдение при выполнении практических работ.

	<p>работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>— правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>— точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p> <p>— соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</p>	
<p>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>— Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>— соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>— оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономию ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>— профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>— правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>— соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>— корректное использование цветных разделочных досок;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>- заданий по учебной практике;</p> <p>- практических заданий на УП</p>

	<p>— раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>— соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>— адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>— соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>— соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>— точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>— адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;</p> <p>— соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>— гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</p> <p>— гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <p>— соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия за-</p>	
--	--	--



	данию, рецептуре  — эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	--	--

## 5.2 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций в ходе учебной практики:

Формы и методы контроля и оценки результатов студентов должны позволять проверять у студентов не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 8.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;</p> <p>- заданий по и производственной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе защиты отчетов по и производственной практикам</p> <p>Комплексный дифференцированный зачёт</p>
<b>ОК. 02.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>- адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>- точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>
<b>ОК.03</b> . Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК. 05.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>- толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимание значимости своей профессии</li> </ul>
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>
<b>ОК 8</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уровень физической подготовки;</li> <li>- стремление к здоровому образу жизни;</li> <li>- занятия в спортивных секциях.</li> </ul>
<b>ОК. 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>- адекватность применения нормативной документации в профессиональной</li> </ul>

	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>
<b>ОК 11</b> Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов.</li> </ul>

### 5.3 Контроль и оценка результатов в части достижения личностных результатов в ходе учебной практики:

Оценка достижения обучающимися личностных результатов проводится в рамках контрольных и оценочных процедур, предусмотренных рабочей программой воспитания.

Таблица 9.

Результаты (Индикаторы)	Основные показатели оценки результата (Качества личности)	Формы и методы контроля и оценки
<b>ЛР 5</b> Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.)</li> <li>- готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности и в многообразных обстоятельствах;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— педагогическое наблюдение за детьми</li> <li>— беседы с детьми</li> <li>— беседы с педагогами</li> <li>— беседы с родителями</li> <li>— анализ участия обучающихся в общественно полезной деятельности</li> </ul>
<b>ЛР 7</b> Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— создание ситуаций для изучения поведения воспитанников</li> <li>— наблюдение</li> <li>— опрос</li> <li>— изучение и анализ педагогической документации</li> </ul>
<b>ЛР 8</b> Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.)</li> <li>- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся, основанных на межнациональной, межрелигиозной почве;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>— диагностика состояния отношений</li> <li>— общение и деятельность в сообществе сверстников и взрослых -</li> </ul>

государства		самоанализ проводимых дел
<b>ЛР 9</b> Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;	— самооценка и самоанализ (поведения, поступков, деятельности) — анализ продуктов творческой деятельности обучающихся — посещение урочных и внеурочных занятий и мероприятий — обследование субъектов, объектов, условий, процесса и результатов воспитательной деятельности, включая и такую форму обследования, как мониторинг
<b>ЛР 11</b> Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	- демонстрация интереса к участию и проведению мероприятий культурной направленности (концерты, конкурсы, фестивали, экскурсии, выставки и т.д.)	— подготовка и заслушивание отчетов (сообщений), в том числе и творческих самоотчетов, на заседаниях органов самоуправления; — планирование работы кураторами
<b>ЛР 13</b> Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства/гостиничного дела	- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики; - конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде; - демонстрация навыков межличностного делового общения, социального имиджа; - готовность к общению и взаимодействию с людьми самого разного статуса, этнической, религиозной принадлежности И в многообразных обстоятельствах; - участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах	— организация досуга во внеурочное время, посещение ими кружков, клубов, секций и других объединений по интересам — отсутствие или снижение случаев безнравственного поведения обучающихся, совершения ими правонарушений и преступлений
<b>ЛР 14</b> Способный к реализации творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности, социальной и профессиональной мобильности на основе выстраивания своей жизненной и профессиональной траектории	- демонстрация интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития; - проявление высокопрофессиональной трудовой активности.	— поддержка детской инициативы и самостоятельности, работа органов ученического самоуправления; — состояние эмоционально-психологических и деловых отношений в общетехникумовском и
<b>ЛР 15</b> Осознающий выбор будущей профессии на основе понимания ее ценностного содержания и возможности реализации собственных жизненных планов	- демонстрация интереса к будущей профессии; - участие в исследовательской и проектной работе; - участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях.	

<p><b>ЛР 16</b> Осознающий себя частью студенческого коллектива, проявляющий активную жизненную позицию, участвующий в работе студенческого совета группы (техникума) и добровольческой деятельности.</p> <p>Проявляющий уважение к традициям и ценностям профессиональной образовательной организации (техникума), соблюдающий культуру поведения, культуру речи, готовый к конструктивному диалогу</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами и руководителями практики;</li> <li>- конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде;</li> <li>- демонстрация навыков межличностного делового общения социального имиджа;</li> <li>- отсутствие социальных конфликтов среди обучающихся основанных на межнациональной, межрелигиозной почве.</li> </ul>	<p>групповом коллективах</p> <p>— обеспечение готовности выпускников к личностному и профессиональному самоопределению</p>
--	--	--