

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Для специальности

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника:

Техник - технолог

Казань 2021

Программа производственной практики (по профилю специальности) ПМ.03 Производство кондитерских изделий 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014г., № 373.

Программа:

согласована с представителями работодателей:

Директор ООО «Пир Фэмили», совладелец ресторана «Брассерия Leuven», партнёр GaripovRestFamily _____ И.Х. Мирзиев

Бренд-шеф ООО «Бахетле» _____ И.И. Галиев



обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

© Казанский кооперативный институт, 2021

© Галиева Г.И., 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы	4
1.2. Цели и задачи практики.....	4
1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики.....	6
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ.....	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	11
4.1. Общие требования к организации практики	11
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	12
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы.....	12
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	15
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ.....	16
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ. 19	
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики.....	19
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	19
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций.....	25
ПРИЛОЖЕНИЕ А	26
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	28
ПРИЛОЖЕНИЕ В	29
ПРИЛОЖЕНИЕ Г	31
ПРИЛОЖЕНИЕ Д	32

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики является частью образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Учебная практика по ПМ.03 «Производство кондитерских изделий» для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9; ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4.

1.2. Цели и задачи практики

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе практики должен:

иметь практический опыт:

контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;
эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

уметь:

проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
рассчитывать производительность печей;
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве

сахаристых и мучных кондитерских изделий;

проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

знать:

виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;

органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;

основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы);

технологии приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой;

шоколада;

конфет и ириса;

фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы;

драже и халвы;

способы формования конфетных масс и ириса;

требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;

классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель);

технологии приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);

требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;

виды дефектов продукции и меры по их устранению;

виды брака и меры по его предупреждению и устранению;

виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;

виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

виды, назначение и принцип действия оборудования для заправки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;

правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;

правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий

1.3. Объем практики, продолжительность и сроки проведения практики

Общая трудоемкость производственной практики – 108 часов. Общая продолжительность производственной практики составляет 3 недели.

Показатели	Объем часов / продолжительность	
	часов	недель
Всего, в том числе:	108	3
в рамках освоения профессионального модуля:	108	3
Форма проведения, т.ч. в форме практической подготовки	концентрированная	
Сроки (период) проведения	3 курс, 6 семестр	

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

ОК	Наименование результатов практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

профессиональных компетенций (ПК):

ПК	Наименование результатов практики
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Содержание производственной практики разработано кафедрой товароведения и технологии общественного питания, в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий от 22 апреля 2014 г. N 373.

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.1	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией работы кондитерского предприятия, технологическим оборудованием, инвентарем. Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий	Тема 1.1. Ассортимент мучных кондитерских изделий	8
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.1	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья	Тема 1.2 Сырье для производства мучных кондитерских изделий	8
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления мучных кондитерских изделий	Тема 1.3 Технологическое оборудование при производстве мучных кондитерских изделий	10
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	Ведение технологического процесса приготовления теста.	Тема 2.1 Технология приготовления теста	8
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	Приготавливать мучные кондитерские изделия	Тема 2.2 Производство печенья и галет	8
ОК 1, ОК 2, ОК 3	Овладение навыками	Тема 2.3	8

3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	технологического процесса производства пряников	Производство пряников	
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	Овладение навыками приготовления бисквитных рулетов	Тема 2.4 Производство бисквитных рулетов	8
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	Ведение технологического процесса производства вафель	Тема 2.5 Производства вафель	8
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	Ведение технологического процесса производства кексов и ромовой бабы	Тема 2.6 Производство кексов и ромовой бабы	8
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.1	Ведение технологического процесса производства пирожных праздничного ассортимента	Тема 2.7 Производства пирожных праздничного ассортимента	8
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.1	Ведение технологического процесса производства тортов различного ассортимента	Тема 2.8 Производство тортов различного ассортимента	8
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.3	Разрабатывать ассортимент мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия	Тема 2.9 Разработка новых видов продукции	6
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9 ПК 3.1, ПК 3.3	Овладение навыками фасовки и упаковки мучных кондитерских изделий	Тема 2.10 Упаковывание мучных кондитерских изделий	6
ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9	Вести контроль и соблюдать требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; изучить виды дефектов продукции и меры по их	Тема 2.11 Контроль производства, качества и реализации	6

ПК 3.1, ПК 3.3	устранению; знать виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	кондитерских изделий	
		Всего:	108

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Методика определения кислотности фруктово-ягодного пюре, нормы, единицы измерения.
2. Определение щелочности, нормы, единицы измерения.
3. Методика определения органолептической оценки качества муки.
4. Методика определения содержания металлопримесей в муке
5. Ареометр: сахарометр, денсиметр, устройство и применение
6. Методика определения влажности муки, нормы, единицы измерения.
7. Методы определения кислотности.
8. Методика определения цвета, вкуса и хруста муки.
9. Рефрактометр, устройство, применение и подготовка к работе.
10. Перечислите термические методы определения влаги, в чем их различие.
11. Методы определения содержания сахара, на чем основаны.
12. Методика определения влажности муки экспрессивным методом. нормы, единицы измерения.
13. Определение качества клейковины на приборе ИДК, нормы, единицы измерения.
14. Методика определения органолептической оценки качества дрожжей.
15. Методика определения подъемной силы прессованных дрожжей, нормы, единицы измерения.
16. Методика определения количества клейковины в муке, нормы, единицы измерения.
17. Ускоренный метод определения влаги.
18. Экспрессивный метод определения влаги.
19. Методика определения качества клейковины, нормы, единицы измерения.
20. Определение концентрации солевого раствора, единицы измерения
21. Методика определения кислотности муки «по болтушке», нормы, единицы измерения.
22. Отбор проб от партии сырья.
23. Задачи производственной лаборатории, роль в производстве.
24. Определение щелочности печенья.
25. Методика определения кислотности молока, нормы, единицы измерения.
26. Методы определения жира, на чем основаны.

27. Методика определения кислотности дрожжей, нормы, единицы измерения.
28. Характеристика современного состояния хлебопекарной, макаронной и кондитерской промышленности.
29. Способы хранения сырья на производстве.
30. Преимущество бестарного хранения перед тарным способом хранения.
31. Процессы, происходящие в муке при хранении.
32. Какими показателями характеризуется качество муки.
33. Дрожжи и химические разрыхлители. Требование к качеству, условия хранения.
34. Вода, поваренная соль. Требования к качеству, условия хранения. Влияние соли на реологические свойства теста.
35. Солод. Получение белого и красного солода. Применение солода в хлебопечении.
36. Сахар, его виды, применение, требования к качеству, подготовка к производству.
37. Мед. Виды, химический состав, нормы качества, применение.
38. Патока, ее виды. Применение и влияние патоки на свойства теста, качество готовых изделий.
39. Плодово-ягодное сырье, нормы качества, получение, применение в хлебопечении.
40. Молоко и молочные продукты. Требование к качеству, применение в производстве. Экономическая эффективность использования вторичных молочных продуктов.
41. Крахмал, виды, норму качества, получение. Применение в производстве.
42. Жиры, растительные масла, их виды сорта, применение в производстве, нормы качества.
43. Яйца и яичепродукты, виды, показатели качества, пороки яиц, дефекты яиц. Требования к качеству, условия хранения.
44. Ароматизаторы, красители и сахарозаменители, их применение в хлебопечении.
45. Правила взаимозаменяемости сырья. Производственное значение замены одного сырья другими.

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

- установить связь с руководителем практики от предприятия;
- принять участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществлять контроль за соблюдением студентом сроков практики и ее содержанием;
- выезжать на места прохождения практики с целью текущей проверки соблюдения студентом правил внутреннего распорядка дня в организации; для разрешения организационных вопросов, осуществления устных и письменных консультаций студентам по программе практики, сбору материала для написания дипломной работы и т.п.;
- разрабатывать тематику индивидуальных заданий и оказывать студентам методическую помощь при их выполнении;
- своевременно производить оценку результатов выполнения практикантами программы практики.

Требования к руководителям практики от организации:

- изучить программу производственной практики (по профилю специальности);
- оказать помощь студенту в составлении индивидуального календарно-тематического плана;
- организовать ознакомление студента с организацией;
- ознакомить студента с правилами внутреннего распорядка, а также с порядком пользования документами и другими материалами;
- создать студенту необходимые условия для успешного самостоятельного освоения всех видов работы в соответствии с программой и календарно-тематическим планом;
- помогать студенту в изучении тем практики;
- оказывать помощь в приобретении опыта при выполнении студентом порученного задания;
- систематически проверять и подписывать дневник и оказывать помощь в сборе материалов для оформления отчета по практике;
- сообщать в институт о случаях нарушения студентом трудовой дисциплины и правил внутреннего распорядка организации.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности:

Организации-базы практики обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие правилам и нормам охраны труда, проводят инструктаж студентов по ознакомлению с требованиями охраны труда и техники безопасности, пожарной безопасности, также правилами внутреннего трудового распорядка организации.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Для проведения практики необходимы специальные помещения, обеспеченные всем необходимым оборудованием для полноценного прохождения практики в конкретной организации и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет».

Все объекты должны соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении научно-производственных работ.

В случае реализации практики на базе института требуется *лаборатория «Учебный кулинарный цех»*.

Оборудование лаборатории:

Стандартная и специализированная мебель:

Столы производственные;

Столы разделочно-производственные;

Столы ванна-моечная;

Тележка шпилька;

Парты;

Стулья;

Доска ученическая.

Оборудование, технические средства обучения:

Весы электронные;

Индукционная варочная плитка;

Микроволновая печь;

Шкафы морозильные;

Шкаф холодильный;

Холодильники однокамерные;

Блендер погружной;

Конвекционная печь;

Электрическая мясорубка;

Миксер планетарный;

Шкафы пекарские;

Электроплиты;

Тестомес;

Стеллажи;

Кондитерский инвентарь;

Аптечка для оказания первой медицинской помощи.

4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы

Нормативно-правовые акты:

1. Конституция Российской Федерации (принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г.) (с учетом поправок, внесенных законами РФ о поправках Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ, от 05.02.2014 № 2-ФКЗ, от 21.07.2014 № 11-ФКЗ) [Электронный ресурс] // Справочная правовая система «Консультант плюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

2. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 32 с.

3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 27 с.

4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 19 с.

5. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

6. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.

7. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. – 64 с.

8. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 16 с.

9. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 36 с.

10. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

11. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 47 с.

12. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания [Текст]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 16 с.

13. ГОСТ 32692-2015. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]. – М.: Изд-во стандартов, 2015. – 64 с.

14. ГОСТ 32691-2015. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания [Текст]. - М.: Стандартинформ, 2015. - 46 с.

15. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция

общественного питания. Требования к изготовлению и реализации [Текст]. - М.: Изд-во стандартов, 2015. - 36 с.

16. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. (Зарегистрированы в Министерстве юстиции РФ 6 июня 2003 г. Регистрационный номер 4654) [Текст]. - М.: Техэксперт, 2015. - 49 с.

17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. (С изменениями и дополнениями от 06.07.2011 пост. № 90. Зарегистрированы в Минюсте РФ 22.03.2002 N 3326) [Текст]. – М.: Техэксперт, 2015. - 43 с.

18. СП 2.3.6.1079-01. Организации общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. Санитарно-эпидемиологические правила [Текст] – М.: Техэксперт, 2015. - 14 с.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2018. - 212 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

20. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. проф. А.Т. Васюковой. – 3-е изд. – М.: Дашков и К, 2017. – 816 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

б) основная литература

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

Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017. — 328 с. - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927507>

Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Новикова Е.В. — Москва: КноРус, 2019. — 578 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07069-7. — URL: <https://book.ru/book/931854>

в) дополнительная литература:

1. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-

232-1. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64415.html>

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

1. <http://profstandart.rosmintrud.ru/> - сайт реестр профессиональных стандартов
2. <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions> - Справочнике профессий Минтруда России
3. <http://restcon.ru/> - ресторанный консалтинг.

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

Прохождение производственной практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в Казанском кооперативном институте с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации инвалида, относительно рекомендованных условий и видов труда.

Прохождение практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

В соответствии с действующими нормативными документами, форма и вид отчетности студентов о прохождении производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности определяются учебным заведением.

В качестве отчетных материалов о прохождении практик выступают:

1) Отчет о прохождении практики, составленный по утвержденной форме.

В отчете по практике должны входить следующие составляющие:

1) Титульный лист (Приложение Б).

2) Введение:

– цель, место, дата начала и продолжительность практики;

– перечень основных работ и заданий, выполняемых в процессе практики.

3) Основная часть, содержащая:

– идет по этапам, указанным в плане производственной практики. По каждому этапу студент должен кратко описать проблемные и анализируемые вопросы, которые сопровождаются подборкой образцов документов и других материалов, соответствующих программе практике. Для раскрытия каждого этапа могут быть представлены примеры решения задач;

– анализ полученных результатов;

– обоснование необходимости проведения дополнительных исследований;

4) Заключение:

– необходимо описать навыки и умения, приобретенные за время практики;

– сделать индивидуальные выводы о практической значимости проведенного исследования для себя.

5) Список использованных источников (в соответствии с ГОСТом).

6) Приложения, которые могут включать:

– иллюстрации в виде фотографий, графиков, рисунков, схем, таблиц;

– промежуточные расчеты.

В установленный срок (не позднее трех дней после окончания практики) студент составляет отчет в формате Microsoft Word, оформленный в соответствии с методическими указаниями, отражающий степень выполнения программы, и представляет его в сброшюрованном виде вместе с другими отчетными документами руководителю практики от Института. Отчет о прохождении практики должен включать описание проделанной работы. В качестве приложения к отчету должны быть представлена составленная необходимая документация по всем этапам работы (кредитная документация).

Требования к оформлению текстовых документов:

- шрифт основного текста – Times New Roman, 14 пунктов, обычный,

междустрочный интервал – полуторный; поля: левое - 3, верхнее и нижнее – 2,0 см; правое – 1,0 см; абзац – 1,25 см (отчеты, выполненные в рукописном виде, не принимаются), при форматировании текста следует устанавливать выравнивание абзацев по ширине;

- объем отчета – не менее 20 страниц (без списка использованных источников информации и приложений);

- страницы основной части отчета должны быть пронумерованы. Приложения к отчету нумеруются отдельно от основной части отчета, например, Приложение 1, Приложение 2 и т.д.;

- страницы отчета нумеруют арабскими цифрами, с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер проставляется в центре нижней части листа (выравнивание от центра) без точки в конце номера. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, однако номер страницы на титульном листе не проставляется.

Отчет должен быть оформлен на рабочем месте и полностью завершен к моменту окончания практики. Основой отчета являются самостоятельно выполняемые работы студентом в соответствии с программой практики.

В отчете также описывается методика проведения исследований, отражаются результаты выполнения индивидуального задания, полученного от руководителя. В конце отчета приводятся краткие выводы о результатах практики, предлагаются рекомендации по улучшению эффективности деятельности предприятия общественного питания.

Изложение в отчете должно быть сжатым, ясным и сопровождаться цифровыми данными, схемами, графиками и диаграммами. Цифровой материал необходимо оформлять в виде таблиц. Объемные таблицы и расчеты могут быть оформлены как приложения к отчету с обязательной ссылкой на них в тексте.

Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Таблицу следует располагать в отчете непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все приводимые таблицы должны быть ссылки в тексте отчета. Таблицы следует нумеровать арабскими цифрами порядковой нумерацией в пределах всего текста отчета. Номер следует размещать над таблицей слева без абзацного отступа после слова «Таблица». Каждая таблица должна иметь заголовок, который помещается в одну строку с ее номером через тире.

Рисунки (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в работе непосредственно после текста, в котором они упоминаются впервые, или на следующей странице.

Иллюстрации могут быть в компьютерном исполнении, в том числе и цветные.

К отчету прилагается дополнительно:

- отзыв-характеристика (приложение В) в котором руководитель практики от предприятия общественного питания по месту прохождения практики необходимо дать оценку отношению студента к работе (с подписью

ответственного лица), поставить дату завершения практики и круглую печать предприятия общественного питания, и дневник практиканта (приложение Г).

Все оформленные отчетные документы по практике сброшюровываются в следующей последовательности:

- 1 – Титульный лист;
- 2 – Отчет об производственной практике по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности;
- 3 – Приложения

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

6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются организационный, основной и завершающий этап.

№ п/п	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочного средства
1.	Организационный этап		
	<i>Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка</i>	ОК 1	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>
2.	Основной этап		
	<i>Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа</i>	ОК 2, ОК 3, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4.	<i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i>
3.	Завершающий этап		
	<i>Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики</i>	ОК 4, ОК 5	<i>Отчет по практике</i>

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику (приложение Д).

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций

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

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями и в установленный

срок; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с незначительными замечаниями; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее представления; дана положительная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, дана отрицательная *Характеристики обучающегося с места прохождения практики.*

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания уровня освоения компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) 5 б.	Средний (с незначительным и замечаниями) 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б.	
ПК3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	Верно и в полном объеме может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	С незначительными замечаниями может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	На базовом уровне, с ошибками может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	Не может контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	5
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Верно и в полном объеме может организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	С незначительными замечаниями может планировать организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	Не может организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	5
ПК3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Верно и в полном объеме может организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	С незначительными замечаниями может организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	На базовом уровне, с ошибками может организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	Не может организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	5
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию	Верно и в полном объеме обеспечивать	С незначительными замечаниями может	На базовом уровне, с ошибками может	Не может обеспечивать	5

	технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Верно и в полном объеме может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	С незначительными замечаниями может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	На базовом уровне, с ошибками может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Не может понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	5
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Верно и в полном объеме может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	С незначительными замечаниями может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	На базовом уровне, с ошибками может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Не может организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	5
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Верно и в полном объеме может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	С незначительными замечаниями может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	На базовом уровне, с ошибками может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Не может принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	5

ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Верно и в полном объеме может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	С незначительными замечаниями может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	На базовом уровне, с ошибками может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Не может осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	5
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	И Верно и в полном объеме может использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Не может использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	5
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Верно и в полном объеме может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	С незначительными замечаниями может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	На базовом уровне, с ошибками может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Не может работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	5
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат	Верно и в полном объеме может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения	С незначительными замечаниями может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных),	На базовом уровне, с ошибками может брать на себя ответственность за работу членов команды	Не может брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения	5

	выполнения заданий.	заданий.	результат выполнения заданий.	(подчиненных), результат выполнения заданий.	заданий.	
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Верно и в полном объеме может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	С незначительными замечаниями может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	На базовом уровне, с ошибками может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Не может самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	5
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Верно и в полном объеме может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	С незначительными замечаниями может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	На базовом уровне, с ошибками может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Не может ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	5
					ВСЕГО:	65

Шкала оценивания

Оценка	Баллы	Уровень освоения компетенции
отлично	от 55 до 65 баллов	высокий
хорошо	от 45 до 54 баллов	средний
удовлетворительно	от 33 до 44 баллов	низкий
неудовлетворительно	ниже 33	недостаточный

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

1. Изучение методов исследования качества основного сырья кондитерского производства.
2. Влияние технологических параметров на физико-химические показатели желеино-фруктового мармелада.
3. Изготовление образцов и исследование физико-химических и структурно-механических свойств пастильной массы.
4. Изготовление образцов и исследование физико-химических и структурно-механических свойств зефирной массы.
5. Определение свойств и качества шоколадных масс и какао-порошка.
6. Влияние технологических параметров приготовления карамельных сиропов на их физико-химические показатели.
7. Влияние технологических параметров на физико-химические показатели качества карамели.
8. Исследование качественных характеристик фруктовых конфетных масс.
9. Влияние технологических параметров на показатели качества помадной массы.
10. Изготовление образцов и исследование физико-химических свойств разных видов ириса.
11. Расчет производственных рецептур.
12. Изготовление изделий из пряничного теста.
13. Влияние рецептуры на показатели качества сахарного печенья.
14. Влияние технологических режимов на качество затяжного печенья.
15. Изготовление изделий из заварного теста и белково-сбивной массы.
16. Изготовление изделий из песочного и миндального теста.
17. Изготовление изделий из кексового теста.
18. Изготовление изделий бисквитных рулетов.
19. Учет расхода сырья на производстве.
20. Расчет пищевой и энергетической ценности кондитерских изделий.

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ ПО ПРОХОЖДЕНИЮ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Объем работы, права и обязанности студента в период прохождения практики определяются должностной инструкцией и заданием на практику.

До начала практики студент должен:

- пройти инструктаж на кафедре;
- присутствовать на организационном собрании по практике;
- получить задание на практику от кафедры, дневник практики, бланк отзыва организации – базы практики, указания по оформлению отчета о практике;
- встретиться с руководителем практики от кафедры, получить задание на практику и согласовать график консультаций;
- ознакомиться с основными положениями по технике безопасности и охране труда;
- своевременно прибыть к месту практики.

Перед началом практики студент должен:

- пройти вводный инструктаж по охране труда, технике безопасности и противопожарной охране;
- уточнить задание на практику у руководителя практики от производства;
- принять к сведению распоряжения руководителя практики от производства и строго их выполнять;
- ознакомиться с правилами внутреннего распорядка, действующими в организации, и строго их выполнять.

В период практики студент должен:

- ознакомиться с содержанием деятельности кредитной организации, ее ролью и местом в региональной экономике;
- изучить нормативную документацию, регламентирующую деятельность кредитной организации;
- осуществить сбор и анализ необходимого для выполнения задания на практику материала о деятельности кредитной организации;
- подготовить отчет о практике;
- регулярно вести дневник практики.

По окончании практики студент должен:

- сдать спецодежду, литературу, нормативно-правовую документацию и другое имущество, предоставленное кредитной организацией в его пользование на период практики;
- получить визу в дневнике о выбытии с места практики;
- сдать дневник и отчет на проверку руководителю практики от кафедры;
- своевременно представить к защите отчет о практике и прочие необходимые документы.

При прохождении практики студент имеет право:

- получать информацию, необходимую для выполнения задания на практику;
- пользоваться библиотекой организации и с разрешения руководителей подразделений информационными фондами и архивами организации;
- получать компетентную консультацию руководителей и специалистов организации по вопросам, предусмотренным заданием на практику;
- с разрешения руководителя подразделения пользоваться вычислительной и организационной техникой для обработки информации, связанной с выполнением задания на практику;
- пользоваться услугами подразделений неучебной инфраструктуры организации (столовая, буфет, медпункт, спортивные сооружения и т. пр.).

В период практики студент обязан:

- полностью и самостоятельно выполнять задания, предусмотренные программой и календарным планом практики;
- осуществить сбор, систематизацию, обработку и анализ информации об организации, предусмотренной заданием на практику;
- обеспечить необходимое качество и нести равную со штатными работниками ответственность за выполняемую работу по плану подразделения и ее результаты;
- регулярно вести записи в дневнике практики о характере выполняемой работы и заданий в соответствии представлять его для контроля руководителям практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка, строго соблюдать правила охраны труда;
- по окончании практики представить руководителю практики отчет о практике и в установленные сроки его защитить.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Факультет _____
Кафедра _____

ОТЧЕТ

о _____ **практике студента**
(указать вид практики)

_____ курса _____ группы
_____ формы обучения
специальность _____

(фамилия, имя, отчество студента полностью)

МЕСТО ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

название организации

адрес организации

название отдела

в качестве кого проходил практику студент

СРОКИ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ _____

РУКОВОДИТЕЛЬ ПРАКТИКИ

от института _____
фамилия, имя, отчество, должность

от организации (предприятия) _____
фамилия, имя, отчество, должность

2020

ПРИЛОЖЕНИЕ В

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ХАРАКТЕРИСТИКА студента-практиканта

_____ (фамилия, имя, отчество студента)

специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
(код, наименование специальности)

группа _____ курс _____ форма обучения _____

с _____ 20__ г. по _____ 20__ г.

на _____
(наименование предприятия, организации, юридический адрес, телефон)

под руководством _____
(фамилия, имя, отчество руководителя, должность)

прошел(а) _____ производственную _____ практику
(вид практики: учебная, производственная, преддипломная)

1. За время практики обучающийся проявил(а) личностные, деловые качества и продемонстрировал(а) способности*

	Наименование и шифр общекультурных (ОК)/универсальных (УК) и общепрофессиональных (ОПК) компетенций в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
		низкий	средний	высокий
	ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.			
	ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.			
	ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.			
	ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.			
	ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.			
	ОК 6 Работать в коллективе и команде,			

	эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.			
	ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.			
	ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.			
	ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.			

*отметить знаком «+» в нужной графе

2. За время прохождения практики у обучающегося были сформированы профессиональные компетенции (элементы компетенции):

Наименование и шифр профессиональных компетенций (ПК) в соответствии с учебным планом, матрицей компетенций и ФГОС	Уровень сформированности компетенции, элемента компетенции*		
	низкий	средний	высокий
ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.			
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.			
ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.			
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.			

*отметить знаком «+» в нужной графе

Общая характеристика студента:

Оценка по результатам практики, с учетом защиты отчета по практике

_____ (отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики от предприятия _____ (подпись) _____ (ф.и.о.)

М.П.

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

ДНЕВНИК

прохождения _____ практики
студента _____ курса _____ группы
специальность/направление, профиль

факультет _____

(фамилия, имя, отчество)

Место прохождения практики: _____
(название организации)

Сроки прохождения практики:

- | | | | | | |
|----|--|-------|-----------|-------|-----------|
| 1. | Студент _____
(Ф.И.О.) | _____ | (подпись) | | |
| 2. | Руководитель практики от института

(должность) | _____ | (Ф.И.О.) | _____ | (подпись) |
| 3. | Руководитель практики
от предприятия, организации

(должность) | _____ | (Ф.И.О.) | _____ | (подпись) |

ПРИЛОЖЕНИЕ Д

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ НА ПЕРИОД ПРАКТИКИ

Индивидуальные задания по _____производственной практике_____

п/п	Задание
1.	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Ведение журнала по технике безопасности и охране труда на рабочем месте. Ознакомление с организацией работы кондитерского предприятия, технологическим оборудованием, инвентарем. Ознакомление с ассортиментом мучных кондитерских изделий
2.	Ознакомление с организацией рабочих мест для обработки сырья и ассортиментом поступающего сырья, оценка его качества. Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья
3.	Овладение навыками безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления мучных кондитерских изделий
4.	Ведение технологического процесса приготовления теста.
5.	Приготавливать мучных кондитерских изделий
6.	Овладение навыками технологического процесса производства пряников
7.	Овладение навыками приготовления бисквитных рулетов
8.	Ведение технологического процесса производства вафель
9.	Ведение технологического процесса производства кексов и ромовой бабы
10.	Ведение технологического процесса производства пирожных праздничного ассортимента
11.	Ведение технологического процесса производства тортов различного ассортимента
12.	Разрабатывать ассортимент мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия
13.	Овладение навыками фасовки и упаковки мучных кондитерских изделий
14.	Вести контроль и соблюдать требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий; изучить виды дефектов продукции и меры по их устранению; знать виды брака и меры по его предупреждению и устранению.

Преподаватель

(должность)

(Ф.И.О.)

(подпись)

