

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович

Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет

Дата подписания: 09.10.2026 15:27:52

Уникальный программный ключ:

528682d78e671e566ab07f01fe1ba217273a2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
Саратовский государственный университет
«Саратовский государственный университет
генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Профессиональный модуль	ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих. МДК 08.01 Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда
Вид практики	ПП 08.01 Производственная практика
Специальность	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Квалификация выпускника	Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Срок получения СПО	3 года 10 месяцев
Форма обучения	Очная

Саратов 2025

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- основной профессиональной образовательной программы (в дальнейшем – ОПОП) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- рабочей программы воспитания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- учебного плана по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: Финансово–технологический колледж ФГБОУ ВО «Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова»

Разработчик: Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

Рассмотрена на заседании предметной комиссии ветеринарных и технологических и дисциплин и модулей, протокол № 8 от 12.05.2025 года

Рассмотрена на заседании педагогического совета колледжа, протокол № 6 от 13.05.2025 года.

Рекомендована методическим советом колледжа к использованию в учебном процессе при реализации программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, протокол № 6 от 13.05.2025 года

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

ПП 08.01 Производственная практика профессионального модуля ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих является обязательной частью профессионального цикла ОПОП в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения вида деятельности (ВД): Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 8.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

ПК 8.2. Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции

ПК 8.3. Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции

Рабочая программа ПП.08.01 Производственная практика может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке работников в области производства кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического навыка, реализуется в рамках профессионального модуля ОПОП по основному виду деятельности (ВД) «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих» для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

С целью углубления знаний и овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в результате прохождения производственной практики должны:

Владеть навыками	- подготовки к работе кондитерского цеха, проверки простого технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подготовки полуфабрикатов, изготовления, упаковки и презентации кондитерской и шоколадной продукции, обеспечения хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера; - приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.
Уметь	- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - соблюдать правила сочетаемости, аккуратно и экономно использовать основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и

	шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. - изготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; - комплектовать кондитерскую и шоколадную продукцию; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции
Знать	- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания; - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; - требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции. - пищевую ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; - регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции применять их; - рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям.

Процесс освоения производственной практики направления на формирование у обучающихся общих компетенций в соответствии с ФГОС СПО:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы практики:

Производственная практика - 2 недели (72 часа).

Форма контроля: 7 семестр - дифференцированный зачет

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения ПП 08.01 Производственная практика является овладение обучающегося видом профессиональной деятельности: Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, в том числе профессиональными компетенциями (ПК) и общими компетенциями (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции
ПК 8.2.	Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции
ПК 8.3.	Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план производственной практики ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Код и наименование профессионального модуля	Наименования разделов практики	Производственная практика		
		Количество недель	Количество часов	Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса
1	2	3	4	5
ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	МДК 08.01 Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда	2	72	
	Всего	2	72	-

3.2 Содержание производственной практики ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих

Код профессионального модуля	Формируемый образовательный результат (практический опыт, уметь)	Виды выполняемых работ	Содержание работ (детализация видов выполняемых работ)	Количество часов на каждый вид работы
ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих	иметь практический опыт: - подготовки к работе кондитерского цеха, проверки простого технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; - подготовки полуфабрикатов, изготовления, упаковки и презентации кондитерской и шоколадной продукции, обеспечения хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию	1. Ознакомление с предприятием, вводный инструктаж, инструктаж по ТБ, пожарной безопасности	- общая характеристика предприятия (название и местонахождение предприятия, основное направление деятельности предприятия); - инструкции по технике безопасности, пожаробезопасности, охране труда.	6
		2. Выполнение работ по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	- технологическое оборудование и инвентарь, применяемый для мучных кондитерских изделий; - технологическое оборудование и инвентарь, применяемый для производства шоколадной продукции.	6
		3. Выполнение операций по подготовке основного и вспомогательного сырья к работе в соответствии с технологическими инструкциями.	- сводно-продуктовая ведомость; - накладная; - сертификаты качества; - технологические инструкции по подготовке сырья к производству; - журнал результатов анализа муки (форма №1); - журнал результатов анализа дополнительного сырья (форма № 2);	6

кондитера; – приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; уметь: - выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - соблюдать правила сочетаемости, аккуратно и экономно использовать основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырьё, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. - изготавливать кондитерскую и шоколадную продукцию по			- журнал учета металломагнитной примеси в сырьё (форма № 6).	
	4. Выполнение работ по приготовлению выпечных полуфабрикатов с соблюдением температурного и временного режима.		- производственные рецептуры, с указанием фаз и режимов технологического процесса; - технологические схемы приготовления выпечных полуфабрикатов; - виды полуфабрикатов мучных кондитерских изделий и изделий из них; - температурный, временной режим выпечки мучных кондитерских изделий.	12
	5. Выполнение работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов и оформление тортов, пирожных, пирогов и других кондитерских изделий, с учетом требований качества и безопасности приготовления продукции. Предупреждение и устранение причин возникновения брака.		- отделочные полуфабрикаты и декорирование кондитерских изделий, с учетом качества и безопасности приготовления продукции; - технологические схемы приготовления отделочных полуфабрикатов; - нормативно-техническая документация, подтверждающая безопасность и качество применяемых отделочных полуфабрикатов (сертификаты соответствия, СанПиНы, СНИПы и т.д.). - журнал учета брака кондитерских изделий; - таблица причин и устранения брака отделочных полуфабрикатов.	6
	6. Разработка технологической документации, расчет рецептур, составление технологических схем и калькуляционных карт на вырабатываемые кондитерские изделия.		- производственные рецептуры, с указанием фаз и режимов технологического процесса; - технологические схемы производства мучных кондитерских изделий; - составление калькуляционных карт.	6
	7. Выполнение работ по выполнению операций при производстве шоколадной продукции с соблюдением технологических режимов.		- производственные рецептуры, с указанием фаз и режимов технологического процесса.	6
	8. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских и шоколадных изделий. Упаковка для мучных кондитерских и шоколадных изделий на вынос и для транспортирования.		- иллюстрации (фото) мучных кондитерских и шоколадных изделий; - описать и проиллюстрировать виды упаковок для мучных кондитерских и шоколадных изделий на вынос и для транспортирования.	6

Всего	заданию кондитера; - комплектовать кондитерскую и шоколадную продукцию; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос. - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	9. Подготовка к реализации (презентации) готовых мучных кондитерских и шоколадных изделий: порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления мучных кондитерских и шоколадных изделий, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских и шоколадных изделий на вынос и для транспортирования.	- фотоотчёт	6
		9. Организация хранения готовых мучных кондитерских и шоколадных изделий с учетом соблюдения условий хранения, требований по безопасности продукции.	- таблица условий хранения мучных кондитерских и шоколадных изделий.	6
		10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских и шоколадных изделий в соответствии с заказом.	- должностная инструкция продавца-консультанта по продаже кондитерских изделий (качество, культура обслуживания потребителей)	6
		11. Должностные обязанности специалиста по профессии «Кондитер 4 разряда»	- должностная инструкция кондитера	6
				72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация ПП.08.01 Производственной практика профессионального модуля ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих осуществляется на базе организаций/предприятий, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Оборудование предприятий и рабочих мест должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и давать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по виду профессиональной деятельности: освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих, предусмотренной программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.2 Информационное обеспечение обучения практики

4.2.1. Основные печатные издания

1. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 532 с. — ISBN 978-5-507-54263-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/506998>
2. Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие / Н. В. Коник. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-108-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1832336>
3. Литвяк, В. В. Рецептура национального хлеба стран мира : научно-популярное издание / В. В. Литвяк, Ю. Ф. Росляков, Г. В. Алексеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 464 с. — ISBN 978-5-507-52794-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/505441>
4. Чебакова, Г. В. Основы технологии переработки и товароведение продовольственных товаров из сырья животного происхождения : учебное пособие / Г.В. Чебакова, М.В. Горбачева, К.В. Есепенок. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015699-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2079940>
5. Мухидова, З. Ш. Технохимический контроль пищевых продуктов : учебник для СПО / З. Ш. Мухидова. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 236 с. — ISBN 978-5-507-52918-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/502431>
2. <http://samiks.ru> –Самикс (кондитерское оборудование)
3. <http://tehnocnoc.ru> –технологическое оборудование для шоколадного производства
4. <http://iltec-prom.ru> –ИНТЕЛЕК-Пром
5. <http://strom-inzhiniring.pulscen.ru> - ООО Стром Инжиниринг (Оборудование и любые запчасти для пищевой промышленности)
6. <http://iltec-prom>-ИЛТЕК-Пром
7. <http://www.rukonditer.ru> - кондитерское оборудование
8. <http://msk.pulscen.ru> –пульс цен (хлебопекарное и кондитерское оборудование)
9. <http://agroserver.ru> –Агросервер
10. <http://promportal.su> - Оборудование для заворачивки конфет, упаковочные автоматы
11. <http://mppnik.ru> –Информационный портал «Пищевик»
12. <http://ignorik.ru/> - пищевая ценность шоколада.
13. <http://www.breadbranch.com/techno/view/19.html>- Кондитерское и Хлебопекарное производство
14. <http://mppnik.ru/publ/1612-proizvodstvo-kremovyh-konfet-tryufeli.html>- информационный портал ПИЩЕВИК

15. <http://www.productguide.ru/products-2902-1.html>-Упаковывание и хранение конфет
16. <http://www.baziliks.com.ua/recipe/tryufel/>- шоколадные трюфели.

4.3 Общие требования к организации производственной практики

Требования к организации практики изложены в локальном акте ФГБОУ ВО Вавиловский университет «Положение о порядке проведения практики обучающихся, осваивающих основные образовательные программы среднего профессионального образования».

ПП.08.01 Производственная практика проводится образовательным учреждением при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в рамках профессионального модуля.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями.

Допуском к ПП.08.01 Производственная практика является освоение МДК 08.01 Освоение профессии код 12901 Кондитер четвертого разряда для получения первичных профессиональных навыков в рамках профессионального модуля ПМ.08 Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих и успешное прохождение учебной практики УП.08.01.

Производственная практика проводится в форме практической подготовки.

Руководителем практики разрабатывается и выдается обучающимся задание, в котором приводится конкретный перечень подлежащих освоению и разработке задач/вопросов по профессиональному модулю.

Форма отчетности: дневник практики, отзыв обучающегося о прохождении производственной практики, аттестационный лист по практике за подписью руководителя практики от предприятия, характеристика, рецензия руководителя практики от колледжа, портфолио.

Форма оценки – дифференцированный зачет.

4.4 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- рабочая программа производственной практики в форме практической подготовки;
- договор с профильной организации практической подготовки обучающихся (практика);
- приказ о назначении руководителя практики от образовательного учреждения;
- приказ о распределении обучающихся по местам практики в форме практической подготовки;
- график проведения практики;
- график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики в форме практической подготовки.

4.5 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляется мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Руководители практики получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководителей практики от организации, определяют из числа высококвалифицированных работников организации, наставников, помогающих обучающимся овладеть профессиональными навыками.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 8.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Выполняет работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; Безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; Соблюдает правила сочетаемости, аккуратно и экономно использует основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 8.2. Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции	Выполняет работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; Безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; Соблюдает правила сочетаемости, аккуратно и экономно использует основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; Замешивает тесто, готовит начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; Процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырьё, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции.	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики
ПК 8.3. Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции	Выполняет работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе; Безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; Соблюдает правила сочетаемости, аккуратно и экономно использует основные продукты и сырьё при изготовлении кондитерской и	Контроль в форме дифференцированного зачета на основании отзыва и экспертной оценки, оценки руководителей практики от Учреждения и организации, отчета обучающегося по прохождению практики

	шоколадной продукции; Замешивает тесто, готовит начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; Процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции. Изготавливает кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; Комплектует кондитерскую и шоколадную продукцию; Эстетично и безопасно упаковывает готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос; Реализовывает готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.	
Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.		
ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выбирает способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике
ОК02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Осуществляет поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике
ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Планирует и реализует собственное профессиональное и личностное развитие	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике
ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Работает в коллективе и команде, эффективно взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике
ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Осуществляет устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на	Проявляет гражданско-патриотическую позицию, демонстрирует осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике

основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения		
ОК07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Содействует сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действует в чрезвычайных ситуациях	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Пользуется профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Экспертная оценка руководителя практики в отзыве и характеристике