

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ**

ГАПОУ РБ «ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

По профессиональному модулю **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

По специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**

Количество часов 36

Селенгинск, 2019

Рассмотрена на заседании
предметно-методической
комиссии № 1

Председатель ПМК

Вторушина /Е. В. Вторушина/
« 28 » 08 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

Мордовская О.Н. Мордовская
« 30 » 08 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Руководитель МЦ

Орлова Т.В. Орлова
« 28 » 08 20 18 г

Автор:

Темникова Г. П. – преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ РБ
«Политехнический техникум»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы.....	4
2. Планируемые результаты обучения.....	6
3. Структура и содержание программы производственной практики.....	10
4. Требования к условиям проведения производственной практики.....	12
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Настоящая программа производственной практики по профилю специальности (далее – программа производственной практики) по профессиональному модулю (ПМ 04) Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Программа практики обеспечивает подготовку обучающихся для освоения квалификации техник-технолог по основному виду деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Цели и задачи производственной практики

Цель производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в условиях реального производства.

В ходе прохождения производственной практики студент должен иметь **практический опыт:**

ПО 1. разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО 2. организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО 3. приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО 4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПО 5 контроля качества и безопасности готовой продукции;

ПО 6 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

ПО 7 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

ПО 8 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

уметь:

У 1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

У2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

У 3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

У 4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

У 5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

У 6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

У 7 применять коммуникативные умения;

У 8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

У 9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

У 10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

знать:

З 1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 3 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 4 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З 5 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З 7 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;

З 8 технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З 9 органолептические способы определения готовности и качества изделий;

З 10 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З 11 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Количество часов на освоение программы учебной (производственной) практики

Программа производственной практики рассчитана на 36 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен приобрести предусмотренные ОПОП практические навыки, умения и компетенции, указанные в таблице 1.

Таблица 1- Результаты освоения производственной практики

Код ОК, ПК	Расшифровка ОК, ПК	ФГОС СПО		
		Практический опыт	Уметь	Знать
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ПО 4.1.1 разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий ПО 4.1.5 контроля качества и безопасности готовой продукции	У 4.1.2. принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий У 4.1.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий	З4.1.1. ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов З 4.1.3. правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	ПО 4.1.2 организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий ПО 4.1.8 оформления кондитерских изделий сложными отделочными	У 4.1.1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов У 4.1.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием У 4.1.7 применять коммуникативные умения	З 4.1.2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов З 4.1.6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных

		полуфабрикатами		отделочных полуфабрикатов З 4.1.9 органолептические способы определения готовности и качества изделий
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	ПО 4.1.3 приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря ПО 4.1.6 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов	У 4.1.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий У 4.1.8. выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	З 4.1.3 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.4 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	ПО 4.1.4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПО 4.1.7 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря	У 4.1.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4.1.6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами У 4.1.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий У 4.1.10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	З 4.1.5 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.7 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его

				безопасное использование; 34.1.8 технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	ПО 1. разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; ПО 2. организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО 3. приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО 4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	У 4.1.1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У4.1.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; У 4.1.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; У 4.1.4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У 4.1.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У 4.1.6 оценивать качество и	З 4.1.1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.3 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; З 4.1.4 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; З 4.1.5 методы приготовления
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	контроля качества и безопасности готовой продукции;	безопасность готовой продукции различными методами;	сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	ПО 5 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;	У 4.1.7 применять коммуникативные умения;	34.1.6 температурный режим и правила приготовления разных видов мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	ПО 6 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	У 4.1.8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	34.1.7 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование;
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	ПО 7 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	У 4.1.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;	34.1.8 технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
			У 4.1.10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	34.1.9 органолептические способы определения готовности и качества изделий;
				34.1.10 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
				34.1.11 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план производственной практики (по профилю специальности)

№ п/п	Наименование разделов, тем	Количество часов
1.	Приготовление сложных хлебобулочных изделий	10
2.	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий.	10
3.	Приготовление праздничных тортов	16
7.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
	Всего:	36

2.2. Содержание учебной практики

Наименование профессионального модуля тем	Содержание учебного материала (виды работ)	Объем часов	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4
Тема 1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий	<p>1. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>2. Подбор производственного инвентаря и органолептическая оценка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Отработка приемов по проверке органолептическим способом качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Обеспечивать безопасность при хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p>3. Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий.</p> <p>4. Приготовление праздничного хлеба. Отработка приемов приготовления и оформления праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба</p> <p>5. Приготовление и оформление пирогов и пирожков. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков</p>	10	ОК 3, ПК 4.3 ОК 1, ПК 4.2 ОК 8, ПК 4.3
Тема 2. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление печенья. Отработка приемов приготовления и оформления печенья. Контроль качества и безопасности печенья. - Приготовление пряников, коврижек. Отработка приемов приготовления и оформления пряников, коврижек. Контроль качества и безопасности пряников, коврижек. - Приготовление кексов. Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов. 	10	ОК 1, ПК 4.2 ОК 3, ПК 4.3 ОК 6, ПК 4.1
Тема 3 Приготовление праздничных тортов	<ul style="list-style-type: none"> - Приготовление бисквитных пирожных и тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов - Приготовление сложных песочных пирожных и тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных песочных пирожных и тортов. - Приготовление сложных слоёных пирожных и тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных слоёных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных слоёных пирожных и тортов. - Приготовление заварных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления заварных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных 	16	ОК 2, ПК 4.1 ОК 3, ПК 4.2 ОК 1, ПК 4.4

Дифференцированный зачет			
-----------------------------	--	--	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);*
- 2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)*
- 3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)*

4. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Учебная практика является практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков и проводится в учебной лаборатории кулинарного цеха.

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования.

Оборудование учебного кулинарного цеха:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование; посуда, инвентарь и приспособления

4.1. Информационное обеспечение обучения.

Дополнительная литература:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. 9-е изд., М.: Академия, 2010. – 304 с.
2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь в 2 ч., Ч 1 (4-е изд.). 2014
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. 1-е изд., М.: Академия, 2014.
4. Журнал «Кондитерское производство».
5. Сборник рецептур.

4.2. Организация учебной практики

Учебная практика организуется для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых практических навыков и проводится после изучения соответствующих тем и проведения практических занятий.

Учебная практика проводится в подгруппах по 10-15 человек.

Учет учебной практики ведется в Журнале учета обучения по учебной и производственной практике преподавателем и (или) мастером производственного обучения.

Студенты, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к сдаче экзамена квалификационного по профессиональному модулю.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5.1 Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности

На всех этапах производственной практики, обучающиеся строго соблюдают правила и нормы охраны труда, техники пожарной безопасности, выполняют задания предусмотренные программой практики, несут ответственность за выполненную работу и её результаты. До начала практики обучающиеся проходят инструктажи, которые оформляются в журналах установленной формы под роспись.

На период производственной практики студенты могут быть зачислены приказом по организации на штатные рабочие должности с заключением срочных трудовых договоров. С момента зачисления студентов на рабочие места на них распространяется выполнение требований стандартов, инструкций, правил и норм по охране труда, правил внутреннего распорядка и других норм и правил, действующих на предприятии (организации) по соответствующей профессии и уровню квалификации рабочих. Студенты, зачисленные, на рабочие места, подлежат государственному социальному страхованию наравне со всеми рабочими и служащими.

5.2 Контроль и оценка результатов учебной практики

На всех этапах, учебная практика разделяется на: вводный инструктаж (презентация урока), текущий инструктаж (самостоятельная работа обучающихся) и заключительный инструктаж (подведение итогов). Контроль осуществляется непосредственно мастером производственного обучения. Текущий контроль осуществляется на каждый день практики в ходе выполнения видов работ. В ходе текущего контроля практики осуществляется индивидуальное общение руководителя практики с обучающимся. При наличии трудностей и (или) ошибок у обучающегося руководитель практики в ходе текущего контроля дублирует объяснение материала в целях усвоения обучающимся содержания программы учебной практики.

Систематически контролируется: уровень приобретаемых практических умений и навыков, качество выполнения заданий, качество и своевременность ведения конспектов, посещаемость и дисциплина.

Аттестация по итогам учебной практики. На учебной преподаватель (мастер п/о) ведет в журнале учета обучения по учебной практике, в котором отмечает присутствующих и отсутствующих обучающихся, выставляет оценки за ответы по теоретическому материалу и за выполнение практических работ. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

Промежуточная аттестация по учебной практике проводится в форме дифференцированного зачета в последний день практики.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется каждому обучающемуся в зачетную ведомость оценок по группе и в зачетную книжку успеваемости обучающегося руководителем практики на основании анализа результатов текущего контроля выполнения всех видов работ, предусмотренных программой учебной практики и дифференцированного зачета, проводимого по завершении программы практики.