

**Приложение 4.3.50.
к ОПОП по специальности
19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

**Министерство образования Нижегородской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Областной многопрофильный техникум»**

**Рабочая программа
ПП.04 производственной 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**

Ардатов

2017г.

Рассмотрено на заседании методической комиссии
преподавателей спец дисциплин и мастеров п/о

Протокол № 1

Ерма Т.М.Ермакова

«28» 08 2014г

Разработчик:

-Комкова О.И. – преподаватель специальных дисциплин ГБПОУ Областной многопрофильный техникум

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы производственной практики	2
2. Структура и содержание производственной практики	4
3. Условия реализации программы производственной практики	6
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ 04 «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**» является частью основной профессиональной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности, освоение основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса производства и производство сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Общие компетенции:

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.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи, связанные с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего(полного) общего образования.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3.Количество часов на освоение производственной практики-144часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объем час
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		144
Раздел 1. Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	Ознакомление с предприятием общественного питания. Инструктаж по технике безопасности. Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	6
	Приготовление простых отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6
	Приготовление основных отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6
Раздел 2. Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	6
	Приготовление дрожжевого теста опарным и безопарным способом	6
	Приготовление дрожжевого слоеного теста.	6

	Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий из опарного дрожжевого теста с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6
	Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6
	Приготовление праздничного хлеба с использованием различных способов оформления и отделки	6
	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6
Раздел 3. Организация производства и процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов мучных кондитерских изделий.	6
	Приготовление мучных кондитерских Изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	12
	Приготовление бисквитных тортов с использованием различных способов оформления и отделки сложными отделочными	
	Приготовление песочных тортов с использованием различных способов оформления и отделки сложными отделочными полуфабрикатами.	6
	Приготовление слоеных тортов с использованием различных способов оформления и отделки сложными отделочными полуфабрикатами.	6
	Приготовление комбинированных тортов с использованием различных способов оформления и отделки сложными отделочными полуфабрикатами.	6
	Приготовление низкокалорийных тортов с использованием различных способов оформления и отделки сложными отделочными полуфабрикатами пониженной калорийности.	6

Раздел 4. Организация производства и процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий.	6
	Приготовление сложных видов печенья с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий.	12
	Приготовление пирожных нарезных из различных видов теста с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий	6
	Приготовление пирожных штучных из различных видов теста с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий.	6
Дифференцированный зачет		6
Всего		144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля.

Производственная практика студентов проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением «Областной многопрофильный техникум» и организацией, куда направляются студенты.

Направление деятельности организаций соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГБПОУ

Областной многопрофильный техникум на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Обучающиеся ГБПОУ Областной многопрофильный техникум при прохождении

производственной(профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной(профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении обучающихся по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;

- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;

- оценивают результаты выполнения студентами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов техникума;

- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении обучающимися техникума практики на их базе;

- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;

- рабочая программа практики;

- график производственной (профессиональной) практики;

- график консультаций и проверок;

- перечень предприятий, на которых проводится практика;

- перечень учебно-производственных работ и упражнений.

В результате овладения видами профессиональной деятельности по профессии, студент в ходе освоения производственной практики должен:

иметь практический опыт:

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

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

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

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

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

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

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

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

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

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

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

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

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

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Бутейкин Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебник для НПО., М.Академия, 2013 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
2. Кузнецова Л.С. Сидакова М.Ю. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий, М.-Академия, 2015 г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>

Дополнительные источники:

1. Н.А.Анфимова. Кулинария Учебник М. – Академия –328.. 2014.
2. В.П.Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Учебник М. – Академия –246с. 2014г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
4. И.И.Потапова Н.И.Корнеева Изделия из теста 2013г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
5. Н.Э.Харченко. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Изд.центр. «Академия» 2013г. Интернет. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
6. М.Н.Шумилкин Н.И.Дроздов Кондитер. Учебное пособие. 2012г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
7. О.Ивенская Кулинарная энциклопедия. 2015г. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/>
7. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] / С.Я. Корячкина, Т.В. Матвеева. - СПб.: ГИОРД, 2013. - 528 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-159-1, 500 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/>
8. Мучные кондитерские изделия функционального назначения [Электронный ресурс]: Научные

основы, технологии, рецептуры / Матвеева Т.В., Корячкина С.Я. - СПб: ГИОРД, 2016. - 360 с.: 60x90 1/16 (Переплёт) ISBN 978-5-98879-186-7 Режим доступа: <http://znanium.com/>

9.Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий [Электронный ресурс]: Учебное пособие / Г.О. Магомедов, А.Я. Олейникова, И.В. Плотникова. - СПб.: ГИОРД, 2015. - 440 с.: 70x100 1/16. (переплет) ISBN 978-5-98879-174-4, 300 экз. Режим доступа: <http://znanium.com/>

10. И.Ю.Бурчакова. С.В.Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник для сред. проф. образования. ФГАУ ФИРО, Москва.: Издательский центр «Академия», 2017 г.

Нормативные документы.

1.ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 Ф3-29

2.Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389).

3.ГОСТ 50647-94 "Общественное питание. Термины и определения":

4.ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

5.СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

Журналы:

1. Наша кухня. Выпечка.

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/zhurnalyi/17647-nasha-kuhnya-vypechka-7-iyul-.html>

2. «Просто вкусно и полезно»

Режим доступа: <https://pressa-vsem.ru/culinary/15039-prosto-vkusno-i-polezno-specvypusk-8-avgust-.html>

3.. «Кулинарная школа Скатерти –Самобранки» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12941-kulinarnaya-shkola-skaterti-samobranki-2-.html>

4. «Питание и общество» <https://pressa-vsem.ru/culinary/12978-2-.html>

Общие требования к организации производственной практики

Согласно учебного плана предусматривается следующий вид практики: производственная практика по профессиональному модулю ПМ.04«**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**» (ПП.) в объеме 144 часа концентрировано.

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1.Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в форме дифференцированного зачета. По завершению практики, обучающийся проходит квалификационные испытания, которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы. Содержание работы соответствует определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы соответствует уровню получаемой квалификации.

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется преподавателем и руководителем практики от предприятия общественного питания .

Результаты обучения (освоенные умения (практический опыт) в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Организация процесса производства и производство сложной холодной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных компетенций	Экспертное наблюдение и оценка во время производственной практики дифференцированный зачет.

**Лист изменений и дополнений, внесенных в рабочую программу ПМ.04
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий. 19.02.10. Технология продукции общественного
питания.**

№	Изменения, дополнения	Дата
1	<p data-bbox="229 528 1066 633">Дополнить перечень учебных изданий дополнительными электронными учебниками и электронно-образовательными ресурсами:</p> <ol data-bbox="252 667 1090 880" style="list-style-type: none"><li data-bbox="252 667 1090 880">1. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова -2-е изд. стер. М.: Издательский центр «Академия»,2018. - 336с.-(16)с. цв. ил.	Сентябрь 2018г.