

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Омской области "Павлоградский техникум
сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

СОГЛАСОВАНО

ООО «Прованс»

Л.А. Заринова

"28" 08 2019г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор БПОУ ПТСиПТ

Л.В. Терещенко

"28" 08 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

по специальности 19.02.10

Технология продукции общественного питания

Павлоградка 2019г.

Рабочая программа производственной практики по ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик:

бюджетное профессиональное образовательное учреждение Омской области
" Павлоградский техникум сельскохозяйственных и перерабатывающих технологий"

Разработчики:

Е.П. Лавкова - мастер производственного обучения высшей категории

Л.И. Богомолова -заместитель директора

Н.А. Шагин-старший мастер

Л.А Зарипова – индивидуальный предприниматель ООО «Прованс»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии:

Протокол № 1 от «27» 08 2019 г.

Председатель МК: 

Н.А.Берковская

1.1. Область применения программы

Программа – является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи производственной практики:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной 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, с использованием 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;

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций

- комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности

- Задачами производственной практики являются:
- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий.

Рекомендуемое количество часов на производственную практику
102 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся профессиональных умений в рамках модуля ОПОП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии:

Код	Наименование результата обучения
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.
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.
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. Тематический план производственной практики по. ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий

Код Профессиональных компетенций	Наименование разделов, тем	Всего часов (макс. учебная нагрузка)
ПК 4.1	Раздел№1. Организация, приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	18
ПК 4.2 ПК 4.4.	Раздел№2 . Организация ,приготовление и оформление сложными отделочными полуфабрикатами, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	18
ПК 4.3	Раздел№3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	30
Дифференцированный зачёт		6
Итого		102

3.1. Содержание производственной практики по ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий.

Наименование разделов, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Раздел №1. Организация и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		18
Тема 1.1. Инструктаж по ТБ. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на ПОП.	- 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.	6
Тема 1.2. Приготовление и оформление сложных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста в условиях ПОП.	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных кондитерских изделий. Расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий из опарного и безопарного и слоенного дрожжевого теста с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	6
Тема 1.4. Приготовление праздничного хлеба, пирогов и пирожков в условиях ПОП	- Приготовление праздничного хлеба. Отработка приемов приготовления и оформления праздничного хлеба. Приготовление праздничного хлеба с использованием различных способов оформления и отделки. Разработка ассортимента сдобных	6

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Контроль качества и безопасности праздничного хлеба	
Раздел № 2 . Организация ,приготовление и оформление сложными отделочными полуфабрикатами, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		54
Тема 2.1. Приготовление и оформление бисквитных пирожных и тортов в условиях ПОП	- Приготовление бисквитных пирожных и тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных пирожных и тортов.	6
Тема 2.2. Приготовление и оформление сложных песочных пирожных и тортов в условиях ПОП	- 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.	6
Тема 2.3. Приготовление и оформление сложных слоёных пирожных и тортов в условиях ПОП	- 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.	6
Тема 2.4. Приготовление заварных пирожных в условиях ПОП	- Приготовление заварных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления заварных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных пирожных.	6
Тема 2.5.Приготовление и оформление крошковых пирожных в условиях ПОП	- Приготовление крошковых пирожных .Отработка приемов приготовления и оформления крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности крошковых пирожных.	6
Тема 2.6. Приготовление и оформление сложных воздушных, воздушно-ореховых пирожных и тортов в условиях ПОП.	- Приготовление сложных воздушных, воздушно-ореховых пирожных и тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных, воздушных, воздушно-ореховых пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, воздушных, воздушно-ореховых пирожных и тортов.	6
Тема 2.7. Приготовление и	- Приготовление сложных миндальных пирожных и тортов.	6

оформление сложных миндальных пирожных и тортов в условиях ПОП	Отработка приемов приготовления и оформления сложных, миндальных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных, миндальных пирожных и тортов.	
Тема 2.8. Приготовление и оформление сложных вафельных тортов в условиях ПОП.	- Приготовление сложных вафельных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных вафельных тортов. Контроль качества и безопасности сложных вафельных тортов.	6
Тема 2.9. Приготовление и оформление сложных комбинированных пирожных и тортов.	- Приготовление сложных комбинированных пирожных и тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных комбинированных пирожных и тортов.	6
Раздел№ 3. Организация и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		24
Тема 4.1. Приготовление и оформление сложных видов печенья в условиях ПОП	Приготовление сложных видов печенья с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности.	6
Тема 4.2. Приготовление и оформление кексов в условиях ПОП	- Приготовление кексов. Отработка приемов приготовления и оформления кексов. Контроль качества и безопасности кексов.	6
Тема 4.3. Приготовление и оформление пряников в условиях ПОП.	- Приготовление пряников. Отработка приемов приготовления и оформления пряников .Контроль качества и безопасности пряников.	6
Тема 4.4. Приготовление и оформление коврижек в условиях ПОП	- Приготовление коврижек. Отработка приемов приготовления и оформления коврижек. Контроль качества и безопасности коврижек.	
Дифференцированный зачёт		6
Итого		102

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) предполагается проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2014, 484 с.

2. Докторов А.В., Митрофанова Т.И. Мышкина О.Е. Охрана труда в сфере общественного питания. Учебное пособие. – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2014, 272 с.

3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2014, 272 с.

4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2013, 480 с.

5. Лифшиц М.М. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебник. – М.: Юрайт – Издат, 2014, 296 с.

6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2014, 170 с.

7. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Учебное пособие . М.: «Феникс» ОАО «Московские учебники», 2015, 380с.

8. Кузнецова Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. сред. проф. образования – 2-е изд., испр.-М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 320 с.

9. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров. Учебник, Биздание, дополн. и перераб. Ростов н/Дону: Феникс, 2015, 416 с.

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов

2. Отечественные журналы:

a. «Рестораны и гостиницы»

b. «Ресторатор»

c. «Торговое оборудование»

d. «Ресторанные ведомости»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика (по профилю специальности) завершает обучение профессионального модуля **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является освоение профессиональных компетенций по профессиональному модулю «Выполнение работ по рабочей профессии «повар», а также освоение компетенций в рамках дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Охрана труда». После учебной и производственной практики обучающимися выполняется индивидуальное практическое задание, которое оценивается руководителями практики.

Производственная практика (по профилю специальности) завершает обучение профессионального модуля и проводится концентрированно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны: соблюдать действующие на базе практики правила внутреннего трудового распорядка; строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности обучающегося по практике является письменный *отчет о выполнении работ и приложений* к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Обучающийся в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты отчетов выставляется дифференцированный зачет.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

- титульный лист;
- содержание;
- описание видов выполняемых работ;

- приложения.

Описание видов выполняемых работ по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут состоять из дополнительных справочных материалов, имеющих вспомогательное значение, например: копий документов, выдержек из отчетных материалов, статистических данных, схем, таблиц, диаграмм, программ, положений и т.п.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А 4 (210x297 мм). Цвет шрифта – черный, межстрочный интервал – полуторный, гарнитура –Times New Roman, размер шрифта – 14 кегль.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<p>1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>3. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>4. Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>5.Оценка и контроль качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом.</p>	<p>Экспертная оценка выполнения расчетов, практического задания, решения ситуационных задач.</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места.</p>
<p>ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</p> <p>2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>3. Соблюдение выполнения</p>	

	<p>технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>4. Подбор украшений для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>5. Организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>6. Оценка и контроль качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</p>	<p>Экспертная оценка защиты самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</p> <p>2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>3. Соблюдение выполнения технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>4. Подбор украшений для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>5. Организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>6. Оценка и контроль качества сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>Дифференцированный зачет по производственной практике (по профилю специальности)</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>1. Оценка качества и безопасности сырья, полуфабрикатов органолептическим способом для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>2. Подбор технологического оборудования, инвентаря и инструментов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</p> <p>3. Соблюдение выполнения</p>	

технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

4. Организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.

5. Оценка и контроль качества сложных отделочных полуфабрикатов.

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе выполнения заданий по практике. Экзамен (квалификационный)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий; -корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; -использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>-эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>	
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>-самоанализ и коррекция результатов собственной работы; -своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</p>	
<p>ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.</p>	