

Министерство образования Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК
«Специальных дисциплин»
Протокол № 1
от «31» августа 2020г
Председатель _____
/ М. В. Никишина /

СОГЛАСОВАНО
с педагогическим
советом колледжа
Протокол № 1
«31» августа 2020г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора ГБПОУ
Уфимский политехнический
колледж
_____ Е.А. Маркелова
«31» августа 2020г.

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

специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(профиль: естественнонаучный)

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик:
Суфиянова А. З., преподаватель

СОГЛАСОВАНО
АО «УФИМСКОЕ ХЛЕБООБЪЕДИНЕНИЕ «ВОСХОД»

« » _____ 2020г
м.п.

2020 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

I. Паспорт программы производственной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целями производственной практики являются:

- формирование общих и профессиональных компетенций;
- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, заложенных в ФГОС СПО:

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся 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.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики:

– 144 часа

2. Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД) «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за 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.

3. Структура и содержание программы производственной практики

Код ПК	Наименование профессионального модуля	Наименование тем	Тема урока производственной практики	Объем часов
ПК 4.1.	ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Тема 4.1	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте	6
ПК 4.2.		Тема 4.2	Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы разрыхления теста.	6
ПК 4.3.		Тема 4.3	Технология приготовления мелкоштучных изделий из опарного дрожжевого теста	6
ПК 4.4.		Тема 4.4	Технология приготовления мелкоштучных изделий из безопарного дрожжевого теста	6
		Тема 4.5	Технология приготовления пирогов из опарного дрожжевого теста	6
		Тема 4.6	Технология приготовления изделий из пресного и сдобного пресного теста	6
		Тема 4.7	Технология приготовления изделий из песочного и пряничного теста	6
		Тема 4.8	Технология приготовления изделий из бисквитного теста, масляного бисквита	6
		Тема 4.9	Технология приготовления изделий из слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста	6
		Тема 4.10	Технология приготовления изделий из заварного теста	6
		Тема 4.11	Технология приготовления изделий из воздушного, сахарного, миндального теста	6
		Тема 4.12	Технология приготовления изделий из воздушного, сахарного, миндального теста	6
		Тема 4.13	Технология приготовления изделий из крошкового полуфабриката	6
		Тема 4.14	Технология приготовления сложных праздничных пирожных (бисквитные, слоеные)	6
		Тема 4.15	Технология приготовления сложных праздничных пирожных (песочные, заварные)	6
		Тема 4.16	Технология приготовления сложных праздничных тортов (бисквитных, слоеных)	6

	Тема 4.17	Технология приготовления сложных праздничных тортов (песочных, воздушных)	6
	Тема 4.18	Технология приготовления сложных праздничных тортов (песочных, воздушных)	
	Тема 4.19	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: сиропы и помада	6
	Тема 4.20	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы	6
	Тема 4.21	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: желе.	6
	Тема 4.22	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: мармелад	
	Тема 4.23	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: карамельные отливы, кандир.	6
	Тема 4.24	Дифференцированный зачет	6
		Всего часов:	144

4. Условия реализации программ производственной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики предполагает наличие:

- кабинетов технологии кулинарного производства оборудованных современными техническими средствами, рабочими местами;
- организация рабочего места с учетом использования современных информационных технологий и ПЭВМ;
- комплект нормативно-технической документации (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), а также комплект бланков сопроводительных документов и кассовых документов, форм отчетности.

Производственная практика должна проводиться в специализированных кабинетах и лабораториях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

- Тепловое оборудование
- Холодильное оборудование
- Производственные столы
- Демонстрационный стол
- Моечные ванны
- Весоизмерительное оборудование
- Производственный инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермлова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с
2. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / М. В. Епифанова. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.
3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. - Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.
4. Малыгина С. Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С. Ю. Малыгина, Ю. Н. Плешкова. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.
5. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н. Э. Харченко. – 9-е изд., стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

Журналы: «Питание и общество», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторанные ведомости», «Гастрономъ» и др.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологический нормативов. М: Хлебпродинформ, 1996 г.

Справочник технолога общественного питания // А. И. Мглинец и до., М.: Колос, 2000 г.

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места или на предприятиях общественного питания.

Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом, отдельно по каждому модулю.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

5. Контроль и оценка результатов освоение программы производственной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; органолептическая оценка качества сырья и хлебобулочных изделий и хлеба; соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении хлебобулочных изделия и хлеба; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления хлебобулочных изделия и хлеба;	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	выбор необходимого ассортимента и количества сырья; органолептическая оценка качества сырья и мучных кондитерских изделий; соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении мучных кондитерских изделий; выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий; соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья для приготовления мучных кондитерских изделий; соблюдение правил хранения и транспортирования мучных кондитерских изделий; проведение бракеража мучных кондитерских изделий.	Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования; соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и продуктов для приготовления печенья, пряников и коврижек. соблюдение правил хранения и температуры подачи простых холодных закусок; проведение бракеража мелкоштучных кондитерских изделий.	- Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	выбор необходимого ассортимента и количества сырья, основных и дополнительных ингредиентов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов; органолептическая оценка качества сырья и готовых изделий. соблюдение правил личной гигиены и требований санитарных правил при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. выбор необходимого производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации технологического оборудования при приготовлении простых и основных отделочных полуфабрикатов. соблюдение последовательности технологического процесса подготовки сырья и гастрономических продуктов для приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов. соблюдение правил хранения проведение бракеража сложных и основных отделочных полуфабрикатов.	- Экспертная оценка результатов деятельности на практике; Наблюдение за деятельностью на учебной и производственной практике;

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие обучающихся в мероприятиях профессиональной направленности: конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях, мероприятиях, проводимых на предприятиях-базах практики и др. -Трудоустройство по профилю подготовки в свободное от учебы время	Наблюдение и оценка в процессе учебной деятельности, учебной и производственной практик, участие в конференциях, профессиональных декадах, конкурсах, олимпиадах, фестивалях и др., отзывы наставников-руководителей практики.
ОК 02.Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Составление и реализация плана действий для решения производственной задачи: -определение последовательности действий, -организация рабочего места, -подбор необходимых ресурсов.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
ОК 03.Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Сравнение собственной деятельности с существующими требованиями к производственному процессу, выявление отклонений (нарушений), определение возможных последствий при нарушении существующих требований, выбор корректирующих действий и их реализация.	Наблюдение и оценка деятельности обучающегося на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на учебной и производственной практиках
ОК 04.Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Использование нормативных документов (стандартов, правил, инструкций и т.д.), учебной и периодической литературы, информационных сайтов, поиск литературы в библиотеках.	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы: -конспектов, -схем -рефератов, - таблиц, - докладов
ОК 05.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Обоснованное применение ИКТ и ПЭВМ в учебной и профессиональной деятельности.	Оценка : -результатов самостоятельной работы; - отчетов по учебной и производственной практикам; - докладов на конференциях и др. мероприятиях; -результатов эксплуатации автоматизированного технологического оборудования
ОК 06.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; участия во внеклассных мероприятиях, включение в коллективную деятельность группы.	Наблюдение и оценка работы в составе бригады во время лабораторных и практических занятий, УП И ПП, участия во внеклассных мероприятиях (классных часах, конкурсах, декадах и др.)
ОК 07.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Подготовка рабочего процесса, определение задач и мотивация деятельности рабочих. Осуществление контроля деятельности и выполнения поставленных задач. Соблюдение личной гигиены на рабочем месте.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.
ОК 08.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Соблюдение учебной и производственной дисциплины, правил внутреннего распорядка, неукоснительное выполнение распоряжений преподавателей, мастеров ПО, наставников, поддержание общего физического здоровья	Наблюдение и оценка на учебных, практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства, во внеклассных мероприятиях, отсутствие опозданий, пропусков по болезни и без уважительных причин.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уметь переконструироваться в работе, создавать новое	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях, при выполнении работ на УП и ПП, при проведении дежурства в лабораториях, цехах, генеральных уборках и др.