Министерство образования Нижегородской области
Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

(заочная форма обучения)

**2015г**

Рабочая программа производственной практики ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Организация – разработчик: Краснобаковский филиал ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»

|  |
| --- |
|  |

 **Составитель:**

 **Кропотова В.И. преподаватель спец. дисциплин**

**СОДЕРЖАНИЕ**

 **1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

 **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

 **3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

 **4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

 **5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ**

 **ПРАКТИКИ**

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

**1.1. Область применения программы**

 Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделийи соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

**1.2.Цели и задачи производственной практики :**

Формирование у обучающихся практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, выполнение трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

В результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности 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 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 хранении 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;

-технологию 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 рабочей программы производственной практики ПМ. 04:**

 Всего часов – 72 часа.

**2. результаты освоения РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ производственНОЙ практики**

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся

Первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам 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, 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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 РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

 **Тематический план производственной практики по профессиональному модулю ПМ.03** Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Виды работ** | **Кол-во****часов** |
| 1. | Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка. |  6 |
| 2. | Использование технологического оборудования для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |
|  3. | Разработка ассортимента и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 6 |
|  4. | Разработка ассортимента и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | 6 |
|  5. | Разработка ассортимента и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | 6 |
|  6. | Приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 6 |
|  7. | Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | 6 |
|  8. | Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий. | 6 |
|  9. | Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов. | 6 |
|  10. | Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. | 6 |
|  11. | Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |
|  12. | Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 6 |
|  | **Всего часов:** | **72** |

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**4.1.Общие требования к организации производственной практики.**

Производственная практика проводится на основании заключения прямых договоров с предприятием и

 организациями района по соответствующему профилю.

По итогам завершения практики обучающиеся представляют дневники и отчеты о прохождении производственной практики.

Для освоения профессиональных компетенций предприятия (организации) предоставляют оснащенные рабочие места обучающимся, в соответствии с профессией обеспечивают их производственным заданием.

**5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

 5.1.Контроль и руководство осуществляется руководителем практики от предприятия и техникума.

 Руководителем практики от техникума назначается преподаватель спец. дисциплин. На предприятии за каждым обучающимся закрепляется наставник, он же является и руководителем практики.

|  |  |
| --- | --- |
| Результат обучения (практический опыт) | Формы и методы контроля и оценки результатов практического опыта |
| **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 технологий, оборудования и инвентаря; -оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; | Экспертная оценка выполнения работ на производственной практике |