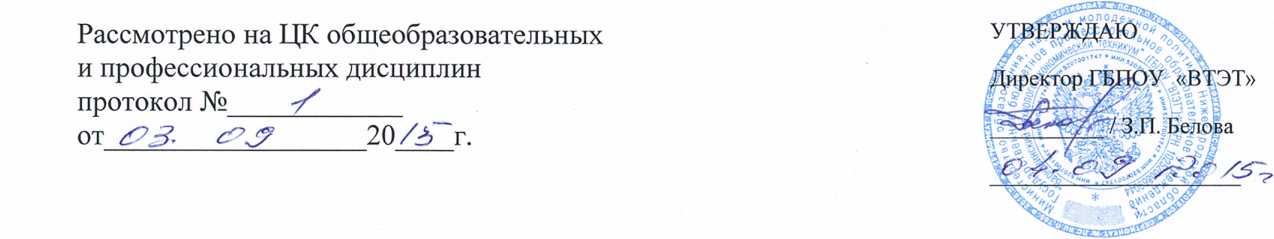
Министерство образования Нижегородской области  
Краснобаковский филиал

ГБПОУ «Варнавинский технолого-экономический техникум»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Специальность: 19.02Л 0 «Технология продукции общественного питания»

(заочная форма обучения)

**2015г**

Рабочая программа учебной 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 учебной ПРАКТИКИ**  **2. результаты освоения РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной ПРАКТИКИ**  **3. СТРУКТУРА и содержание РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной ПРАКТИКИ**  **4. условия реализации РАБОЧЕЙ программы учебной ПРАКТИКИ**  **5. Контроль и оценка результатов освоения РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫучебной ПРАКТИКИ** | **4**  **7**  **9**  **11**  **13** |

**1.ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

**1.1. Область применения программы**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС 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 изделий и 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 учебной 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 учебной практики 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;
* 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 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 учебной практики ПМ.04:**

Всего часов – 72 часа.

**2. результаты освоенияРАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,** в томчисле 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Тематический план учебной практики по ПМ 04.**

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

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

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

**4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кабинета «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства».

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

* рабочее место преподавателя
* рабочие места обучающихся
* производственные рабочие столы
* инвентарь
* электронные весы
* холодильное оборудование
* электрическая мясорубка
* электроплита
* жарочный шкаф
* микроволновая печь
* миксер
* водонагреватель

**4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика проводится в учебном кабинете «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха преподавателями специальных дисциплин чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

Учебную практику рекомендуется проводить при делении на подгруппы, что способствует индивидуализации и повышению качества обучения.

**5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения**  **(освоенные умения в рамках ВПД)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| * 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; | Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на различных этапах учебной практики.  Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении промежуточной аттестации в форме зачета. |