

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

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

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена предметно - цикловой комиссией  протокол №\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | Заместитель директора по учебно-  воспитательной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Хмелева О.Ю./ |

**Разработчики:**

**Кропотова В.И. - преподаватель**

Эксперты:

**Внутренняя экспертиза**

Техническая экспертиза:

Содержательная экспертиза:

**Внешняя экспертиза**

**Председатель правления**

Краснобаковского потребительского общества « Общепит» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Г.А./Смирнова

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ учебной ПРАКТИКИ**  **2. результаты освоения ПРОГРАММЫ учебной ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**  **3. СТРУКТУРА и содержание ПРОГРАММЫ учебной ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**  **4. условия реализации программы учебной ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**  **5. Контроль и оценка результатов освоения учебной ПРАКТИКИ (по профилю специальности)** | **4**  **7**  **8**  **13**  **15** |

**1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных**

**хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, укрупненная группа специальностей 260800 Технология продукции и организация 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.

Рабочая программа пучебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по профессии повар в рамках специальности 19.02.10.Технология продукции общественного питания.

**1.2. Цели и задачи учебной практики - требования к результатам освоения модуля:**

Задачей учебной практики (по профилю специальности) является систематизация, обобщение, закрепление, углубление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой специальности, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

**Требования к результатам освоения учебной практики:**

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

**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 приготовлению 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 при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

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

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-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 изделий, 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, подготовленных 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 (по профилю специальности):**

всего, в рамках освоения ПМ.04 – 72 часа, 2 недели.

**2. результаты освоения учебной практики**

Результатом освоения программы производственной практики является сформированность у обучающихся профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО 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. |
| 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. |
| ОК 10. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |

Тематический план учебной практики по ПМ 04.

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

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

**условия реализации ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного и учебного кондитерского цехов.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:

Стенд Материально-техническое оснащение цехов предприятий общественного питания»,

Стенд «Схемы расположения оборудования в цехах»,

Стенд «Виды полуфабрикатов сложной кулинарной продукции».

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

производственные рабочие столы,

циферблатные весы,

миксер,

холодильное оборудование,

протирочная машина,

взбивальная машина.

мукопросеивательная машина,

пекарский шкаф.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

**4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1.И.Н. Фурс «Технология продукции общественного питания»- Минск: Новое знание.2014

2. Т.Б. Цыганова «Технология и организация производства хлебобулочных изделий» - М.: Издательский центр «Академия», 2013

3. Л.С. Кузнецова М.Ю. Сиданова «Технология и организация производства кондитерских изделий» - М.: Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. Н.Э. Харченко «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» - М.: Издательский центр «Академия», 204

2.В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В. Доценко Производственное обучение профессии «Кондитер» (в 2 частях) М.: Издательский центр «Академия», 2014

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

Освоению данного модуля предшествует изучение дисциплин общеобразовательного цикла и общепрофессиональных дисциплин. Освоение данного модуля имеет практическую направленность. Учебная практика проводится по итогам изучения междисциплинарных курсов в учебном кулинарном цехе или на производстве.

Обязательным условием допуска к производственной практике (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является освоение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков в рамках данного профессионального модуля. Руководство учебной практикой осуществляется руководителем практики от техникума.

**4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

**Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):** наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: дипломированные специалисты, преподаватели междисциплинарных курсов и ведущие специалисты профильных организаций.

**5. Контроль и оценка результатов освоения ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. | **Знать:**  ассортимент сложных хлебобулочных изделий;  характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных;  требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных ;  основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий;  методы приготовления сложных хлебобулочных изделий;  температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий ;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий;  технологию приготовления сложных хлебобулочных изделий;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий ;  отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;  технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами;  требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий;  актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.  **Уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов;  принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных и праздничного хлеба;  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 изделий ;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;  применять коммуникативные умения. | Тестирование  Анализ содержания заполненного теста  Лабораторная работа  Визуальное наблюдение  Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ.  Контроль выполнения самостоятельной работы. |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. | **Знать:**  ассортимент сложных мучных кондитерских изделий ;  характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;  требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;  основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;  методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий;  температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;  технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий;  технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;  требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;  актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.  **Уметь**  органолептически оценивать качество продуктов;  принимать организационные решения по процессам приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных мучных кондитерских изделий;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;  применять коммуникативные умения. | Тестирование  Анализ содержания заполненного теста  Лабораторная работа  Визуальное наблюдение  Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ. |
| ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. | **Знать:**  ассортимент мучных кондитерских изделий;  характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;  требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных кондитерских изделий;  основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных кондитерских изделий;  методы приготовления сложных кондитерских изделий;  температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных кондитерских изделий;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий;  технологию приготовления мучных кондитерских изделий;  органолептические способы определения степени готовности и качества мучных кондитерских изделий;  технику и варианты оформления мучных кондитерских изделий;  требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий;  актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий.  **Уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов;  принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  определять режимы выпечки, реализации хранения мучных кондитерских изделий и праздничного хлеба;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;  применять коммуникативные умения. | Тестирование  Анализ содержания заполненного теста  Лабораторная работа  Визуальное наблюдение  Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ. |
| ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты. | **Знать:**  ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов;  характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов;  виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;  технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;  органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов;  отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;  актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов**.**  **Уметь:**  органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;  выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;  оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;  применять коммуникативные умения. | Тестирование  Анализ содержания заполненного теста  Лабораторная работа  Визуальное наблюдение  Наблюдение и оценка выполнения лабораторных работ. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. | положительная динамика результатов учебной деятельности;  качество выполненных заданий;  активное участие в мероприятиях. | Результаты обучения по периодам.  Участие в общетехникумовских мероприятиях. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению;  дисциплинированность. | Выполнение рекомендаций и требований преподавателей.  Оценка по поведению отсутствия замечанию. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. | коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности;  ответственность за результаты своей работы. | **С**воевременность коррекции.  Соответствие коррекции требованиям, рекомендациям.  Своевременность выполнение заданий по срокам.  Качество выполненных заданий в соответствии с требованиями. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | результативность поиска информации в области профессиональной деятельности. | Доклад, сообщение (текст на диске или бумажном носителе).  Презентация. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | результативность использования информационных технологий в процессе обучения;  освоение программ необходимых для профессиональной деятельности. | Результаты выполнения заданий (представленная информация на диске).  Презентация. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. | соблюдение принципов толерантного соотношения при взаимодействии с обучающимся и преподавателями. | Соблюдение норм деловой культуры.  Речевой этикет.  Конструктивное сотрудничество.  Соблюдение эстетических норм: уважение, вежливость. |

**Разработчик: Криворучко Е.В преподаватель спецдисциплин**