МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«СЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ СФЕРЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПИТАНИЯ»

Рассмотрено на заседании
МО кулинарных групп
Протокол № 1 от «30» 08 2017 г.
Руководитель МО _____

Утверждаю
директор техникума
_____ И.П. Новикова
«15» 08 2017 г.

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

Форма обучения – очная
Срок обучения 3 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Уровень подготовки: базовый

2017

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. №384 (зарегистрировано в Минюсте РФ 23 июля 2014 г. регистрационный №33234), Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 291 от 18 апреля 2013 г., Порядка организации и проведения учебной и производственной практики обучающихся ГАПОУ СО «Серовский техникум сферы обслуживания и питания».

Организация-разработчик:
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Серовский техникум сферы обслуживания и питания»

Разработчик:
- Крашенинникова Алла Николаевна, преподаватель

Согласовано с социальными партнёрами:

Директор ООО р-н «Надеждинский» _____ Ксения Александровна Адамова
Подпись МП

Директор ООО «Серовский кондитер» _____ Татьяна Рудольфовна Бронникова
Подпись МП

Директор ИП Попова Кафе «Пицца Рио» _____ Мария Юрьевна Попова
Подпись МП

Директор ООО «Фокус - Ритейл» _____ Ольга Юрьевна Уракова
Подпись МП

Директор ИП Вяткин Ю.Г. «Банкет холл» _____ Юрий Георгиевич Вяткин
Подпись МП

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы

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

С целью овладения видами профессиональной деятельности по специальности обучающийся в ходе освоения производственной практики должен приобрести 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.

Цели и задачи производственной практики.

Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций:

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

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;

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся по организации приготовления и приготовлению сложных мучных кондитерских изделий;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности на предприятиях ресторанной индустрии.

1.3. Количество часов на производственную практику: 180 час.

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем		Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.			
1	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и инструктажем по технике безопасности. Изучение процесса работы предприятия.	Соблюдение инструкции по т/б	6
2	Определение качества сырья. Работа с НД по приёмке товара	Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления продукции по документам.	6
3	Кулинарное использование основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Знакомство с продукцией используемой на предприятии	6
4	Организация подготовки сырья к производству. Определение технологических свойств продуктов в процессе тестообразования.	Определять качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом в соответствии с Сан ПиН.	6
5	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (в том числе мелкоштучных) с учетом типа и класса предприятия.	Организовывать технологический процесс приготовления продукции. Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления продукции. Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты. Приготавливать и оформлять продукцию. Определять готовность и качество сложной продукции органолептическим способом. Составить ТТК, ТИ и акты проработки на новую и фирменную продукцию. Устанавливать и контролировать безопасное приготовление, хранения и подачу продукции в соответствии с Сан ПиН. Консультировать коллег по приготовлению, оформлению продукции. Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения, приготовления, оформления и подачи сложных мучных кондитерских изделий	6
6	Проведение расчета массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, а также полуфабрика тов для их выпечки - фаршей, начинок и кремов		6
7	Ознакомление с нормативно-технологической документацией для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		6
8	Организация приготовления и приготовление хлеба и батонов		
9	Организация приготовления и приготовление сложных изделий из дрожжевого теста.		6
10	Организация приготовления и		6

	приготовление сложных сдобных изделий из дрожжевого теста.		
11	Организация приготовления и приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста.		6
12	Организация приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста по авторской рецептуре.		6
13	Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов.		6
14	Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.		6
15	Организация приготовления и приготовление изделий на химических разрыхлителях		6
16	Организация приготовления и приготовление изделий на химических разрыхлителях		6
17	Организация приготовления и приготовление изделий без химических разрыхлителей		6
18	Организация приготовления и приготовление изделий без химических разрыхлителей		6
19	Организация приготовления и приготовление изделий без химических разрыхлителей		6
20	Организация приготовления и приготовление праздничных бисквитных тортов		6
21	Организация приготовления и приготовление праздничных песочных, крошковых		6
22	Организация приготовления и приготовление праздничных низкокалорийных тортов		6
23	Организация приготовления и приготовление праздничных слоеных и воздушных тортов		6
24	Организация приготовления и приготовление комбинированных тортов.		6

25	Организация приготовления и приготовление пирожных		6
26	Организация приготовления и приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий		6
27	Организация приготовления и приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий		6
28	Организация приготовления и приготовление изделий из пресного теста.		6
29	Организация приготовления и приготовление праздничных изделий авторской выпечки		6
30	Квалификационный экзамен Зачет по ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	Разработать ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия Составить ТТК на новую фирменную продукцию. Продемонстрировать владение технологическими приёмами по приготовлению, оформлению и подаче продукции.	6
	ИТОГО:		180

ПОУРОЧНЫЙ ПЛАН ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ ПО ПМ.04
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

№ п/п	Количество часов	Содержание учебной практики. Вид работы
1	6	Ознакомление с правилами внутреннего трудового распорядка и инструктажем по технике безопасности. Изучение процесса работы предприятия.
2	6	Определение качества сырья. Работа с НД по приёмке товара
3	6	Кулинарное использование основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий
4	6	Организация подготовки сырья к производству. Определение технологических свойств продуктов в процессе тестообразования.
5	6	Разработка ассортимента сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (в том числе мелкоштучных) с учетом типа и класса предприятия.
6	6	Проведение расчета массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, а также полуфабрикатов для их выпечки - фаршей, начинок и кремов
7	6	Ознакомление с нормативно-технологической документацией для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
8	6	Организация приготовления и приготовление хлеба и батонов
9	6	Организация приготовления и приготовление сложных изделий из дрожжевого теста.
10	6	Организация приготовления и приготовление сложных сдобных изделий из дрожжевого теста.
11	6	Организация приготовления и приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста.
12	6	Организация приготовления и приготовление изделий из дрожжевого теста по авторской рецептуре.
13	6	Организация процесса приготовления и приготовление отделочных полуфабрикатов.
14	6	Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.
15	6	Организация приготовления и приготовление изделий на химических разрыхлителях
16	6	Организация приготовления и приготовление изделий на химических разрыхлителях
17	6	Организация приготовления и приготовление изделий без химических разрыхлителей
18	6	Организация приготовления и приготовление изделий без химических разрыхлителей
19	6	Организация приготовления и приготовление изделий без

		химических разрыхлителей
20	6	Организация приготовления и приготовление праздничных бисквитных тортов
21	6	Организация приготовления и приготовление праздничных песочных, крошковых
22	6	Организация приготовления и приготовление праздничных низкокалорийных тортов
23	6	Организация приготовления и приготовление праздничных слоеных и воздушных тортов
24	6	Организация приготовления и приготовление комбинированных тортов.
25	6	Организация приготовления и приготовление пирожных
26	6	Организация приготовления и приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий
27	6	Организация приготовления и приготовление мелкоштучных мучных кондитерских изделий
28	6	Организация приготовления и приготовление изделий из пресного теста.
29	6	Организация приготовления и приготовление праздничных изделий авторской выпечки
30	6	Квалификационный экзамен Зачет по ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Производственная практика проводится концентрированно (в несколько периодов) в рамках каждого профессионального модуля ПМ.04.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

V.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 04.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной и производственной практики по ПМ. 04 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ПО 01. Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; ПО 02. Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; ПО 03. Приготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО 04. Оформления и отделка сдобных хлебобулочных изделий; ПО 05. Контроля качества и безопасности готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 04; Характеристика с предприятия базы-практики; Аттестационный лист Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения производственной практики на предприятии и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности
ПК 4.2. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	ПО 01. Разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; ПО 02. Организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; ПО 03. Приготовления сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО 04. Оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий; ПО 05. Контроля качества и	

	безопасности готовых мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	
ПК 4.3. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	ПО 01. Разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; ПО 02. Организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; ПО 03. Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО 04. Контроля качества и безопасности готовых мелкоштучных кондитерских изделий.	
ПК 4.4. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	ПО 01. Организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО 02. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО 03. Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	
Результаты обучения (освоенные общие компетенции) ПО 01. Организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО 02. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО 03. Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. **Результаты обучения (освоенные общие компетенции) Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.		Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Квалификационный экзамен. Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения производственной практики и формированием общих компетенций профессиональной деятельности.

ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества. ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них ОК 4. Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Выработка ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий. ОК 8. Исполнение воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). ОК 9. Ориентировка в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	