

Автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградской области
«Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП 04.01**

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

для специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Гатчина
2023 г

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:

преподаватель высшей квалификационной категории, Кутькова Лина Алекардовна

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии, протокол № 1 от 27 января 2023г.

Председатель методической комиссии



Вагина Т.А

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт программы учебной практики	4
2	Тематический план и содержание учебной практики	8
3	Условия реализации программы учебной практики	10
4	Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	17

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена 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 изделий.

1.2. Цели учебной практики ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение первоначального практического опыта.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения учебной практики 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 с использованием 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;

основные 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;

технология 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 Требования к результатам освоения учебной практики ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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

ВПД	Профессиональные компетенции
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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.

	<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>
--	--

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики:

Код и наименование профессионального модуля	Виды практики	Индекс по учебному плану	Количество недель	Количество часов
ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	учебная	УП.04.01	3	71
Итого:			3	71

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 3 КУРС

2.1. Тематический план и содержание учебной практики ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала.		Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2		3	4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			72	2, 3 ПК 4.1-4.4 ОК 1 – 9
МДК.04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание			
	1.	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	6	
	2.	Приготовление мучных дрожжевых и бездрожжевых полуфабрикатов согласно плана-меню для выбранного предприятия	6	
	3.	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	6	
	4.	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	6	

		(приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	5.	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.	6	
	6.	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря (составление ТК и ТТК, оформление и сдача отчета по практике	6	

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

2.1. Тематический план и содержание учебной практики ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ)	Содержание учебного материала.	Объем часов	Уровень освоения/Формируемые компетенции
1	2	3	4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		72	2, 3 ПК 4.1-4.4 ОК 1 – 9
МДК.04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание		
	1. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий, расчет сырья	2	
	2. Разработка ассортимента праздничного хлеба., составление ТК и ТТК	2	
	3. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий.	2	
	4. Разработка ассортимента праздничных тортов.	2	
	5. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.	2	
	6. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	2	
	7. Организация технологического процесса приготовления	2	

		праздничного хлеба.		
8.	Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		2	
9.	Организация технологического процесса приготовления праздничных тортов.		2	
10.	Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		2	
11.	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря.		42	
	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий русской кухни (караваи, пироги, кулебяки, курники)			
	Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (булочка школьная, ром-баба, булочки «жаворонки», кулич)			
12.	Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2	
13.	Контроль качества и безопасности готовой продукции.		2	
14.	Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.		2	
15.	Изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.		2	
16.	Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		2	
Всего:			72 часа	2 недели

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация практики предполагает наличие учебных мастерских-лаборатория №6 «Учебный кулинарный цех, учебный кондитерский цех», оснащенных рабочих мест:

- кондитерский цех.

Оборудование учебной мастерской и технологическое оснащение рабочих мест:

- § рабочие места по количеству студентов;

- § технологическое оборудование:

- § механическое оборудование (ванная-мойка, столы разделочные механические, доски разделочные);

- § электрооборудование (мясорубка, рыхлитель, блендер, слайсер, миксеры);

- § тепловое оборудование (плита электрическая четырехкомфорочная, жарочный шкаф);

- § холодильное оборудование (холодильник бытовой «Атлант»);

- “ мебель кухонная (стеллажи напольные, столы производственные);

- § - посуда и инвентарь в ассортименте;

- § - доски разделочные;

- § - весовое оборудование.

Технические средства обучения:

- ноутбук;

- переносной проектор;

- наглядные пособия: плакаты, таблицы, стенды, карточки, раздаточный материал, комплекты лабораторных работ, модели, муляжи, натуральные образцы кулинарной продукции.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебник / Васюкова А.Т. — Москва : Русайнс, 2017. — 250 с. — (СПО). — ISBN 978-5-4365-1565-6. — URL: <https://book.ru/book/927508>

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — Москва : Русайнс, 2017. — 328 с. — ISBN 978-5-4365-1566-3. — URL: <https://book.ru/book/922544>
3. Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 336 с. - ISBN 978-5-394-03040-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1081697>
4. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом / Васюкова А., Мячикова Н.И., Пучкова В.Ф. - Москва :Дашков и К, 2017. - 368 с.: ISBN 978-5-394-02237-1. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/512140>
5. Васюкова, А. Т. Справочник повара / Васюкова А.Т., - 2-е изд. - Москва :Дашков и К, 2018. - 496 с.: ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/415067>
6. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2019. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106503-7. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1003603>
7. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437798>
8. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко,

- В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437799>
9. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10058-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/454012>
10. Кузнецова, С. Н. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие / Кузнецова С. Н. — Москва : КноРус, 2017. — 224 с. — (для ссузов). — ISBN 978-5-406-00279-7. — URL: <https://book.ru/book/927509>
11. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03349-0. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniy.com/catalog/product/1081705>
12. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>
13. Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красносолова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 223 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07110-8. — Текст

: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/444262>

14. Саенко, О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / Саенко О.Е., Данильченко С.А. — Москва : КноРус, 2018. — 215 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-06222-7. — URL: <https://book.ru/book/924213>
15. Сладкие блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. - 40 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-03608-8. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znanium.com/catalog/product/1081775>
16. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/452306>
1. Ткачева, Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. — Москва : КноРус, 2019. — 302 с. — ISBN 978-5-406-07368-1. — URL: <https://book.ru/book/931505>
2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>

Дополнительные источники:

1. Конституция Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.

3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

5. Скурихина И.М. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд и кулинарных изделий. М.: Легкая и пищевая промышленность, 2019. – 328 с.

6. Питание и общество, Профессиональное образование, ГастрономЪ – ежемесячные журналы

7. <http://www.kulina.ru>- «Кулинарный портал»

8. <http://vitameal.ru/cook.php> - Сайт Кулинария

9. <http://foodteor.ru/tekhnologiya-produktsii-obshchestvennogo-pitaniya.html> - ПОП – лекции

10. <http://otherreferats.allbest.ru/> - сайт рефератов и курсовых работ

11. <http://nashaucheba.ru/v50632> - материалы по специальности

12. <http://tourlib.net/restoran.htm> - Сайт с книгами по организации производства и ресторанному бизнесу

13. <http://www.gastronom.ru> - Сайт журнала «Гастроном»

14. <http://www.dbfood.ru/> - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности

15. <http://school.edu.ru> -Российский общеобразовательный портал (образовательные ресурсы для учеников, учителей, родителей, администраторов).

3.3 Общие требования к организации образовательного процесса.

Учебная практика является обязательным разделом ППССЗ. Она представляет собой вид учебной деятельности, направленной на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций в процессе выполнения определенных видов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью. При реализации ППССЗ предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная практика проводится образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется концентрированно в несколько периодов.

Учебные занятия проходят сдвоенными уроками по 90 минут с перерывами по 15 минут между уроками. Продолжительность учебной недели 6 дней.

Максимальный объем аудиторной учебной нагрузки в очной форме обучения составляет 36 академических часов в неделю.

Текущий контроль предусматривает устный опрос по теме практической Текущий контроль:

- устный опрос по темам практических работ;
- экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики(заполнение контрольной ведомости обучающегося);
- мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ).

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета.

Консультации проводятся согласно графику проведения консультаций, как групповые, так и индивидуальные.

Дисциплины и модули, изучение которых должно предшествовать реализации соответствующего раздела учебной практики:

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

3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих реализацию учебной практики:

- образование высшее;
- опыт работы на предприятиях индустрии питания;
- прохождение стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Инженерно-педагогический состав: дипломированные специалисты-преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы обязателен.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе прохождения практики. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную

аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сдобных хлебобулочных изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сдобных хлебобулочных изделий в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, используя различные методы, оборудование и</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	<p>инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	
<p>ПК</p> <p>4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	<p>изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>-рациональная разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в соответствии со сборником рецептур;</p> <p>-правильный расчет массы сырья для изготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении с использованием сборника рецептур и в соответствии с ним;</p> <p>-оптимальная организация технологического процесса подготовки сырья и приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка во время учебной практики (заполнение контрольной ведомости обучающегося); мониторинг умений обучающегося при самооценке (оформление практических работ); устный опрос по темам практических работ.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

	<p>оформлении;</p> <p>-выполнение технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, используя различные методы, оборудование и инвентарь;</p> <p>-эффективный контроль качества и безопасности приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении в соответствии со стандартом.</p> <p>-оформление и подача готовой продукции в соответствии с выбранным ассортиментом</p>	
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов прохождения учебной практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

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	- демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, наставниками и	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике

	руководством предприятия на практике	
ОК.07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике
ОК.09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и при выполнении работ по учебной практике

4.2. Промежуточная аттестация по учебной практике

Промежуточная аттестация по учебной практике – дифференцированный зачет (ДЗ).

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и календарно-тематическим планом, и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;
- **дневника-отчета практики.**

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала, презентаций (на усмотрение ОО).

4.3. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- оформления дневника-отчета практики;

-наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего работу по практике (если требуется);

- оценка в аттестационном листе уровня освоения профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- количество и полнота правильных устных ответов на контрольные вопросы во время промежуточной аттестации.

Оценка за дифференцированный зачет по практике определяется как средний балл за представленные материалы с практики и ответы на контрольные вопросы. Оценка выставляется по 5-ти балльной шкале.

4.4. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики

Аттестационный лист

В аттестационном листе по практике руководитель практики оценивает уровень освоения профессиональных компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики и календарно-тематическим планом. Аттестационный лист по практике должен быть подписан руководителем практики от образовательной организации.

Аттестационный лист по учебной практике

Студент(ка) _____,

обучающаяся на 3 курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания прошла учебную практику по МДК.04.01.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в объеме 36 часов с «» 20г. по «» 20 г. в АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий».

Виды и качество выполнения работ в период учебной практики

<i>Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе учебной практики</i>	<i>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</i>	<i>Оценка</i>
1. Подготовка основного сырья к производству мучных изделий. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий.		
2. Отработка способов разрыхления теста, виды теста, процессы происходящие при разрыхлении теста.		
3. Организация рабочего места, технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, праздничных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий.		
4. Расчёт сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.		

5. Приготовление изделий из бисквитного, песочного, слоеного и др. видов бездрожжевого теста.		
6. Составление ТТК и ТТК.		

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

В ходе учебной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.

_____ (Освоена/не освоена)

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

_____ (Освоена/не освоена)

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

_____ (Освоена/не освоена)

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

_____ (Освоена/не освоена)

Итоговая оценка по практике _____

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

_____, преподаватель спецдисциплины/ ФИО, должность

М.П.

Аттестационный лист по учебной практике

Студент(ка) _____,

обучающаяся на 3 курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания прошла учебную практику по МДК.04.01.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в объеме 36 часов с « » апреля 2022 г. по « » апреля 2022г. в АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий».

Виды и качество выполнения работ в период учебной практики

<i>Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе учебной практики</i>	<i>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</i>	<i>Оценка</i>
1. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.		
2. Расчет и расходы сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста. Составление ТК, ТТК.		
3. Подбор, расчёт оборудования и инвентаря для изготовления изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста.		
4. Влияние температурного режима на процессы брожения их значения в готовой продукции.		
5. Требования к качеству готового теста. Разделка		

теста, расстойка теста, определение готовности теста для выпечки.		
6. Ассортимент и требования к тепловому режиму выпечки изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Определение качества готового изделия. Пороки и способы их устранения		

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

В ходе учебной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.

(Освоена/не освоена)

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

(Освоена/не освоена)

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

(Освоена/не освоена)

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

(Освоена/не освоена)

Итоговая оценка по практике _____

Дата « ____ » _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

_____, преподаватель спецдисциплины/ ФИО, должность

М.П.

Аттестационный лист по учебной практике

Студент(ка) _____,

обучающаяся на 4 курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания прошла учебную практику по МДК.04.01.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в объеме 36 часов с « » 2021 г. по « » 2021 г. в АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий».

Виды и качество выполнения работ в период учебной практики

<i>Виды и объем работ, выполненных студентом во время практики, согласно программе учебной практики</i>	<i>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</i>	<i>Оценка</i>
1. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий.		
2. Подбор, расчёт оборудования и инвентаря для изготовления хлебобулочных изделий.		
3. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных.		
4. Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		
5. Контроль качества и		

безопасности готовой продукции.		
6. Составление ТК, ТТК.		

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики

В ходе учебной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий.

_____ (Освоена/не освоена)

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

_____ (Освоена/не освоена)

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий

_____ (Освоена/не освоена)

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

_____ (Освоена/не освоена)

Итоговая оценка по практике _____

Дата «___» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

_____ преподаватель спецдисциплины/ ФИО, должность

М.П.

Дневник-отчет практики

Дневник-отчет практики оформляется в соответствии с принятым в ОО макетом и заверяется руководителем практики организации.

Содержание дневника-отчета

Дата	Тема	Выполняемые обучающимся работы	Количество часов	Отметка о выполнении
УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>с по 20 г.</i>				
	1. Подготовка основного сырья к производству мучных изделий. Санитарные требования к приготовлению мучных изделий.	1. Подбор и безопасность использования оборудования и инвентаря. 2. Определение качества сырья 3. Подготовка сырья к производству мучных хлебобулочных изделий из бездрожжевого теста. 4. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в кондитерском цеху.	6	
	2. Отработка способов разрыхления теста, виды теста, процессы происходящие при разрыхлении теста.	1. Подбор видов разрыхлителей, ассортимент. 2. Способы замеса бездрожжевого теста. 3. Определение последовательности технологических операций, сдобное тесто.	6	
	3. Организация рабочего места, технологического процесса приготовления	1. Выбор и безопасность использования оборудования и инвентаря. 2. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, праздничных тортов и мелкоштучных	6	

	я сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, праздничных тортов и мелкоштучных кондитерских изделий.	кондитерских изделий. 3. Последовательность технологических операций в мелкоштучных кондитерских изделиях.		
	4. Расчёт сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.	1. Приготовление полуфабрикатов из бездрожжевого теста (вафельного, пряничного, сдобного). 2. Соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов, определение готового изделия органолептическим способом.	6	
	5. Приготовление изделий из бисквитного, песочного, слоеного и др. видов бездрожжевого теста.	1. Контроль соблюдения технологического режима приготовления п бисквитного, песочного, слоеного и др. видов бездрожжевого теста. 2. Контроль затрат при разделке теста, при приготовлении бисквитного, песочного, слоеного и др. видов бездрожжевого теста, контроль упёка. 3. Контроль за выходом готовой продукции.	6	

	6. Составление ТТК и ТТК.	1.Составление технологических карт сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Составление технико- технологических карт 3. Оформление и сдача отчета по практике	6	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет				

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

Руководитель практики: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Зам.руководителя по УПР: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Содержание дневника-отчета

Дата	Тема	Выполняемые обучающимся работы	Количество во часов	Отметка о выполнении
УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>с 17.04.19. по 22.04.19г.</i>				
	1. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста.	1. Подбор и безопасность использования оборудования и инвентаря. 2. Определение качества сырья 3. Подготовка сырья к производству мучных хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. 4. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в кондитерском цеху.	6	

	2. Расчет и расходы сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста. Составление ТК, ТТК.	1. Составление технологических карт изделий из дрожжевого теста. 2. Составление технико-технологических карт	6	
	3. Подбор, расчёт оборудования и инвентаря для изготовления изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста.	1. Выбор и безопасность использования оборудования и инвентаря. 2. Разработка ассортимента изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. 3. Последовательность технологических операций. 4. Органолептическая оценка качества изделий.		
	4. Влияние температурного режима на процессы брожения их значения в готовой продукции..	1. Приготовление полуфабрикатов из бездрожжевого теста (вафельного, пряничного, сдобного). 2. Соблюдение технологии приготовления полуфабрикатов, определение готового изделия органолептическим способом.	6	
	5. Требования к качеству готового теста. Разделка теста, расстойка теста,	1. Выбор безопасного использования оборудования инвентаря. 2. Контроль затрат при разделке и расстойки теста. 3. Контроль за выходом	6	

	определение готовности теста для выпечки.	готовой продукции.		
	6.Ассортимент и требования к тепловому режиму выпечки изделий из дрожжевого опарного и безопарного теста. Определение качества готового изделия. Пороки и способы их устранения	1. Выбор и безопасность использования оборудования и инвентаря. 2. Определение режима выпечки изделий из опарного и без опарного бездрожжевого теста. 3. Составление таблицы: «Пороки и способы их устранения». 4. Оформление и сдача отчета по практике	6	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет				

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

Руководитель практики: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Зам. руководителя по УПР: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Содержание дневника-отчета

Дата	Тема	Выполняемые обучающимся работы	Количество во часов	Отметка о выполнении и
УП.04.01 Учебная практика по ПМ.04.01. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий <i>с 18.12.21. по 23.12.21г.</i>				

	1. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий.	1. Подбор и безопасность использования оборудования и инвентаря. 2. Разработка ассортимента сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. определение качества сырья для приготовления полуфабрикатов хлебобулочных и кондитерских изделий 4. Последовательность выполнения технологических операций.	6	
	2. Подбор, расчёт оборудования и инвентаря для изготовления хлебобулочных изделий.	1. Выбор и безопасность использования оборудования и инвентаря. 2. Разработка ассортимента полуфабрикатов для отделки хлебобулочных изделий. 3. Оценка качества продукции органолептическим способом.	6	
	3. Оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных.	1. Подбор полуфабрикатов для отделки бисквитных тортов и пирожных. 2. Расчёт ассортимента полуфабриката. 3. Определение качества продукции. 4. Хранение подготовленных полуфабрикатов (способы).	6	

	4. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	1. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов из мастики, шоколада, айсинга, крема. 2. Выбор и безопасность использования оборудования и инвентаря. 3. Определение качества сложных отделочных полуфабрикатов. 4. Способы применения в оформлении кондитерских изделий.	6	
	5.. Контроль качества и безопасности готовой продукции.	1. Контроль соблюдения технологического режима приготовления полуфабрикатов. 2. Контроль затрат при разделке теста, при приготовлении отделочных полуфабрикатов, контроль упёка и усушки готовых изделий. 3. Контроль за выходом готовой продукции.	6	
	6. Составление ТК, ТТК.	1.Составление технологических карт на торты и пирожные. 2. Составление технико-технологических карт 3. Оформление и сдача отчета по практике	6	
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет				

Содержание объемов выполненных работ подтверждаю

Руководитель практики: _____/ _____/

(подпись) (Ф.И.О.)

Зам.руководителя по УПР: _____ / _____ /
(подпись) (Ф.И.О.)

Презентационный материал

При проведении ДЗ по практике студенты могут представлять собранный материал по практике в форме презентации или сфотографировать проведение различных видов работ и результаты работы на практике. Если существуют трудности с представлением результатов прохождения практики в форме презентации или на ее подготовку затрачивается большое количество времени (в соотношении с объемом практики), то целесообразно проводить ДЗ в форме ответов на контрольные вопросы с иллюстрацией материала.

