

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАМММА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

19.02.10. Технология продукции общественного питания

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания
код наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234) и рабочей программы

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

Протокол от «29» июня 2020г. №10

Председатель Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 29 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

« 29 » 06 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Ахтямова Н.М., преподаватель 1 квалификационной категории ОГБПОУ ТТП

Рецензенты:

Абуталипов Шамиль Абдулажанович, кандидат электро-технических наук, преподаватель высшей категории

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10.Технология продукции общественного питания.**

1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения видами профессиональной деятельности по профессии обучающийся в ходе освоения 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 и использование различных технологий;

выбора и безопасного использования производственного инвентаря и технологического оборудования;

оформления и отделки сложных хлебобулочных и 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.

рекомендуемое количество часов на освоение учебной практики:

36

II. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Тема 04.1 Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<i>Обучающийся должен иметь практический опыт</i> приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	12
	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы выборгской фигурной, плюшки московской, булки славянской, сдобы Ульяновской, штрицелей и др.)	6
	Приготовление сложных сдобных изделий и праздничного хлеба (ромовой бабы, кексов, дрожжевых слоеных изделий, пирогов, кренделей, куличей и караваев)	6
Тема 04.2. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<i>Обучающийся должен иметь практический опыт</i> приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	12
	Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов (бисквитного, песочного, слоеного, сдобного, воздушного, воздушно-орехового, миндального, вафельного, заварного полуфабрикатов)	6
	Оформление сложных мучных кондитерских изделий (высокохудожественных, фигурных, заказных и национальных тортов)	6
Тема 04.3 Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	<i>Обучающийся должен иметь практический опыт</i> приготовления мелкоштучных кондитерских изделий (кексов, песочного печенья: отсадного, выемного, нарезного; пряников, коржиков, коврижек);	6
04.4 Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении	<i>Обучающийся должен иметь практический опыт</i> приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении: -приготовление сахарных полуфабрикатов (сиропов, помады, жженки, желе, мастики, глазури, кандира, грильяжа, карамели, кувертюра); -приготовление кремов (масляного, белкового, сливочного, сметанного);	6
	Всего часов:	36

III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Программа учебной практики реализуется на базах учебной практики. На предприятии имеются цеха : хлебопекарный и кондитерский. Они оснащены отделениями: подготовительное, тестомесильное, пекарное, отделочное, упаковочное, экспедиция. Хлебный цех оснащен следующим оборудованием: просеивателями, тестомесильными машинами, тестоделительными машинами, округлителями, тестозакаточными машинами, расстойными шкафами, хлебопекарными печами, циркуляционными столами, упаковочными машинами, холодильными установками. В кондитерском цехе имеется следующее оборудование: тестомесильные, взбивальные, тестораскаточные машины; электроплиты, электрические пекарские шкафы, холодильные установки.

3.2. Общие требования к организации учебной практики

Учебно-производственная практика осуществляется на хлебопекарных предприятиях г. Ульяновска в соответствии с договорами об оказании образовательных услуг. Своевременно издаются приказы о проведении производственного обучения и производственной практики, договора, отзывы руководителей практики, отчёты о прохождении всех видов практик. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр.

Организация производственного обучения для обучающихся НПО осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения. За каждым предприятием закреплены мастера производственного обучения с обучающимися, где в условиях производства ведётся учебный процесс по образовательным программам.

3.3. Информационное обеспечение обучения

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. Профессия, 2018.-414с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий .-М.: ИРПО; Изд .центр «Академия» ,2019.- 301 с.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2.1078-01.-М.:РИТ Экспресс,2002.-216 с.
4. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания .- М.:ФОРУМ, 2018 - 394 с.
5. Кузнецова Л.И. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки .- СПб. :Береста,2018.-298с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов .-М. :Издательский центр «Академия» ,2018.
7. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий Ч.1. Технология хлеба .СПб. :ГИОРД ,2018-559 с.
8. Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий .-М.:Пищепромиздат .2018.-191 с.
9. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .-СПб:Профикс,2018.
10. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам .- М.:Артель-М,2018.-87 с.
11. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. –М.:Прейскурантиздат .2019.-493 с.
12. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства .-М.:ИРПО; Изд .центр «Академия» ,2019.- 320 с.
13. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства .М.:ПрофОбрИздат ,2018.-432 с.
14. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий .- М.:ИРПО; Изд .центр «Академия» ,2018.- 446с.

IV. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения учащимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
организации процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Экспертное наблюдение за процессом приготовления Экспертная оценка готовых изделий
уметь: органолептически оценивать качество продуктов и полуфабрикатов	Свободное владение приемами определения качества сырья и полуфабрикатов	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по определению качества сырья и соответствию его технологическим требованиям
- уметь: организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий	Умелая организация технологического процесса приготовления изделий	Экспертное наблюдение за процессом приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий
- уметь: выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Свободное владение подбором соответствующего производственного оборудования и инвентаря	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по выбору необходимого производственного инвентаря и оборудования
- уметь : выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Понимание критериев соответствия видов теста и способов формовки	Экспертное наблюдение и оценка правильности выбора теста и способа формовки изделий
- уметь : определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Умелое пользование приборами контроля режима выпечки изделий	Экспертное наблюдение и оценка правильности использования КИПов
- уметь: оформлять и отделывать сложные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия;	Понимание критериев соответствия качества сложных отделочных полуфабрикатов технологическим требованиям	Экспертное наблюдение и оценка выполнения практических действий по оформлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- уметь: оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами	Свободное владение приемами определения качества готовой продукции	Экспертная оценка готовых изделий
- уметь: выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий	Умелая организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Экспертное наблюдение за процессом приготовления и оценка качества полуфабрикатов по физико-химическим показателям
- уметь: определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	Свободное ориентирование в сроках хранения продукции	Экспертное наблюдение и контроль за соблюдением санитарных норм и сроков хранения

***АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ***

Обучающийся (яся) на 4курсе по специальности СПО19.02.10 <<технология продукции общественного питания >успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий «в объеме 36 часов с _____ 20__ года по _____ 2014 _____ года

ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ.

Вид работ, выполняемых во время практики.	Объем работ, часов	Качество выполняемых работ в соответствии с особенностями (или) требованиями организации, в которой проходила практику (оценка)
1.Приготовление сложных хлебобулочных изделий(сдобы обыкновенной,сдобывыборгской,плюшки московской,булки славянскойит.д.)	6	
2.Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба(ромовая баба,кекса,дрожжевые слоеные изделия,пироги,крендели,каравай)	6	
3Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов(бисквитного,песочного,слоеного,сдобного,воздушного,миндального,вафельног,заварного/ф)	6	
4.Оформление сложных мучных кондитерских изделий(высокохудожественных,фигурных,заказных,национальных тортов)	6	
5.Приготовление мелкоштучных изделий (кексов,печенья:отсадного,выемного,нарезного,пряников,коржиков,коврижек)	6	
6.Приготовление сложны́хотделочныхполуфабрикатовиииспользование их в оформлении: приготовлениясахарных(п/фсиропов,помады,жженки,мастики,глазури,кандира,грильяжа,карамели); приготовлениякремов	6	
ИТОГО	36	

Руководитель учебной практики от предприятия

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:

Дата «__» _____ 201__ г

Подпись руководителя практики

_____ / ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____ / ФИО, должность

М.П.

Утверждаю
 Зам. директора по УПР ОГБОУ СПО Тт
 Низамутдинова Л.Г
 «_____» _____ 2014 г.

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ РАБОТ

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

Номер и наименование темы программы	Время на изучение темы				Учебно-производственные работы	
	Всего	на инструктаж	на тренировочные упражнения	на производственную деятельность	Наименование	отметка о выполнении
1	2	3	4	5	6	7
Тема 04.1 Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	12					
Тема 04.1.1 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	6	1	1	4	-разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья;	

					<ul style="list-style-type: none"> -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сдобного теста опарным, безопарным и ускоренным способами; -контроль качества полуфабрикатов и технологического режима; -разделка теста и формование сложных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы выборгской фигурной, плюшки московской, булки славянской, сдобы Ульяновской, штрицелей и др.); -контроль режима расстойки и выпечки тестовых заготовок; -определение упека и усушки; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий. 	
Тема 04.1.2 Приготовление сложных сдобных изделий и праздничного хлеба	6	1	1	4	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -расчет выхода сдобных изделий; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой; -контроль качества полуфабрикатов; -разделка теста и формование сложных изделий(ромовой бабы, кексов, дрожжевых слоеных изделий, пирогов, кренделей и караваев) -оформление поверхности изделий; -контроль режима расстойки и выпечки тестовых заготовок; -определение упека и усушки; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий. 	
Тема 04.2. Организация	12					

технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов						
Тема 04.2.1. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов	6	1	1	4	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление бисквитного, песочного, слоеного, сдобного, воздушного, воздушно-орехового, миндального, вафельного, заварного полуфабрикатов; -контроль качества полуфабрикатов; -разделка теста и формование ; -контроль режима выпечки тестовых заготовок; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий; -соблюдение санитарно-гигиенических требований и правил техники безопасности. 	
Тема 04.2.2 Оформление сложных мучных кондитерских изделий	6	1	1	4	<ul style="list-style-type: none"> -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме и размерам; -монтаж рисунка из мелких деталей; -оформление высокохудожественных, фигурных, заказных и национальных тортов; -контроль качества полуфабрикатов; 	

					<ul style="list-style-type: none"> -оформление поверхности изделий; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий. 	
<p>Тема 04.3 Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p>	6	1	1	4	<ul style="list-style-type: none"> - разработка ассортимента мелкоштучных изделий; -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -организация рабочего места; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление кондитерского теста различными способами в зависимости от вида теста и ассортимента; -контроль качества полуфабрикатов; -разделка теста и формование мелкоштучных изделий (кексов, песочного печенья: отсадного, выемного, нарезного; пряников, коржиков, коврижек); -контроль режима выпечки; -оформление поверхности изделий; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий. 	
<p>Тема 04.4 Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении</p>	6	1	1	4	<ul style="list-style-type: none"> -подборка технологических схем приготовления; -составление технологических карт и сырьевых ведомостей; -выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - органолептическая оценка качества сырья; -выбор технологического оборудования и производственного инвентаря; -приготовление сахарных полуфабрикатов (сиропов, помады, жженки, желе, мастики, глазури, кандира, грильяжа, карамели, кувертюра); -приготовление кремов (масляного, белкового, сливочного, сметанного); -контроль качества полуфабрикатов; -оформление поверхности изделий; -контроль качества готовой продукции; -контроль режима хранения готовых изделий. 	