

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Рабочая программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта по
специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик:

ГАПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум»

Разработчик: Мазур Н. Г. - преподаватель спецдисциплин ГАПОУ СПАТ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

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 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

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения модуля - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций..

Целью учебной практики является закрепление и углубление знаний и умений, полученных обучающимися в процессе обучения и приобретение практического опыта.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен:

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 инвентарём 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 приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских

изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии 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;
- 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;

ВПД	Требования к умениям
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- 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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – **108** часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы учебной практики профессионального модуля	Количество часов
1	2	3
ПК 4.4.	Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов	36
ПК 4.1.	Раздел 2 Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	12
ПК 4.2.- ПК 4.4.	Раздел 3 Организация процесса приготовления и приготовление, оформление, реализация сложных мучных кондитерских изделий и тортов	42
ПК 4.2.- ПК 4.4.	Раздел 4 Организация приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и праздничных тортов	18
	Всего:	108

2.2. Содержание программы учебной практики по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля	Виды работ	Объем часов	Освоенные компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов		36	
Тема 1.1 Приготовление и использование сиропов, помады, глазури	Содержание: Приготовление, использование, требование к качеству отделочных полуфабрикатов: - сиропов (для пропитки) - помады (основной, сахарной, шоколадной, молочной) - глазури (сырцовой для глазирования поверхности, сырцовой для украшения изделий, заварной для украшения изделий)	6	ПК 4.4 ОК 1-9
Тема 1.2. Приготовление и использование желе, муссов	Содержание: Приготовление, использование, требование к качеству отделочных полуфабрикатов: - желе на желатине - мусс «Пат-а-бомб» - шоколадный мусс со взбитыми сливками - мусс творожный, ванильный, апельсиновый	6	ПК 4.4 ОК 1-9
Тема 1.3. Приготовление и использование крема сливочного и его производных крема «Шарлот» и его производных, «Гляссе» и его производных	Содержание: Приготовление, использование, требование к качеству крема «Шарлот», «Гляссе» и его производных: - «Шарлот» шоколадный, ореховый, фруктовый, отделочный - «Гляссе» шоколадный, ореховый	6	ПК 4.4 ОК 1-9
Тема 1.4. Приготовление и использование фирменных	Содержание: Приготовление, использование, требование к качеству отделочных полуфабрикатов:	6	ПК 4.4

сливочных кремов	- крем «Пражский» - крем «Ореховый» - крем на сливках		ОК 1-9
Тема 1.5. Приготовление и использование заварных, белковых кремов	Содержание:	6	
	Приготовление, использование, требование к качеству отделочных полуфабрикатов: - крем белковый заварной - крем белковый сырцовый - крем белковый со свекольным соком		ПК 4.4 ОК 1-9
Тема 1.6. Приготовление и использование карамели, марципана, мастики, посыпок	Содержание:	6	
	Приготовление, использование, требование к качеству отделочных полуфабрикатов: - карамели - марципана мастики сырцовой, заварной - посыпок		ПК 4.4 ОК 1-9
Раздел 2 Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		12	
Тема 2.1. Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий	Содержание:	6	
	Подготовка сырья, замес теста, раздел, формовка, отделка поверхности, выпечка мелкоштучных хлебобулочных изделий, пирогов, кулебяк		ПК 4.1, 4.4 ОК 1-9
Тема 2.2. Приготовление сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание:	6	
	Подготовка сырья, приготовление теста, разделка, формовка, отделка поверхности, выпечка: - караваев - калачей - куличей		ПК 4.1, 4.4 ОК 1-9
Раздел 3 Организация процесса приготовления и приготовление, оформление, реализация сложных мучных кондитерских изделий и тортов		42	
Тема 3.1. Приготовление и использование бисквитного полуфабриката: основного, «Буше», «Прага»,	Содержание:	6	
	Подготовка сырья, приготовление теста, разделка, формирование, выпечка. Бисквитный полуфабрикат и изделия из него: - пирожное «2 мусса»		ПК 4.2, 4.4 ОК 1-9

«Джоконда» для рулета и изделий из него	- пирожное «манго-ананасовое» с медом и вином - пирожное «Моэлье» шоколадное		
Тема 3.2. Приготовление и использование песочного, крошкового полуфабриката и изделий из них	Содержание:	6	
	Подготовка сырья, приготовление теста, разделка, формование, выпечка. - песочный полуфабрикат и изделия из него - Пирожное корзиночка с лимонным кремом и ягодами, корзиночки «Манго флорентина», -печенье «Бретон»		ПК 4.2, 4.4 ОК 1-9
Тема 3.3. Приготовление и использование воздушного полуфабриката и изделий из него	Содержание:	6	
	Подготовка сырья, приготовление теста, разделка, формование, выпечка. - воздушный полуфабрикат и изделия из него -меренга шведская -меренга французская - Безе - пирожное «Десерт Павлова»		ПК 4.2, 4.4 ОК 1-9
Тема 3.4. Приготовление и использование вафельного, тюлипного и полуфабриката и изделий из них	Содержание:	6	
	Подготовка сырья, приготовление теста, разделка, формование, выпечка. Вафельный полуфабрикат и изделия: - пирожное трубочка с кремом Пирожное корзиночка с фруктами		ПК 4.2, 4.4 ОК 1-9
Тема 3.5. Приготовление и использование миндального, заварного полуфабриката и изделий из них	Содержание:	6	
	Подготовка сырья, приготовление теста, разделка, формование, выпечка. Миндальный полуфабрикат и изделия: - миндальное печенье - пирожное «Краковское» Заварной полуфабрикат и изделия: -пирожное «Заварная трубочка» - эклеры с кремом		ПК 4.2, 4.4 ОК 1-9
Тема 3.6. Приготовление и использование пряничного полуфабриката и изделий из него	Содержание:	6	
	Подготовка сырья, приготовление теста, разделка, формование, выпечка пряничного полуфабриката и изделий: Пряники сувенирные - пряники глазированные -коврижки		ПК 4.2, 4.4 ОК 1-9

Тема 3.7. Приготовление и использование слоеного полуфабриката и изделий из него	Содержание:	6	ПК 4.2, 4.4 ОК 1-9
	Подготовка сырья, приготовление теста, разделка, формование, выпечка слоеного полуфабриката и изделий: - слойка с марципаном - ватрушка венгерская - круассаны		
Раздел 4			
Организация приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и праздничных тортов			
Тема 4.1. Приготовление и оформление мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание:		ПК 4.3, 4.4 ОК 1-9
	Подготовка сырья, приготовление теста, разделка, формование, выпечка изделий: - сувенирные пряники - брауни - меренги - птифуры		
Тема 4.2. Приготовление и оформление праздничных тортов	Содержание:		ПК 4.3, 4.4 ОК 1-9
	Подготовка сырья, приготовление теста, разделка, формование, выпечка изделий: - торты массового производства - фигурные		
Тема 4.3. Приготовление и оформление праздничных тортов	Содержание:		ПК 4.3, 4.4 ОК 1-9
	Подготовка сырья, приготовление теста, разделка, формование, выпечка изделий: - торты тематические		
Итого		108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется в учебных кабинетах: «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства», в кулинарной лаборатории, в учебном кулинарном и кондитерском цехе.

Оборудование цеха и рабочих мест цеха:

«Учебный кондитерский цех»

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для мастера;
- учебно-методическая документация,
- электрические плиты,
- жарочные шкафы,
- электрические сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- тестомесильная машина,
- тестораскатывающая машина,
- машина для просеивания муки,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы с металлическим, деревянным, мраморным покрытием,
- весы напольные и настольные,
- стеллажи передвижные,
- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой,
- набор форм для тортов, тарталеток, корзиночек, вырубных полуфабрикатов,
- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептур,
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;

- сканер;
- аудиосистема;
- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Оценка приготовленных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Наблюдение за действиями обучающихся.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Оценка приготовленных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Наблюдение за действиями обучающихся. Презентация изделий.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Оценка приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Оценка приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий.