

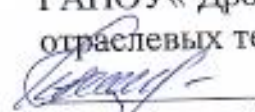
Министерство образования и науки Республики Татарстан
государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора ГАПОУ
«Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.

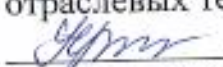
«СОГЛАСОВАНО»

«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УПР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 Р.И. Нигманов
«31» августа 2020 г.



«СОГЛАСОВАНО»

Зам. директора по УМР
ГАПОУ «Дрожжановский техникум
отраслевых технологий»
 А.В. Черланов
«31» августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Квалификация: Техник-технолог

Форма обучения — очная

Срок обучения: 3 года 10 месяцев

На базе основного общего образования.

Профиль профессионального образования:
естественно-научный

с. Ст. Дрожжаное 2020 г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Организация-разработчик: ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Составитель: Мухтарова С.Н. мастер производственного обучения.

Рабочая программа рассмотрена на заседании методического объединения специальных дисциплин.

Протокол № 1 от «28» августа 2020 г.

Председатель методического объединения  Волкова Р.Ф.

Рабочая программа рассмотрена и принята на совместном заседании педсовета.

Заседание Педсовета. Протокол № 1 от «31» августа 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ И ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной 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 полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции и соответствующих профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций:

ПК.4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба и хлебобулочных изделий пониженной калорийности

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

ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и мелкоштучных кондитерских изделий пониженной калорийности

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

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки работников индустрии питания).

Уровень образования - среднее (полное) общее образование.

Опыт работы требуется по подготовке и приготовлению простых и основных полуфабрикатов.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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, 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 сложных различных 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 и отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности;
 - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий и изделий пониженной калорийности
 - 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 и изделий пониженной калорийности
 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и сложных отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоении с учебной практики: 108 часов

1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование ПМ, МДК, раздела, тем	Содержание учебного материала	Объем часов
УП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ		108
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		30
1.Организация работ в производственных цехах хлебопекарного предприятия. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		5
2.Подбор и оценка качества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		5
3.Подготовка технологического оборудования к работе. Организация технологического процесса при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом требований к безопасности пищевой продукции.		5
4.Организация технологического процесса при приготовлении сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба пониженной калорийности с учетом требований к безопасности пищевой продукции		5
5.Оформление и отделка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества сдобных готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		5
6.Соблюдение условий хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с требованиями к безопасности пищевой продукции. Оформление отчетной документации работы пекарного цеха.		5
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов		30
1. Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Подбор и оценка качества сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		5
2.Организация рабочего места для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		5
3.Организация технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с учетом требований к безопасности пищевой продукции.		5
4.Организация технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов пониженной калорийности с учетом требований к безопасности пищевой продукции		5
5.Оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Оценка качества готовых сложных мучных кондитерских изделий и		5

праздничных тортов. 6.Соблюдение условий хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с требованиями к безопасности пищевой продукции.	5
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	24
1.Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий. Подбор и оценка качества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий .	5
2.Организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Организация технологического процесса при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий .	5
3.Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий. Оценка качества готовых мелкоштучных кондитерских изделий, с учетом требований к безопасности пищевой продукции.	5
4.Соблюдение условий хранения мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями к безопасности пищевой продукции.	5
5.Работа с технико-технологическими картами.	4
Раздел 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении	24
1. Разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов. Подбор и оценка качества сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	5
2Организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Организация технологического процесса при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.	5
3.Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами и полуфабрикатов пониженной калорийности с учетом требований к безопасности пищевой продукции.	5
4.Оценка качества готовых сложных отделочных полуфабрикатов.	5
5Соблюдение условий хранения сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями к безопасности пищевой продукции.	4
Всего	108

2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная практика проводится в учебной лаборатории Учебный кулинарной и кондитерский цех, расположенных на территории ГАПОУ «Дрожжановский техникум отраслевых технологий»

Технологическое оборудование:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- электромеханическое оборудование блендер, слайсер, миксеры, настольный взбивальный механизм, тепловое оборудование плита электрическая четырехкомфорочная, пароконвектомат, холодильник однокамерный;
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов, комплект учебно-методической документации.

2. Информационное обеспечение обучения

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Овчинникова Л.В. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.:
2. Учеб.пособие для студ.учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 160с.
3. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы. Практикум.-М.: Издательский центр «Академия», 2015.-96с.
- 4.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-128с.
- 5.Анфимова Н.А., Татарская Л.А. Кулинария: учебник: Издательский центр «Академия»,2011.-400с.
- 6.Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учебник .- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-288с.
- 7.Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- М.: Издательский центр «Академия», 2016.-512с.
- 8.Т.А.Качурина. Кулинария . –М.: Издательства центр «Академия»,2011-270с.
- 9.Кулинария (Лабораторный практикум) Н.И.Дубровская.2011г.236с.
- 10.Производственное обучение профессии «Кондитер» В двух частях Часть-1. Часть-2.В.П.Андросов. Т.В.Пыжова. Н.Н.Беломестная. Н.В.Доценко 2016 г.203с. 188с.

11.Производственное обучение профессии «Повар» Часть 1.Механическая кулинарная обработка продуктов.В.П.Андросов.Т.В.Пыжова.Л.И.Федорченко.А.Д.Тутова.2007г.-96с.

12.Производственное обучение профессии «Повар» Часть 2. Супы, Соусы ,блюда из овощей,круп ,макаронных изделий и бобовых. В. П. Андросов. Т. В. Пыжова. Л. В. Овчинникова и др.2007 г.-128с.

13.Производственное обучение профессии «Повар» Часть 3. Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда. В. П. Андросов. Т. В. Пыжова. Л. В. Овчинникова и др. 2007г.-96с.

14.Производственное обучение профессии «Повар» Часть 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания ,изделия из теста.В.П.Андросов.Т.В.Пыжова.Л.И.Потапова и др.2007г.-112с.

<http://www.eda-server.ru/culinari-school/>

<http://www.povarenok.ru/>

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://www.creative-chef.ru>

ЭБС znanium.com

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика на освоении дисциплин общепрофессионального цикла: Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве; Физиология питания; Основы экономики и менеджмента; Безопасность жизнедеятельности; Охрана труда, МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Изучение разделов и тем перечисленных дисциплин должно предшествовать закреплению соответствующих разделов и тем теоретического обучения на учебной практике.

Учебной практикой мастер производственного обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Мастер, ведущий учебную практику должен иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти

преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Область профессиональной деятельности:

- предприятия общественного питания: рестораны, кафе, столовые, закусочные;
- медицинские учреждения больницы, оздоровительные лагеря; - образовательные учреждения школы, детские сады, техникумы.

Объекты профессиональной деятельности:

- основное и дополнительное сырье для приготовления кулинарных блюд;
- посуда и инвентарь;
- процессы и операции приготовления продукции питания.

- Виды деятельности:

- приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
- приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
- приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
- приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля и оценки

ПК.4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба и хлебобулочных изделий пониженной калорийности	демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сдобных хлебобулочных, изделий и праздничного хлеба; демонстрация соблюдения последовательности технологического процесса при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; демонстрация использования различных способов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	Текущий контроль в форме: - наблюдение за выполнением работ Квалификационный экзамен по профессиональному модулю
	демонстрация навыков сервировки и вариантов оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; проверка соответствия сдобных готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба требованиям качества и безопасности (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция); обоснование выбора условий хранения сдобных готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	

ПК.4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов и мучных кондитерских изделий и праздничных тортов пониженной калорийности	демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; демонстрация навыков организации рабочего места; определение органолептическим способом качество выбранных продуктов (сырья) для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; осуществление расчета необходимого количества продуктов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -демонстрация соблюдения последовательности технологического процесса при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; демонстрация навыков сервировки и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; проверка соответствия сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ; требованиям качества и безопасности (внешний вид, запах, вкус, цвет, консистенция); обоснование выбора условий хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Текущий контроль в форме: - наблюдение за выполнением работ Квалификационный экзамен по профессиональному модулю
ПК.4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и мелкоштучных кондитерских изделий пониженной калорийности	демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; -определение органолептическим способом качества выбранных продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; демонстрация соблюдения последовательности технологического процесса при приготовлении и оформлении мелкоштучных кондитерских изделий; демонстрация использования различных способов приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий; демонстрация навыков сервировки и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий; соответствие готовых мелкоштучных изделий требованиям качества и безопасности (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) обоснование выбора условий хранения готовых мелкоштучных изделий;	Текущий контроль в форме: -наблюдение за выполнением работ Квалификационный экзамен по профессиональному модулю

ПК.4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и сложных отделочных полуфабрикатов пониженной калорийности использовать их в оформлении.	демонстрация организации процесса приготовления и принятия организационных решений по процессам приготовления; демонстрация навыков организации рабочего места; - обоснованный выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов и безопасное его использование; - определение органолептическим способом качества продуктов (сырья) для использования в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; осуществление расчета необходимого количества продуктов (сырья) для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и их использования в оформлении; демонстрация соблюдения последовательности технологического процесса при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов и использовании их в оформлении; демонстрация использования различных способов приготовления сложных полуфабрикатов и использование их в оформлении; демонстрация использования сложных отделочных полуфабрикатов в оформлении кондитерской продукции; - проверка соответствия готовых сложных отделочных полуфабрикатов требованиям качества и безопасности (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция) обоснование выбора условий хранения сложных отделочных полуфабрикатов;	Текущий контроль в форме: - наблюдение за выполнением работ Квалификационный экзамен по профессиональному модулю
--	---	---

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения 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
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии; факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Интерпретация результатов наблюдения за деятельностью студентов в процессе освоения образовательной
ОК2 Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	программы.
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	

ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК5 Использовать информационно коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности	демонстрация навыков использования информационно коммуникационных технологий профессиональной деятельности; в факт участия в проектной деятельности
ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; демонстрация умений взаимодействовать и общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	демонстрация личной ответственности за работу членов команды; демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов,

	необходимых для выполнения профессиональных задач;	
--	--	--