

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

2021 г.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля 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: ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции» Минобразования Чувашии

Разработчики:

Рекомендована _____

Заключение № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

©

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	18
6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 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» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, в программах повышения квалификации и переподготовки по профессиям рабочих в сфере общественного питания

1.2. Цели и задачи производственной практики профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения производственной практики обучающийся должен выполнять следующие виды работ и трудовые действия:

-органолептическая оценка качества продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

-принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования;

-выбор видов теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определение режимов выпечки, реализация и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;
- применение коммуникативных умений;
- выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- определение режима хранения отделочных полуфабрикатов;
- *разработка ассортимента и рецептур* сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,
- *соблюдение требований к качеству и безопасности приготовления кондитерской и шоколадной продукции;*
- контроль качества и безопасности готовой продукции;
- организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
- *презентация готовой продукции потребителям*

В результате освоения программы производственной практики обучающийся 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 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;
- 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 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;

- 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;
- технологии 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. Количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 72 часов.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов программы производственной практики профессионального модуля	Количество часов
1	2	3
ПК 4.1.	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6
ПК 4.2.	Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	6
ПК 4.3.	Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	6
ПК 4.4.	Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	18
ПК 4.1.	Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	6
ПК 4.2.	Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	6
ПК 4.3.	Раздел 7. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	6
ПК 4.4.	Раздел 8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	16
Дифференцированный зачёт		2
Всего:		72

3.2. Содержание программы производственной практики

Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля	Содержание программы	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		6	
Тема 1.1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<p>Содержание:</p> <p>1 Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: -органолептическая оценка качества продуктов; -принятие организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; -выбор видов теста и способов формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -определение режимов выпечки, реализация и хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - <i>приготовление и оформление изделий стандартного ассортимента, фирменных и национальных изделий по технологическим картам</i> -оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами; - презентация готовых изделий потребителю</p>	6	3
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении		6	
Тема 2.1. Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов	<p>Содержание:</p> <p>1 Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: -органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</p>	6	3

		<ul style="list-style-type: none"> -принятие организационных решений по процессам приготовления и использования сложных отделочных полуфабрикатов; -выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; -выбор различных способов и приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -выбор отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; - приготовление отделочных полуфабрикатов по технологически картам; - определение режима хранения отделочных полуфабрикатов; -оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами;. 		
Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий			6	
Тема 3.1. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание:		6	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий: <ul style="list-style-type: none"> -органолептическая оценка качества продуктов; -принятие организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; -выбор видов теста и способов формовки мелкоштучных кондитерских изделий; -определение режимов выпечки, реализация и хранения мелкоштучных кондитерских изделий; -оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами; -выбор отделочных полуфабрикатов для оформления мелкоштучных кондитерских изделий; - <i>приготовление и оформление изделий стандартного ассортимента, фирменных изделий по технологическим картам</i> - <i>приготовление фирменных кондитерских изделий</i> - <i>презентация готовых изделий потребителю.</i> 		
Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			18	
Тема 4.1.	Содержание:		6	3

<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них</p>	1	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них: -органолептическая оценка качества продуктов; -принятие организационных решений по процессам приготовления сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них; -выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; -выбор видов теста и способов формовки сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них; -определение режимов выпечки, реализация и хранения сложных мучных кондитерских изделий; - приготовление полуфабрикатов по технологическим картам; -оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами; -выбор отделочных полуфабрикатов для оформления сложных кондитерских изделий;</p>		
<p>Тема 4.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов печенья.</p>	2	<p>Содержание:</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов печенья. Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов печенья: -органолептическая оценка качества продуктов; -принятие организационных решений по процессам приготовления сложных видов печенья; -выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; -выбор видов теста и способов формовки сложных видов печенья; -определение режимов выпечки, реализация и хранения сложных видов печенья; - <i>приготовление и оформление изделий стандартного ассортимента, фирменных и национальных изделий по технологическим картам</i> -оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами; -выбор отделочных полуфабрикатов для оформления сложных видов печенья; -применение коммуникативных умений.</p>	6	3
<p>Тема 4.3. Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов.</p>	3	<p>Содержание:</p> <p>Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов. Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов: -органолептическая оценка качества продуктов; -принятие организационных решений по процессам приготовления праздничных тортов; -выбор и безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования; -определение режимов выпечки полуфабрикатов для праздничных тортов, реализация и хранения праздничных тортов; -выбор отделочных полуфабрикатов для оформления праздничных тортов; - <i>приготовление и оформление тортов стандартного ассортимента и фирменных изделий по технологическим картам;</i></p>	6	3

		-оценка качества и безопасности готовой продукции различными методами; - презентация готовых изделий потребителю		
Раздел 5. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба			6	
Тема 5.1. Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Содержание:		6	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Организация процесса приготовления и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: - анализ ассортимента вырабатываемых изделий, оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления изделий; - разработка ассортимента, рецептуры сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - организация рабочего места по изготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и отделка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - контроль качества и безопасности готовой продукции. - презентация готовых изделий.		
Раздел 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении			6	
Тема 6.1. Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание:		6	3
	1	Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов Организация процесса приготовления, приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов: - организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;		

		- контроль качества и безопасности готовой продукции.		
Раздел 7. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий			6	
Тема 7.1. Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Содержание:		6	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий Организация процесса приготовления и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий: - анализ ассортимента вырабатываемых изделий, оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления изделий; - разработка ассортимента, рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий; - организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - приготовление мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - презентация готовых изделий.		
Раздел 8. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов			16	
Тема 8.1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них	Содержание:		6	3
	1	Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них Организация процесса приготовления и приготовление сложных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них: - анализ ассортимента вырабатываемых изделий, оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления изделий; - разработка ассортимента, рецептуры сложных мучных кондитерских изделий; - организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий; - приготовление сложных мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - презентация готовых изделий.		
Тема 8.2. Организация процесса приготовления и приготовление	Содержание:		6	3
	2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов печенья.		

сложных видов печенья.	<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных видов печенья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ ассортимента вырабатываемых изделий, оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления изделий; - разработка ассортимента, рецептуры сложных видов печенья; - организация технологического процесса приготовления сложных видов печенья; - приготовление сложных видов печенья и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и отделка сложных видов печенья; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - презентация готовых изделий. 		
<p>Тема 8.3. Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов.</p>	<p>Содержание:</p>	4	3
	<p>3 Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов. Организация процесса приготовления и приготовление праздничных тортов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ ассортимента вырабатываемых изделий, оценка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления изделий; - разработка ассортимента, рецептуры праздничных тортов; - организация технологического процесса приготовления праздничных тортов; - приготовление праздничных тортов и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; - изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформление и отделка праздничных тортов; - контроль качества и безопасности готовой продукции; - презентация готовых изделий 		
Дифференцированный зачёт		2	2-3
Итого		72	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях и предполагает наличие организованных рабочих мест в кондитерском цехе.

Оборудование кондитерского цеха: производственные столы, холодильное и морозильное оборудование, электрической плиты, сковородки, пароконвектомат, тестомесильная машина, миксер, пекарский шкаф, расстоечный шкаф, формы для выпекания, венчики для взбивания, скалки, фритюрницы, силиконовые коврики, лопаточки, кастрюли, сотейники, лампы для подогрева карамели, доски, взбивальная машина, ножи, сита, кондитерские мешки, корнеттики, различные насадки, формочки, выемки, пульверизатор для шоколадного велюра, оборудование для темперирования.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест: стол, миксер, доска, скалка, лопатка, сита, кондитерский мешок, кастрюля, корнетик, насадки, формочки, выемки.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 336 с.
2. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 400 с.
3. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 384 с.: ил.
4. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 384 с.

5. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания [Текст] : лабораторный практикум : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / И. Ю. Бурчакова. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 240 с.
6. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.
7. Ермилова, С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Ермилова. – 2-е изд., испр. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 336 с.
8. Ермилова, С.В. Торты, пирожные и десерты [Текст] : учеб. пособие / С. В. Ермилова, Е. И. Соколова. – 5-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 80 с.
9. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – 9-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий. – СПб: Профи, 2010 г – 296 с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Сост. Румянцев А.В. М.: Изд-во «Дело и Сервис, 1998. – 864 с.
2. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. М.: Хлебпродинформ, 2000. – 720 с.
3. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. М.: Хлебпродинформ, 2003. – 672 с.

Интернет - ресурсы

www.myKirya.ru

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны иметь 5-6 разряд по профессии рабочего с обязательной стажировкой в профессиональной организации не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе проведения занятий, текущего и промежуточного контроля,

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов **
	ЗУН *	Компетенции (код)					
ПП 04.01.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.1. - 4.4.	Текущий контроль	Отработка изделий	Задания на практику	Учебный журнал Дневник практики. Отчёт. Характеристика.	Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Бальная или дихотомическая оценка ОК, ПК
			Промежуточный контроль	Дифференцированный зачёт	Задание для зачёта	Учебный журнал. Зачётная книжка. Ведомость дифференцированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК	
ПМ 04.	1,2,3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 4.1. -4.4.	Промежуточный контроль	Экзамен (квалификационный)	Экзаменационный билет	Ведомость экзамена (квалификационного) Ведомость оценки ОК, ПК Учебный журнал. Зачётная книжка.	Бальная (2-5) Бальная или дихотомическая оценка ОК, ПК

*Результаты усвоения дисциплины:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 - навыки

Оценка результатов **

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

Перечень сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Сдобные хлебобулочные изделия и хлеб:

1. Сдоба обыкновенная.
2. Сдоба выборгская.
3. Каравайчики.
4. Слойки.
5. Слоеные плетенки.
6. Слоеные венки.
7. Ватрушки венгерские.
8. Венские булочки.
9. Саварен.
10. Крендель сдобный.
11. Крендель заварной.
12. Праздничная булка с пряностями.
13. Кисло-сладкий ржаной хлеб.
14. Куличи.
15. Каравай.

Сложные отделочные полуфабрикаты:

1. Крем «Зефир» и изделия из него.
2. Крем «Суфле».
3. Крем из сыра.
4. Рисовальная королевская глазурь.
5. Сахарная сырцовая мастика и изделия из нее.
6. Сахарная заварная мастика и изделия из нее.
7. Молочная мастика и изделия из нее.
8. Сырцовый марципан и изделия из него.
9. Заварной марципан и изделия из него.
10. Сахарный сироп до состояния пробы на карамель.
11. Ливная карамельная масса и изделия из нее.
12. Атласная карамельная масса и изделия из нее.
13. Пластичная карамельная масса и изделия из нее.
14. Грильяж и изделия из него.
15. Кандир и изделия из него.
16. Пастилаж и изделия из него.
17. Цветочная паста и изделий из нее.
18. Паста для обтяжки и изделия из нее.
19. Карамельный клей.
20. Полые полнообъемные фигуры из шоколада.
21. Неполые полнообъемные фигуры из шоколада.
22. Полые барельефы из шоколада.
23. Сплошные барельефы из шоколада.
24. Плоские тонкие фигурки из шоколада.
25. Рисунки и детали для украшения.
26. Шоколадные усики.
27. Шоколадные стружки.
28. Шоколадная паутина.

Мелкоштучные кондитерские изделия:

1. Корзиночка ромовая.
2. Тарталетки с кремом флорентин.
3. Тарталетки с кремом ганаш.
4. Бинье ананасовое.
5. Макароны апельсиновые.
6. Макароны фисташковые.
7. Макароны ванильные.
8. Карамельно-ореховое пирожное.
9. Песочно-миндальное пирожное.
10. Пирожное «трюфель».
11. Пирожное «опера».
12. Суфле апельсиновое.
13. Мусс сырный.
14. Мусс творожный.
15. Даккуаз миндальный.
16. Генуаз миндальный.
17. Гляссаж шоколадный и ванильный.
18. Шоколадные конфеты в ассортименте.
19. Начинки для конфет.

Сложные мучные кондитерские изделия:

1. Воздушный полуфабрикат.
2. Воздушно-ореховый полуфабрикат с мукой и без.
3. Печенье воздушное «Меренги».
4. Миндальный полуфабрикат.
5. Печенье миндальное.
6. Сахарные трубочки и цилиндрики.
7. Полуфабрикат «Бриошь».
8. Медовые полуфабрикаты.
9. Медовый торт.
10. Вафли.
11. Бисквит «Джоконда».
12. Бисквит ореховый, шоколадно-миндальный, масляный.

Сложные виды печенья:

1. «Черепица» и «сигареты» из теста «тюлип».
2. Печенье из тертого, взбитого и жидкого теста.
3. Праздничное печенье.
4. Несладкое печенье.
5. Соленые мелкоштучные изделия.
6. Пряные коктейльные бисквиты.
7. Крекеры к аперитиву.

Праздничные торты:

1. Торты тематические («Свадебный», «День рождения», «К юбилею», «Детский», «Хлеб-соль»).
2. Торт фигурный.
3. Торт многоярусный.
4. Литерный торт.
5. Торты необычной формы («Шоколадная корзина с фруктами»).
6. Марципановый торт «Тусок с грибами» и другие.