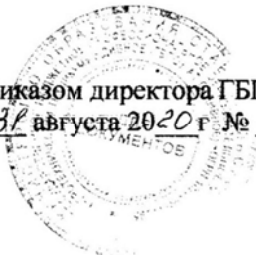


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

ПРИНЯТА:
на заседании Педагогического совета
ГБПОУ АТ с.Дивное
Протокол № 1 от 28 августа 2020 г

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом директора ГБПОУ АТ с.Дивное
от 31 августа 2020 г. № 15/ОД




**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»
основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования
по профессии 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»**

ОДОБРЕНА
на заседании Методического объединения
ГБПОУ АТ с. Дивное

(наименование комиссии)

Председатель Методического объединения
ГБПОУ АТ с. Дивное

 **Переверзева О.А.**
Протокол №1 от «28» августа 2020г.

ТВЕРЖДЕНО:
приказом № 155/ОД от «31» августа 2020г.



Разработчик: *Тимура О.В. преподаватель*
ГБПОУ АТ с. Дивное

Рецензент:
(внутренний) *Переверзева Ольга Анатольевна, заместитель директора по учебно-методической работе ГБПОУ АТ с. Дивное*
соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации
основной профессиональной образовательной программы подготовки
По специальности среднего профессионального образования 19.02.10

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки ССЗ) в соответствии с ФГОС СПО **19.02.10. Технология производства общественного питания** в части освоения квалификаций: технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в образовательном процессе

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППСЗ по основным видам деятельности для освоения специалистов, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций с учетом профессионального стандарта .

Требования к результатам освоения учебной практики

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

<i>ВД</i>	<i>Требования к умениям</i>
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 приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ.04	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
МДК.03.01.	Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	256
УП.03	Учебная практика	96
ПП.03	Производственная практика	72

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП (ППССЗ) СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом профессионального стандарта необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности, профессии.

<i>Код</i>	<i>Наименование результата освоения практики</i>
ПК 4.1	Организовать 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. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

<i>Код ПК</i>	<i>Код и наименования профессиональных модулей</i>	<i>Кол-во часов по ПМ</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Наименования тем учебной практики</i>	<i>Кол-во часов по темам</i>
1	2	3		4	5
ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4.	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.		24
					24
					24
					24
ВСЕГО ЧАСОВ		96			96

3.2. Содержание учебной практики

<i>Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики</i>	<i>Содержание учебных занятий</i>		<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2		3	4
ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			96	
Виды работ	–организация рабочего места; –выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды; –расчет сырья; –механическая кулинарная обработка сырья; - приготовление изделий, сервировка, оформление, подача.			
Тема 1.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий .	Содержание		24	
	1.	Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий: влияние технологических параметров, белков, крахмала муки других рецептурных компонентов на свойства теста и процесс тестообразования. Замес теста и способы его разрыхления. Характеристика основных способов разрыхления теста.		3
Тема 1.2. Приготовление праздничного хлеба.	Содержание			
	1.	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и использованием различных технологий. Виды теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Выбор способов формовки сдобных хлебобулочных изделий.		3
Тема 2.1. Технология приготовления сложных мучных кондитерских	Содержание		24	
	1.	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских		3

изделий		изделий. Характеристика теста, его виды, способы приготовления. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Методы и правила приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Основные технологические стадии приготовления сложных мучных кондитерских изделий.		
Тема 2.2.	Содержание			
	1.	Технологический процесс приготовления бисквитных и песочных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление тортов. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества. Технологический процесс приготовления слоеных и вафельных тортов. Ассортимент. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов.		3
Тема 3.1. Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Содержание		24	
	1.	Технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий. Характеристика теста, его виды, способы приготовления. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Технологический процесс приготовления бисквитных и песочных пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление пирожных, ассортимент. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.		3
Тема 3.2.	Содержание			
	2	Технологический процесс приготовления крошковых пирожных. Правила выбора основных продуктов и дополнительных компонентов. Расчет сырья. Температурный режим и правила приготовления, оформление пирожных, ассортимент. Процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов, требования к качеству хранения, упаковка, транспортирование и сроки реализации изделий. Основные критерии оценки качества.		3
Тема 4. 1. Технология изготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание		24	
	1.	Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов; Методы, способы, технологии и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Режим выпечки, сроки реализации и хранения готовой продукции. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Украшения тортов и пирожных. Современные способы украшения тортов.		3

		Различные способы и приемы приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий. Варианты оформления пирожных различными видами отделочных полуфабрикатов. Оценка качества и требования к безопасности хранения готовой продукции.		
Тема 4.2. . Технология изготовление сложных отделочных полуфабрикатов	Содержание		18	
	1.	Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Рациональное использование сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов; Методы, способы, технологии и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Режим выпечки, сроки реализации и хранения готовой продукции. Влияние качества исходного сырья на качество готовой продукции. Технологический процесс приготовления кремов на сливочном масле, белковых кремов, кремов из сливок, сыра, сметаны, творога. Температурный режим и правила приготовления, процессы, происходящие при приготовлении полуфабрикатов. Органолептический способ определения степени готовности и качества кремов. Требования к качеству, упаковке, хранению, транспортирование и сроки реализации изделий.		3
	1.	Проверка органолептическим способом качества сырья, способы минимизации отхода при подготовки сырья и приготовления блюд. Сервировка, варианты оформления и подача. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.		3
дифференцированного зачет			6	
ВСЕГО ЧАСОВ			96	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие базы практики на основе прямых договоров:

ЗОНА ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные

Тепловое оборудование: пароконвектомат, плита электрическая, духовые шкафы,

Холодильное оборудование: шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина

Механическое оборудование: блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), мясорубка, слайсер, овощерезка, привод универсальный с сменными насадками взбивания

Оборудование для мытья посуды: моечные раковины

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, сковорода, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, гастроемкость, сотейник, лопатки (металлические), тяпка, пинцет, половник, лопатки силиконовые, щипцы кулинарные, набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов

Расходные материалы: пленка для пищевых продуктов шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится преподавателями или мастерами производственного обучения рассредоточено.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

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 ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных кондитерских и хлебобулочных изделий	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
принимать организационные решения по процессам приготовления сложных кондитерских и хлебобулочных изделий	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
проводить расчеты по формулам	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных кондитерских и хлебобулочных изделий	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
выбирать различные способы и приемы приготовления сложных кондитерских и хлебобулочных изделий	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной кондитерской и хлебобулочных изделий	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа
оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами	самостоятельная работа, комплексная проверочная работа