

**ГБОУ СПО «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»**

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

ООО "Аква-газ"  
(наименование организации)  
М.П. Заб. Край  
( ( должность, Ф.И.О.)  
« » 2015 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА  
*Аким* - ЧАЙКОВСКИЙ В.А.  
 « 27 » 03 2015 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**производственной практики  
(по профилю специальности)**

**по профессиональному модулю**

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

По специальности

19.02.10 (260807)  
(код специальности)

## Технология производства общественного питания

(наименование специальности)

## Волгоград

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт программы производственной практики (по профилю специальности)	4
2. Структура и содержание производственной практики (по профилю специальности)	8
3. Условия реализации программы производственной практики	21
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	23

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

## **1.1. Область применения программы производственной практики (по профилю специальности)**

Программа производственной практики является составной частью ОПОП СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Производственная практика является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость к своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 2 .Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики, формы отчетности**

В ходе освоения программы производственной практики студент 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 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

По окончании практики студент сдаёт отчет в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли и аттестационный лист, установленной ГБОУ СПО Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли формы.

Итоговая аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта.

### **1.3. Организация практики**

Для проведения производственной практики (по профилю специальности) в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной практики (по профилю специальности);
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики (при проведении практики на предприятии);
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:
- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана и содержания практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.
- Студенты при прохождении производственной практики обязаны:
- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

### **1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 108 часов.

Базой практики являются предприятия питания ресторанного сервиса г. Волгограда, оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане (п.2.2).

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

### 2.1. Объем производственной практики (по профилю специальности)

<b>Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Всего занятий</b>	<b>108</b>
в том числе:	
<b>Раздел 1. Приготовление сдобных х/б изделий и праздничного хлеба</b>	<b>18</b>
<b>Раздел 2. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов</b>	<b>24</b>
<b>Раздел 3. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий</b>	<b>66</b>
<b>Раздел 4. Приготовление основных тортов и пирожных, изделий пониженной калорийности</b>	
<b>Раздел 5. Приготовление восточных кондитерских изделий</b>	
<b>Раздел 6. Организация работы в кондитерских и мучных цехах</b>	
<b>Итоговая аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

Наименование разделов, тем, выполнение обязанностей на рабочих местах в организации	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, экскурсии, состав выполнения работ	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Вводное занятие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проведение вводного инструктажа</li> <li>2. Ознакомление с предприятием питания (базой практики)</li> <li>3. Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте)</li> <li>4. Составление графиков прохождения производственной практики на предприятии питания (по цехам, участкам, рабочим местам)</li> <li>5. Ознакомление с ведением отчетности студентами по итогам производственной практики</li> <li>6. Закрепление наставников за студентами на рабочих местах</li> <li>7.</li> </ol>	6	2
<b>Раздел 1</b>	<b>Приготовление сдобных х/б изделий и праздничного хлеба</b>	18	
<b>Тема 1.1. Приготовление сдобных х/б изделий и праздничного хлеба</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	6	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1, ПК2, ПК3, ПК4.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места.</p> <p>Участие в приемке сырья от поставщиков</p> <p>Принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для просеивания сырья, для замеса теста, для раскатывания теста, для деления теста, для взбивания теста</p> <p>Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного теста</p> <p>Замешивание теста на различных видах муки.</p> <p>Температурный режим сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>		



	<p>Варианты комбинирования различных способов приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничной массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий</p> <p>Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов</b>	24	2
<b>Тема 2.1. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов</b>	<p><i>Содержание учебного материала</i></p> <p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Подбор отделочных полуфабрикатов для различных видов изделий</p> <p>Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции</p> <p>Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря</p> <p>Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p>Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений из них</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверение качества.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места.</p>	6	

	Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК		
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Подбор отделочных полуфабрикатов для различных видов изделий</p> <p>Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции</p> <p>Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря</p> <p>Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p>Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений из них</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверение качества.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>	6	
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Подбор отделочных полуфабрикатов для различных видов изделий</p> <p>Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции</p> <p>Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря</p> <p>Оформление кондитерских изделий сложными отделочными</p>	6	

	<p>полуфабрикатами</p> <p>Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений из них</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверение качества.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>		
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК1</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов</p> <p>Подбор отделочных полуфабрикатов для различных видов изделий</p> <p>Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции</p> <p>Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря</p> <p>Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p>Определение качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений из них</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества, ветеринарные свидетельства, удостоверение качества.</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>	6	
<b>Раздел 3</b>	<b>Приготовление сложных кондитерских изделий</b>	<b>66</b>	
<b>Тема 3.1. Приготовление изделий из бисквитного теста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3		

	<p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления бисквитного теста для тортов</p> <p>Выбор и подготовка сырья для приготовления кондитерской продукции</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>Контроль безопасного условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p> <p>Выбор температурного режима для приготовления выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и оформление бисквитных тортов и пирожных.</p> <p>Подготовка оборудования и инвентаря для безопасной эксплуатации</p> <p>Проверка качества и безопасности сырья, готовой продукции органолептическим способом</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p>		
<b>Тема 3.2 Приготовление изделий из песочного теста</b>	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления песочного теста для тортов</p> <p>Выбор и подготовка сырья для приготовления кондитерской продукции</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>Контроль безопасного условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p>		6

	<p>Выбор температурного режима для приготовления выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и оформление песочных тортов и пирожных.</p> <p>Подготовка оборудования и инвентаря для безопасной эксплуатации</p> <p>Проверка качества и безопасности сырья, готовой продукции органолептическим способом</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p>		
Тема 3.3 Приготовление изделий из слоеного теста	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления слоеного теста</p> <p>Выбор и подготовка сырья для приготовления кондитерской продукции</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>Контроль безопасного условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p> <p>Выбор температурного режима для приготовления выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и оформление изделий из слоеного теста.</p> <p>Подготовка оборудования и инвентаря для безопасной эксплуатации</p> <p>Проверка качества и безопасности сырья, готовой продукции органолептическим способом</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>	6	

Тема3.4 Приготовление изделий из заварного теста		<i>Содержание учебного материала</i>	6
	<p>· Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления заварного теста</p> <p>Выбор и подготовка сырья для приготовления кондитерской продукции</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>Контроль безопасного условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p> <p>Выбор температурного режима для приготовления выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и оформление изделий из заварного теста.</p> <p>Подготовка оборудования и инвентаря для безопасной эксплуатации</p> <p>Проверка качества и безопасности сырья, готовой продукции органолептическим способом</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p>		
Тема3.5 Приготовление изделий из вафельного теста		<i>Содержание учебного материала</i>	6
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия</p>		

	<p>Расчет массы сырья для приготовления вафельного теста</p> <p>Выбор и подготовка сырья для приготовления кондитерской продукции</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>Контроль безопасного условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p> <p>Выбор температурного режима для приготовления выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и оформление изделий из вафельного теста.</p> <p>Подготовка оборудования и инвентаря для безопасной эксплуатации</p> <p>Проверка качества и безопасности сырья, готовой продукции органолептическим способом</p> <p>Ознакомление с документами: сертификаты качества</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p>		
<b>Тема 3.6 Приготовление изделий из воздушного и воздушно-орехового теста</b>	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Подготовка рабочего места к началу технологического процесса.</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия</p> <p>Расчет массы сырья для приготовления воздушного и воздушно-орехового теста</p> <p>Выбор и подготовка сырья для приготовления кондитерской продукции</p> <p>Подбор производственного инвентаря и оборудования</p> <p>Контроль безопасного условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции</p> <p>Выбор температурного режима для приготовления выпеченных полуфабрикатов</p> <p>Приготовление и оформление изделий из воздушного и воздушно-</p>	6	

	орехового теста. Подготовка оборудования и инвентаря для безопасной эксплуатации Проверка качества и безопасности сырья, готовой продукции органолептическим способом Ознакомление с документами: сертификаты качества Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК <i>Содержание учебного материала</i>		
<b>Тема 3.6 Приготовление изделий из миндального теста</b>		6	
	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК2, ПК3 Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Оформление документов на заказ сырья со склада предприятия Расчет массы сырья для приготовления миндального теста Выбор и подготовка сырья для приготовления кондитерской продукции Подбор производственного инвентаря и оборудования Контроль безопасного условия хранения сырья, полуфабрикатов, готовой продукции Выбор температурного режима для приготовления выпеченных полуфабрикатов Приготовление и оформление изделий из миндального теста. Подготовка оборудования и инвентаря для безопасной эксплуатации Проверка качества и безопасности сырья, готовой продукции органолептическим способом Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК <i>Содержание учебного материала</i>		
<b>Тема 3.7 Приготовление десертных пирожных</b>		6	
	Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению		



<p><b>Тема 3.8 Приготовление свадебных, праздничных, комбинированных тортов</b></p>	<p>ПКЗ. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Расчет массы сырья для выпеченных полуфабрикатов Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов используемых для десертных пирожных Решение производственных ситуаций по рациональному использованию сырья, правильности соблюдения температурного режима приготовления, оформления Подбор производственного инвентаря и технологического оборудования, необходимых в процессе приготовления десертных пирожных Расчет пищевой и энергетической ценности десертных пирожных Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство). Сдача выполненного задания. Уборка рабочего места. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника) Оценка результатов в соответствии с ПК. <i>Содержание учебного материала</i></p>		
	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПКЗ. Инструктаж на рабочем месте. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья. Составлять технологическую документацию (акты списания естественной убыли, ненормируемых потерь, накладных на отпуск сырья на производство).</p>		<p>6</p>

	<p>Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов мучных кондитерских изделий</p> <p>Приготовление мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря</p> <p>Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий, свадебных, праздничных, комбинированных тортов</p> <p>Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции</p> <p>Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p> <p><i>Содержание учебного материала</i></p>		
<b>Тема 3.9 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</b>	<p>Организация проведения занятия на предприятии питания по освоению ПК3.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте.</p> <p>Организация рабочего места по изготовлению мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Участвовать в приемке сырья из склада, органолептическими способами определять качество поступающего сырья.</p> <p>Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря</p> <p>Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами</p> <p>Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции</p> <p>Сдача выполненного задания.</p> <p>Уборка рабочего места.</p> <p>Самооценка выполненного задания (заполнение дневника)</p> <p>Оценка результатов в соответствии с ПК.</p>		6

Итоговая аттестация		Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБОУ Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли.	экзамен	
		<b>всего</b>	<b>108</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

1. Реализация программы модуля предполагает наличие учебных комнат, производственных цехов (заготовочных) на предприятии питания (базе практике) и учебной технологической лаборатории.

**Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.**

Наглядные пособия:

- Комплект бланков технологической документации;
- Комплект учебно-методической документации (методические рекомендации);
- Комплект нормативной документации;
- Спец. одежда (обувь, куртка, брюки, колпак, фартук, полотенце)

#### **Технические средства обучения:**

ПК каждому обучающемуся на подгруппы проектор, экран, фотокамера, принтер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, калькулятор, письменные принадлежности.

#### **2. Оснащение лаборатории**

- тепловое оборудование (пароконвектоматы, плиты, фритюрницы, электрокипятильники, жарочный шкаф);
- холодильное оборудование (шкафы холодильные, морозильные камеры);
- электромеханическое оборудование (мясорубки, куттеры, миксеры ручные, весы);
- инвентарь: столы производственные, столы и стулья для проведения инструктажа и работы с технологической и нормативной документацией, стеллажи, наплитная посуда (кастрюли, сковороды, карабины для варки рыбы, сотейники), гастроемкости, ножи, лопатки, доски разделочные.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

##### **Основные источники:**

1. Н.Г Бутейкис , «Технология приготовления мучных кондитерских изделий »: - М., Академия - 2012
2. Ю.И.Бурчакова, С.В. Ермилова «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий »
3. Л.Г. Шатун «Повар» учебное пособие, - Ростов-на-Дону, Феникс – 2010
4. В.И. Богушева, «Технология приготовления пищи»: - Москва – Ростов-на-Дону, Издательский центр «Март», 2010;
5. С В Долгополова «Новые кулинарные технологии» Москва

##### **Нормативные документы**

1. Сборник рецептур кондитерских изделий для предприятий общественного питания. - М., Экономика, 2011
2. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
3. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
4. ГОСТ Р 50647-07 «Услуги общественного питания. Термины и определения»
5. ГОСТ Р 50763-07 «Услуги общественного питания. Продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 50762-07 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»

**Дополнительные источники:**

1. Васюкова А.Т., «Справочник повара», учебное пособие. – М.: Дашков и К, 2010.
2. Усов В.В., «Организация производства», учебное пособие. – Академия, 2007.
3. Периодические издания – журналы: «Гастроном», «Школа гастронома» «Коллекция рецептов» и т.д.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Правильность определения качества сырья органолептическим способом (в соответствии с ГОСТ). Правильность организации приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий и хлеба. Правильность приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий и хлеба.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на лабораторной работе
ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Правильность организации приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Правильность приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на лабораторной работе
ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Правильность организации приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий. Правильность приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на лабораторной работе
ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Правильность организации приготовления и использования в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов. Правильность приготовления и использования в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов.	Наблюдения за действиями и оценка результатов на лабораторной работе
<b>Итоговая аттестация по модулю</b>	Правильность выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении мучных кондитерских изделий Рациональность организации рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий; Правильность приготовления и оформления мучных кондитерских изделий; Соблюдение правил хранения и требований к качеству готовых	Отчет по производственной практике в виде аттестационного листа Практический экзамен на базе предприятия

	мучных кондитерских изделий; Соблюдение требований к температуре подачи мучных кондитерских изделий.	
--	---	--

**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.**

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</li> <li>- демонстрирует понимание значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике.</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организует рабочее место в соответствии с выполняемой работой и требованиями охраны труда;</li> <li>- выбирает оборудование, материалы, инструменты в соответствии с требованиями техники безопасности и видами работ;</li> <li>- представляет методы профессиональной профилактики своего здоровья;</li> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной практики;</li> <li>- составляет план лабораторной работы и выполнения действий на практике.</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- владеет профессиональными определениями, техническими терминами, обозначениями и др. - владеет различными методиками поиска информации;</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры;</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды;</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме,</li> </ul>	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике

	оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству; - производит самооценку в процессе мониторинга; - соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте	
ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- выполняет операции по сбору, продуцированию, накоплению, хранению, обработке, передаче информации; - подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- владеет программными, программно-аппаратными и техническими средствами и устройствами, функционирующими на базе микропроцессорной, вычислительной техники, а также современными средствами и системами транслирования информации, информационного обмена; - Осуществляет сбор информации с помощью сети Интернет. - Разрабатывает и представляет компьютерную презентацию, - Осуществляет обучение с использованием ПК .	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике Наблюдение при выполнении компьютерной презентации
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Устанавливает адекватные профессиональные взаимоотношения с участниками образовательного процесса; - Устанавливает позитивный стиль общения, владеет диалоговыми формами общения; - Аргументирует и обосновывает свою точку зрения; - выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - активно работает в группе; - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами.	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность	- демонстрирует правильное использование технологического оборудования в процессе выполнения действий по подготовке	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях



<p>подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результаты выполнения заданий.</p>	<p>сырья к производству;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержит технологическое оборудование, посуду, инвентарь в чистом и исправном виде в процессе работы;</li> <li>- демонстрирует правильное использование индивидуальных средств защиты при эксплуатации технологического оборудования</li> <li>- демонстрирует правильное соблюдение правил личной гигиены в процессе выполнения лабораторных работ, прохождения производственной практики;</li> <li>- демонстрирует правильное применение знаний в типовых практических ситуациях при выполнении практических занятий, лабораторных работ, на учебной практике;</li> <li>- демонстрирует правильную подготовку оборудования к использованию в соответствии с инструкцией по эксплуатации;</li> <li>- производит все действия с соблюдением требований техники безопасности и производственной санитарии;</li> </ul>	<p>занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-планирование внеурочной работы</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>
<p>ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>-демонстрирует правильное применение знаний современных технологий приготовления пищи</p>	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по производственной практике</p>