

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
ГПОУ ЯО Ярославского
торгово-экономического
колледжа

О.С. Смирнова

2021 г.

ПРОГРАММА
производственной практики по модулю ПМ.04

«Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»
и рекомендации по оформлению отчета
для студентов очной и заочной формы обучения
Специальность 19.02.10
«Технология продукции общественного питания»

СОГЛАСОВАНО

Цикловой комиссией
технологических дисциплин

Протокол № ____ от _____

Председатель комиссии

_____ Н. Г. Зотова

Составитель: Н. А. Лаврентьев, преподаватель специальных дисциплин.

Техническая экспертиза:

Методист высшей категории

Ю.Е. Жестокова

Согласовано

Работодатель ООО «ПАБ»

шеф-повар Ершов Е.А.

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. N 384

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы

Программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы 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 и оформление основных мучных кондитерских изделий.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.5. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

Программа профессионального модуля может быть использована в углубленной профессиональной подготовке специалистов, способных успешно решать задачи связанной с организацией розничной торговли в рыночных условиях, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки взрослого населения при наличии основного общего образования, а также среднего (полного) общего образования.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля ПМ.04

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- 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 с использованием 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.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля ПМ.04:

- производственная практика – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): **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 и оформление основных мучных кондитерских изделий.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.5.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

График прохождения практики

№ п/п	Наименование разделов практики	Кол-во часов
1	Характеристика предприятия. Инструктаж по технике безопасности. Состав функциональных групп помещений. Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха.	6
2	РАЗДЕЛ 1. Приготовление и оформление простых и сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	12
3	РАЗДЕЛ 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них.	18
4	РАЗДЕЛ 3. Технологический процесс приготовления простых и сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	24
5	РАЗДЕЛ 4. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	24
6	РАЗДЕЛ 5. Технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	24
	ИТОГО:	108

**Программа производственной практики
по ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

Разделы программы	Задания	Объем работ, часов	Приложения
Характеристика предприятия и кондитерского цеха. Инструктаж по технике безопасности при приеме на работу и на рабочем месте.	Составить паспорт предприятия (адрес, режим работы, состав функциональных групп помещений базы практики). Организация работы кондитерского цеха, производственная программа цеха. Пройти инструктаж по технике безопасности для кондитера на рабочем месте.	Паспорт предприятия; Меню; Ассортимент выпускаемых кондитерских изделий или производственная программа.	Фото предприятия; План предприятия; План кондитерского цеха; Инструкция по технике безопасности кондитера, пекаря.
		6 часов	
РАЗДЕЛ 1. Приготовление и оформление простых и сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Отработать: 1.1. Организация технологического процесса приготовления, приготовление и оформление простых и сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из дрожжевого безопасного теста (разные виды хлеба, в т.ч. праздничного (каравай, крендель), пирогов, пиццу.	Ассортимент выпускаемой продукции из дрожжевого безопасного теста. Описание оснащения рабочих мест по производству и оформлению простых и сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Схема технологического процесса приготовления дрожжевого	ТТК на изделий из дрожжевого безопасного теста (1 шт.).

		безопасного теста и ее описание.	
		6 часов	
	Отработать: 1.2. Организация технологического процесса приготовления, приготовление и оформление сдобных хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного и дрожжевого слоеного теста (кулебяки, расстегаи, сладкие пироги, пирог «Розен», ватрушка венгерская, булочка кофейная, крендель, плетенка слоеная).	Ассортимент выпускаемой продукции из дрожжевого опарного и дрожжевого слоеного теста. Схемы технологического процесса приготовления дрожжевого опарного и дрожжевого слоеного теста.	ТТК на изделия из дрожжевого опарного и дрожжевого слоеного теста (1 шт.).
		6 часов	
РАЗДЕЛ 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских полуфабрикатов и изделий из них	2.1. Отработка технологического процесса приготовления сдобного, песочного, пряничного полуфабриката и изделий из них (сочни, печенье, пироги, пряники, коврижки).	Ассортимент выпускаемой продукции из сдобного, песочного и пряничного полуфабриката. Оснащение и организация рабочего места по производству указанных полуфабрикатов. Схемы технологического процесса приготовления	ТТК на изделия из песочного, сдобного и пряничного теста (1 шт.).

		сдобного и песочного полуфабриката, рецептуры. Выводы и предложения.	
		6 часов	
	2.2. Отработка технологического процесса приготовления бисквитного, заварного, сахарного полуфабриката и изделий из них (кексы, мафины, печенье, профитроли).	Ассортимент выпускаемой продукции. Оснащение и организация рабочих мест по производству указанных полуфабрикатов. Схемы технологического процесса приготовления бисквитного, заварного и сахарного полуфабриката, рецептура.	ТТК (1 шт.)
		6 часов	
	2.3. Отработать технологический процесс приготовления миндального, белково-воздушного, слоеного полуфабриката и изделий из них (печенье миндальное, меренги, язычки слоеные, печенье «Пальмира» и т.д.).	Ассортимент выпускаемой продукции. Оснащение и организация рабочих мест. Схемы технологического процесса	ТТК (1 шт.)

		приготовления миндального, воздушного, слоеного полуфабриката и рецептуры.	
		6 часов	
РАЗДЕЛ 3 Технологический процесс приготовления простых и сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении.	3.1. Оработать организацию технологического процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: сиропа, помада, карамель. Виды украшений из них.	Описание рабочих мест. Виды оборудования, инвентаря, приспособлений. Рецептуры и схемы приготовления помады, карамели.	Фото элементов декора из помады и карамели (или рисунки).
		6 часов	
	3.2. Оработать организацию технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов: глазурь, мастика, марципан. Виды украшений из них.	Описание рабочих мест. Виды оборудования, инструментов, инвентаря. Рецептуры и схемы приготовления на глазурь, мастику, марципан.	Фото элементов декора из мастики, марципана, глазури.
		6 часов	
	3.3. Оработать организацию технологического процесса приготовления сложных отделочных	Описание рабочего места. Виды оборудования,	Фото элементов декора из шоколада.

	полуфабрикатов: шоколад. Виды украшений.	инвентаря, приспособлений. Украшения из шоколада.	
		6 часов	
	3.4. Отработать организацию технологического процесса приготовления и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: кремы (масляные, сливочные, белковые, сметанные, заварные). Техника декорирования кремами.	Описание рабочих мест. Виды оборудования, инструментов, инвентаря. Рецептуры и схемы приготовления кремов. Виды украшений из крема.	Фото элементов декора из крема.
		6 часов	
РАЗДЕЛ 4. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	4.1. Отработать организацию технологического процесса приготовления и приготовление классических бисквитных, песочных и воздушно-ореховых тортов.	Ассортимент выпускаемых тортов. Последовательность операций по приготовлению тортов. Сроки и режим хранения.	Фото изготовленных тортов. ТК или ТТК на торт (1 шт.).
		6 часов	
	4.2. Отработать организацию технологического процесса приготовления и приготовление праздничных и детских тортов.	Ассортимент выпускаемых тортов. Особенности оформления (декора).	Фото изготовленного торта. ТК или ТТК (1 шт.).
		6 часов	
	4.3. Отработать приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов.	Ассортимент выпускаемых тортов. Особенности приготовления и оформления.	Фото. ТТК на торт (1 шт.).

		6 часов	
	4.4. Отработать приготовление и оформление фирменных национальных тортов.	Ассортимент выпускаемых тортов. Особенности приготовления и оформления. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	Фото. ТТК на 1 торт (1 шт.).
		6 часов	
РАЗДЕЛ 5. Технологический процесс приготовления мелко штучных кондитерских изделий	5.1. Отработать организацию технологического процесса приготовления, приготовление и оформление бисквитных и заварных пирожных.	Ассортимент выпускаемых пирожных. Организация рабочего места по приготовлению пирожных. Последовательность операций по изготовлению и оформлению пирожных. Условия и сроки хранения.	Фото бисквитного и заварного пирожных. ТТК – 1 шт. на бисквитное и заварное пирожное.
		6 часов	
	5.2. Отработать организацию технологического процесса приготовления, приготовление и оформление слоеных и песочных пирожных.	Ассортимент выпускаемых пирожных. Организация рабочего места. Последовательность технологических	Фото на слоеные и песочные пирожные. ТТК (1 шт.).

		операций по приготовлению слоеных и песочных пирожных. Условия и сроки хранения.	
		6 часов	
	5.3. Оработать организацию технологического процесса приготовления, приготовление и оформление воздушных, миндальных и сахарных пирожных.	Ассортимент выпускаемых пирожных. Организация рабочего места. Последовательность технологических операций по приготовлению и оформлению. Условия и сроки хранения.	Фото на пирожные из указанных в задании. ТТК (1 шт.).
		6 часов	
	5.4. Оработать технологический процесс приготовления и оформления: птифур, постных мелкоштучных и низкокалорийных мучных кондитерских изделий.	Ассортимент выпускаемых мелкоштучных изделий. Последовательность технологических операций по приготовлению и оформлению.	Фото на указанные кондитерские изделий. ТТК (1 шт.).
		6 часов	
	ВЫВОДЫ и предложения		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технология приготовления пищи», «Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства» и лабораторию «Технология приготовления пищи».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия,
- электронный образовательный ресурс,
- компьютеры, видео, проектор,
- программное обеспечение общего и профессионального назначения.

Оборудование лаборатории:

- стандартный набор инструментов инвентаря для приготовления мучных кондитерских изделий.
- электромеханическое оборудование (взбивальная машина, миксер, блендер, мясорубка).
- холодильное оборудование.
- Тепловое оборудование (пароконвектомат, эл.плиты, жарочный шкаф)

Реализация программы профессионального модуля **ПМ.04** предполагает обязательную производственную практику в объеме 108 часов. Учебная практика реализуется в модуле ПМ.07. Производственная практика (по профилю специальности) проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессионального модуля и может реализовываться концентрированно.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. Составитель: д.э.н. А.В. Павлов. СПб.: ПРОФИКС, 2006.
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ГОСТ Р 50763 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
11. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
13. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
16. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий: Учебник для нач.проф.образования: учебное пособие для сред.проф.образования. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова – 3-е изд., стер. – М.: издательский цент «Академия», 2005.
2. Кузнецова Л.С. Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий. 6-е изд. испр. – М.: Издательский центр «Академия», 203.

Дополнительные источники:

1. Кальтенбаз М., Ф.В. Элерт. Выпечка. – М.: Аст пресс. 2001.
2. Ковалев Н.И. Куткина М.Н., Карцева Н.Я. Русская кухня. – М.: Деловая литература, 2000.
3. Общественное питание. Справочник кондитера. – М.: Экономические новости, 2003.
4. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера. Учебное пособие. – Ростов на Дону: «Феникс», 2002.

5. Как украсить торт. – М.: Аст пресс, 2001.
6. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

«Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2010 – 2015 г.

Интернет-ресурсы

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://www.restoran.ru/>
6. <http://knigakulinara.ru/books/>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Преподаватели, реализующие данный модуль, организуют обучение в соответствии с имеющимися условиями в учебном заведении.

Модуль изучается согласно учебному плану в 6-7 семестре. Изучение теоретического материала и практические работы осуществляются в кабинете: «Технология приготовления пищи».

Лабораторные работы проводятся в лаборатории «Технологии приготовления пищи».

Производственная практика проводится концентрированно в конце 6 и 7 семестра на предприятиях общественного питания.

Контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях и лабораторных, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» является освоение МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

(ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями, согласно ГОСТам и ТУ; • Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии и его безопасное использование; • Разработка ассортимента праздничного хлеба и хлебобулочных изделий; • Расчет массы сырья для приготовления хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с нормативными документами; • Планирование и выполнение технологического процесса приготовления и оформления праздничного хлеба и хлебобулочных изделий согласно Сборнику рецептур; • Обоснованность выбора методов приготовления различных видов хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; • Определение органолептическими методами качества теста, степени готовности и качества изделий из него; • Выбор условий безопасного хранения хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями СанПина. 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторно-практических работ.</p> <p>Промежуточный контроль – дифференцированный зачет.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p> <p>Защита учебного портфолио.(отчет по производственной практике, фото выполненных работ)</p>
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление и оформление основных мучных кондитерских п/ф и</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями; 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторно-практических работ.</p>

<p>изделий из них.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии и его безопасное использование; • точно и правильно вести приемку сырья по качеству согласно ГОСТу; • Расчет массы сырья для приготовления основных мучных кондитерских п/ф и изделий из них в соответствии с нормативными документами; • планирование и выполнение технологического процесса приготовления и оформления основных мучных кондитерских п/ф и изделий из них согласно Сборнику рецепту; • обоснованность выбора методов приготовления различных видов теста для основных мучных кондитерских п/ф и изделий из них; • Определение органолептическими методами качества теста, степени готовности и качества основных мучных кондитерских п/ф и изделий из них согласно ГОСТа; • Предупреждение возможных видов брака выпеченных п/ф; • выбор условий безопасного хранения основных мучных кондитерских п/ф и изделий из них в соответствии с требованиями СанПин.; 	<p>Промежуточный контроль – дифференцированный зачет.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p> <p>Защита учебного портфолио.(отчет по производственной практике, фото выполненных работ).</p>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных п/ф и использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями; • Соответствие выбора инструментов, оборудования и приспособлений заданной технологии и его безопасное использование; • расчет массы сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с нормативными документами; 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторно-практических работ. 0</p> <p>Промежуточный контроль –0 дифференцированный зачет.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p> <p>Защита учебного портфолио.(отчет по</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • планирование и выполнение технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов согласно Сборнику рецептур; • Обоснованность выбора методов приготовления различных видов сложных отделочных полуфабрикатов; • Определение органолептическими методами качества сложных отделочных полуфабрикатов; • Предупреждение возможных видов брака сложных отделочных п/ф; • Владение техникой и методами оформления кондитерских изделий и десертов сложными отделочными полуфабрикатами • выбор условий безопасного хранения сложных отделочных полуфабрикатов в соответствии с требованиями СанПин.; 	<p>производственной практике, фото выполненных работ).</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями согласно ГОСТам и ТУ.; • Соответствие выбора инструментов, инвентаря, оборудования заданной технологии и его безопасное использование; • Разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; • расчет массы сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с нормативными документами; • планирование и выполнение технологического процесса приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов согласно Сборнику 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторно-практических работ.</p> <p>Промежуточный контроль – дифференцированный зачет.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p> <p>Защита учебного портфолио.(отчет по производственной практике, фото выполненных работ).</p>

	<p>рецептур и др. нормативной документации;</p> <ul style="list-style-type: none"> • обоснованность выбора методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; • определение органолептическими методами степени готовности и качества изделий согласно ГОСТа; • владение техникой и методами оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; • выбор условий безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в соответствии с требованиями СанПин.; 	
<p>ПК 4.5. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проверка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с технологическими требованиями согласно ГОСТам и ТУ.; • Соответствие выбора инструментов, инвентаря, оборудования заданной технологии и его безопасное использование; • Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; • расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами; • планирование и выполнение технологического процесса приготовления и оформления мелкоштучных кондитерских изделий согласно Сборнику рецептур и др. нормативной документации; • обоснованность выбора методов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий в; 	<p>Текущий контроль в форме защиты лабораторно-практических работ.</p> <p>Промежуточный контроль – дифференцированный зачет.</p> <p>Квалификационный экзамен по модулю.</p> <p>Защита учебного портфолио.(отчет по производственной практике, фото выполненных работ).</p>

	<ul style="list-style-type: none">• определение органолептическими методами степени готовности и качества изделий согласно ГОСТа;• владение техникой и методами оформления мелкоштучных кондитерских изделий;• выбор условий безопасного хранения мелкоштучных кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПин.;	
--	--	--

Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии. Проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства). 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и экспертное наблюдение при выполнении работ по производственной практике. Результаты участия в конкурсе.</p>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; • демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач. 	<p>Устный экзамен Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и экспертное наблюдение при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. 	<p>Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и экспертное наблюдение при выполнении работ по производственной практике.</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. 	<p>Экспертное наблюдение. Отчет о новостях в профессиональной сфере в любой форме на занятиях.</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для</p>	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной 	<p>Экспертное наблюдение.</p>

совершенствования профессиональной деятельности.	деятельности.	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> • взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и экспертное наблюдение при выполнении работ по производственной практике.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и экспертное наблюдение при выполнении работ по производственной практике.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> • планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и экспертное наблюдение при выполнении работ по производственной практике.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> • проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности. 	Наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях и экспертное наблюдение при выполнении работ по производственной практике.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> • демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности. • Своевременное получение приписного свидетельства. Участие в военно-патриотических мероприятиях. • Выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов. 	Экспертное наблюдение. Результаты участия в соревнованиях. Фотоотчеты. Предоставление копий приписного свидетельства.

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зав.практикой

_____ О.С. Смирнова

« ____ » _____ 20__ г.

М.П.

ОТЧЕТ ПО ПРАКТИКЕ

(по профилю специальности)

по модулю ПМ. 04

«Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

специальность 19.02.10

«Технология продукции общественного питания»

Студента группы _____

(Ф.И.О.)

(место практики)

Руководитель практики
от организации:

Руководитель от учебного
заведения:

Оценка: _____

М.П. предприятия