

Филиал государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
Московской области «Университет «Дубна» -  
Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж



Савельева О.Г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПП 04.01**

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

Специальность  
среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки  
*базовой или углубленной (для ППССЗ)*

Форма обучения  
очная  
*очная, очно-заочная, заочная*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 255637FF99444C0D668082BAD493C311  
Владелец: Савельева Ольга Геннадьевна  
Действителен: с 29.11.2022 до 22.02.2024

город Лыткарино, 2020г.


Рабочая программа производственной практики ПП.04 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Автор программы: Чушкин В.В., преподаватель 

Рабочая программа переутверждена на заседании предметно цикловой комиссии сервиса и дизайна.

Протокол заседания № 1 от «31» августа 2020г.

Председатель предметно цикловой комиссии

Костикова И.М. 

СОГЛАСОВАНО

зам. директора филиала по УМР



Александрова М.Э.

«31» августа 2020г.

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР



Воробьева А.А.

«31» августа 2020г.

Представитель работодателя  
Генеральный директор ООО «КАРАЛИНА»



Андреанова Н.П.

«31» 08 2020 г.

Руководитель библиотечной системы



Романова М.Н.

## Содержание

### **1. Паспорт программы практики**

- 1.1. Область применения программы практики
- 1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении практики
- 1.3. Цели и задачи практики, требования к результатам обучения
- 1.4. Место практики в структуре образовательной программы
- 1.5. Трудоемкость и сроки проведения практики
- 1.6. Место прохождения практики

### **2. Результаты освоения программы практики**

### **3. Структура и содержание практики**

### **4. Условия реализации программы практики**

- 4.1. Требования к проведению практики
- 4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики
- 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

### **5. Контроль и оценка результатов практики**

### **6. Аттестация по итогам практики**

**Приложения** (задание на производственную практику, дневник производственной практики, аттестационный лист, характеристика, фонд оценочных средств)

# **1. Паспорт программы производственной практики**

## **1.1. Область применения программы производственной практики**

Рабочая программа производственной практики является частью основной образовательной программы филиала «Лыткарино» государственного университета «Дубна» по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и соответствующих профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;

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

## **1.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников при прохождении производственной практики**

Объектами профессиональной деятельности в рамках изучаемого профессионального модуля являются:

-различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

-процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;

-первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

## **1.3. Цели и задачи производственной практики, требования к результатам обучения**

Цель практики- Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Задачи практики:

1. Приобретение практического опыта при технологическом процессе приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

2. Приобретение практического опыта при технологическом процессе приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

3. Приобретение практического опыта при технологическом процессе приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;

4. Приобретение практического опыта при технологическом процессе приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ. 04 «Организация

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

#### **1.4. Место производственной практики в структуре образовательной программы**

Производственная практика проводится, в соответствии с утвержденным учебным планом, после изучения междисциплинарного курса МДК 04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий в рамках профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

#### **1.5. Трудоемкость и сроки проведения производственной практики**

Трудоемкость производственной практики ПП. 04.01, в рамках освоения профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», составляет 108 часов (3 недели)

Сроки проведения производственной практики определяются рабочим учебным планом по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции

общественного питания и графиком учебного процесса. Практика проводится на 4 курсе, в 7 семестре.

Производственная практика проводится концентрировано в соответствии с учебным планом и графиком учебного процесса на текущий учебный год с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### 1.6. Место прохождения производственной практики

Производственная практика проводится на предприятиях питания г.г. Лыткарино, Люберцы, Москва и Московской области, на основе договоров, заключаемых между Филиалом «Лыткарино» и предприятиями питания.

## 2. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

Код	Наименование результата освоения программы (компетенции)
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.
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении

### 3. Структура и содержание производственной практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Кол-во часов/ недель	Виды производственных работ
1	Подготовительный этап	2	Инструктаж по охране труда и т/б, п/б и производственной санитарии.
2	Основной этап - производственный		
2.1	Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	30	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента хлебобулочных, изделий</li> <li>- расчет массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- совершенствование навыков организации рабочих мест и навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>-приготовлениесдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-оформление и отделкасдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выявление и устранение возможных дефектов сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>-контроль качества и безопасность готовой продукции.</li> </ul>
2.2	Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	26	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента мучных кондитерских изделий;</li> <li>- расчет массы сырья для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- совершенствование навыков организации рабочих мест и навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-оформление и отделка сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- выявление и устранение возможных дефектов сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>-контроль качества и безопасность готовой продукции.</li> </ul>
2.3	Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	20	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- расчет массы сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- совершенствование навыков организации рабочих мест и навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря;</li> <li>- приготовление мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;</li> <li>-оформление и отделкамелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выявление и устранение возможных дефектов мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>-контроль качества и безопасность готовой продукции.</li> </ul>
2.4	Организация технологического	16	- расчет массы сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов,

	процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		использовать их в оформлении; - совершенствование навыков организации рабочих мест и навыков безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; - приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении, используя различные технологии, оборудование и инвентарь; - оформление и отделка сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении; - выявление и устранение возможных дефектов отделочных полуфабрикатов; - контроль качества и безопасность отделочных полуфабрикатов.
3	Защита отчета по практике	6	Защита отчета по производственной практике
4	Экзамен квалификационный	8	
	Итого:	108ч./ 3нед.	



## 4. Условия реализации программы производственной практики

### 4.1. Требования к проведению производственной практики

Практика является обязательным разделом ОПОП СПО и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку студентов.

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

1. Продолжительность рабочего дня студентов:

- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, не связанной с выполнением производительного (физического) труда, составляет 36 академических часов в неделю независимо от возраста студентов;
- при прохождении практики для получения первичных профессиональных умений и навыков, связанной с выполнением производительного (физического) труда на производственном объекте, составляет для студентов в возрасте от 15 до 16 лет не более 24 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ); в возрасте от 16 до 18 лет и старше - не более 36 часов в неделю (ст. 43 КЗоТ РФ)

2. В период прохождения производственной практики студент обязан:

- соблюдать требования безопасности и правила эксплуатации оборудования, использования инструментов и материалов, изложенные в технических паспортах, эксплуатационной, ремонтной и иной документации, разработанной организациями-изготовителями;
- следить за чистотой воздуха в помещении. При проветривании не допускать образования сквозняков;
- содержать рабочее место в порядке и чистоте;
- следить за исправностью оборудования, инструментов, блокировочных, включающих и выключающих устройств, сигнализации, электропроводки, штепсельных вилок, розеток и заземления.

Для предотвращения аварийных ситуаций и производственных травм запрещается:

- работать при недостаточном освещении и при одном местном освещении;
- курить в помещениях;
- прикасаться к оголенным электропроводам;
- работать на неисправном оборудовании;
- оставлять без присмотра электронагревательные приборы;
- использовать электронагревательные приборы с открытой спиралью.

3. Требования к знаниям, умениям и первоначальному практическому опыту студента перед началом практики: студенты, направляемые на производственную практику в предприятия питания должны обладать знаниями и умениями полученными студентами на теоретических и практических занятиях, а первоначальный практический опыт – на лабораторных работах по МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4. Обязанности руководителей практики:

От колледжа:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ППССЗ и с учетом договоров с организациями;
- заключают договоры на организацию и проведение практик;

- разрабатывают и согласовывают с организациями программы практик, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляют руководство практиками;
- контролируют реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формируют группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяют совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

#### От предприятия:

- совместно с руководителем практики от колледжа организывает и контролирует прохождение практики студентами в соответствии с составленной учебной программой и календарными планами;
- обеспечивает качественное и своевременное проведение инструктажа по технике безопасности, охране труда, пожарной безопасности, личной и производственной санитарии и гигиене;
- контролирует соблюдение трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка предприятия, сообщает о случаях нарушения студентами руководителю практики от колледжа;
- предоставляет студентам возможность пользоваться нормативно-технологической документацией предприятия;
- оказывает помощь в подборе материала для написания дневника-отчета о прохождении практики;
- по окончании практики даёт краткий отзыв о студенте, отразив в нем его отношение к порученным заданиям, степень усвоения учебной программы, дисциплинированность, творческие и организаторские способности, фактическое время работы студента (по табелю).

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

Реализация программы производственной практики на предприятиях питания предполагает наличие заготовочных цехов, производственного оборудования, кухонной посуды и инвентаря:

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Мучной цех	Машина для просеивания муки, тестомесильная машина, взбивальные машины, пекарский шкаф, электрическая сковорода, электрическая плита, холодильный шкаф, весоизмерительное оборудование, расстойный шкаф, овоскоп, производственные столы и т.д.	Кастрюли различной ёмкости, сковороды, различная мерная ложка, веселка, кондитерские лопатки, разделочная доска, скалки, кондитерские мешки, лотки, ситейник, ложки, поварские ножи, скребки, волосяные кисточки, дуршлаг и т.д.
Кондитерский цех		

#### 4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Основные источники:

1. Потапова И.И. Изделия из теста : Учебное пособие / И. И. Потапова, Н. В. Корнеева; Ред. Н.В. Менщикова; Рец. Т.Н. Шарова. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2014г. - 64с. - (Непрерывное профессиональное образование: Повар).
2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : Электронный образовательный ресурс для профессионального модуля "Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий" по профессии "Повар, кондитер" / С. В. Ермилова. - М. : Академия-Медиа, 2013г.

###### Дополнительные источники:

1. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий : Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова; Ред. Н.Л. Коршунова; Рец. Г.Г. Дубцов, Т.А. Новожилова. - 6-е изд., стер. - М. : Академия, 2014. - 480с.

###### Нормативно-правовые источники:

1. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»: // URL: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

###### Периодические издания:

1. Пищевая промышленность: иллюстративно-информационный журнал для специалистов пищевой промышленности / учредитель ООО издательство "Пищевая промышленность". - Журнал издается с января 1930 г. - Содержание выпусков с 01.1987 г. (12 выпусков в год) на сайте журнала издательства "Пищевая промышленность": <http://www.foodprom.ru/>
2. Школа гастронома: красочный кулинарный журнал с рецептами / учредитель ИД "Гастроном". - Журнал издается с января 2003 г. Журнал выписывается библиотекой колледжа с 01.2013 г. (12 выпусков в год).
3. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал / учредитель "Издательство "Питание и общество". - Журнал издается с января 1928 года. - Содержание выпусков с 01.1995 г. (12 выпусков в год). Подшивка библиотеки с 01.2011 г. по 12.2015 г.

###### Электронно-библиотечные системы

1. [ЭБС Лань](#)
2. [ЭБС Университетская библиотека онлайн](#)
3. [ЭБС ЮРАЙТ](#)
4. [ЭБС Znanium.com](#)

###### Интернет-ресурсы:

1. Рецепты тортов на Gastronom.ru: <http://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov>

#### 4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами,

имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в предприятиях общественного питания, является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального модуля. Преподаватели и мастера п/о должны проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

## 5. Контроль и оценка результатов производственной практики

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

### 1. Дневник производственной практики.

По окончании производственной практики студенты представляют отчёт с фотоматериалами и аттестационный лист (требования по оформлению отчёта даны в задании на производственную практику).

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от филиала и организации в процессе выполнения обучающимися производственных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, приобретенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки	Критерии оценок (шкала оценок)
<b>практический опыт:</b>		
ПО. 1 -разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 2 -организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 3 -приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 4 -оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 5 -контроля качества и безопасности готовой продукции;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 6 -организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета</i>	От 2 до 5 баллов

полуфабрикатов;	<i>по производственной практике</i>	
ПО. 7 -изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
ПО. 8 -оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	<i>Экспертная оценка отчетных документов, защита отчета по производственной практике</i>	От 2 до 5 баллов
<b>умения:</b>		
У. 1 -органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 2 -принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 3 -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 4 -выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 5 -определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 6 -оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 7 -применять коммуникативные умения;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 8 -выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной</i>	От 2 до 5 баллов

	<i>практике и ЭК</i>	
У. 9 -выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов
У. 10 -определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;	<i>Экспертная оценка за ходом выполнения производственных заданий на производственной практике и ЭК</i>	От 2 до 5 баллов

<b>Результаты освоения программы (компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>	<b>Критерии оценок (шкала оценок)</b>
<b>Общие компетенции</b>			
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;	Оценка результатов самостоятельной работы Наблюдения с фиксацией фактов	От 2 до 5 баллов
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-рациональность организации собственной деятельности; - аргументированность и эффективность выбора методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность сдачи заданий, отчетов; -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Экспертная оценка эффективности и правильности принимаемых решений во время выполнения заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- аргументированность и правильность решения в нестандартных ситуациях; - быстрота и обоснованность выбора способов решения нестандартных ситуаций;	Наблюдение с фиксацией фактов по принятию решений в нестандартных ситуациях	От 2 до 5 баллов
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- адекватность используемой информации профессиональным задачам и личностному развитию; -результативность информационного поиска в решении профессиональных задач.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности отбора, обработки информации для выполнения профессиональных	От 2 до 5 баллов

		задач во время выполнения практических заданий	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-рациональность использования ИКТ для совершенствования профессиональной деятельности; - качество владения ИКТ.	Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения профессиональных задач во время выполнения практических заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- эффективность организации, взаимодействия с руководством, коллегами, потребителями; -проявление коммуникабельности; -наличие лидерских качеств.	Наблюдения и экспертная оценка способности работать в коллективе, находить общий язык, бесконфликтное общение с коллегами и преподавателями	От 2 до 5 баллов
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы и работы команды; - проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Наблюдение и экспертная оценка возможности брать на себя ответственность за совместную работу	От 2 до 5 баллов
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-рациональность организации самостоятельной работы в соответствии с задачами профессионального и личностного развития; -участие в студенческих конференциях, конкурсах и т. д.	Высокая заинтересованность в личностном совершенствовании при выполнении профессиональных заданий	От 2 до 5 баллов
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- изучение и анализ инноваций в области технологических процессов приготовления пищи на предприятиях общественного питания.	Экспертная оценка и наблюдение за работой студента при выполнении работ на учебной практике	От 2 до 5 баллов
<b>Вид профессиональной деятельности:</b> Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
<b>Профессиональные компетенции</b>			
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных	демонстрировать профессиональную подготовленность	в	

изделий и праздничного хлеба	организации и проведении приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.праздничного хлеба.	Текущий контроль результатов выполнения заданий на производстве. Экзамен квалификационный по профессиональному модулю.	От 2 до 5 баллов
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.		
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	демонстрировать профессиональную подготовленность в организации и проведении приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении		

## 6. Аттестация по итогам производственной практики

Аттестация по итогам производственной практики служит формой контроля освоения и проверки общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта, обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по итогам производственной практики является дифференцированный зачет. Аттестация проводится в последний день практики. Аттестация проходит в форме защиты отчётов по производственной практике и оценочных материалов для оценки общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики. На защиту отчёта приглашается заместитель директора по учебно-производственной работе, преподаватель спец. дисциплин, читавший курс МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», мастер производственного обучения и представитель от работодателя.

К аттестации по производственной практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

В процессе аттестации проводится экспертиза овладения общими и профессиональными компетенциями.



При выставлении итоговой оценки по практике (дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

## Филиал ГБОУ ВО МО

«Университет «Дубна» -Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж

**Задание на производственную практику**

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

ПП.04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Студенту (ке) группы 79, 4-го курса

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ФИО

Вид практики: Производственная

Срок: с \_\_\_\_\_ г. по \_\_\_\_\_ г.

Цель: Формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта технологического процесса, приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.При прохождении производственной практики Вам необходимо выполнить следующие виды работ:

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;
4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

По окончании практики вам необходимо предоставить аттестационный лист с характеристикой о прохождении практики с оценкой руководителя практики и отчет по практике. Отчетная работа по производственной практике оформляется в папке с файлами по видам работ и должна быть выполнена на одной стороне листа формата А-4, соответствовать стандартным требованиям оформления, объем работы должен составлять 12-15 страниц печатного текста с расстоянием между строк в 1.5 интервала.

Содержание отчетной работы должна содержать:

1. Титульный лист.
  2. Задание на практику.
  3. Введение (место практики, вид практики, цель, задачи, приобретаемые ПК)
  4. Основная часть (виды работ, последовательность технологических операций, требования к качеству выполненной работы и фотография выполненной работы)
  5. Заключение (сделать основные выводы по результатам практики, спрогнозировать дальнейшее приобретение практического опыта).
  6. Список используемой литературы.
- Приложение 1 «Меню предприятия»  
Приложение 2 «Бракеражный журнал»

Задание выдано \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. Срок сдачи отчета \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

Тьютор \_\_\_\_\_ Чуклин В.А.

Задание получил « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. \_\_\_\_\_

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_ Костикова И.М.

## Аттестационный лист по производственной практике

ФИО

Обучающийся(аяся) 4 курса группы № 79 по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» успешно прошёл производственную практику по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПП.04 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Срок прохождения производственной практики: с \_\_\_\_\_ г, по \_\_\_\_\_ г. в объёме 108 часов

## Виды и качество выполнения работ

Виды профессиональной дея-ти, выполняемых студентами во время практики	Профессиональные компетенции (код и наименование)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и требованиями работодателей (оценка)
Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
	ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	
	ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;	
	ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	

Общие комп -ие	Вид деятельности	Освоил / не освоил
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 личного 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	

Заключение: аттестуемый продемонстрировал (а) / не продемонстрировал (а) владение профессиональными и общими компетенциями: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г.

---

Наставник на производстве (должность, подпись, ФИО)

М.П.

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
Ф.И.О. должность

Филиал ГБОУ ВО МО «Университет «Дубна»-Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж.

**ДНЕВНИК  
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
Студент(ка)гр.79**

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Время прохождения практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Фамилия и занимаемая должность руководителя практики: \_\_\_\_\_

Дата	Краткое содержание выполняемой работы	Как выполнялась работа (самостоятельно или путем наблюдения) Оценка качества выполненной работы, замечания	Подпись непосредственного руководителя (оценка, печать)

## ХАРАКТЕРИСТИКА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПРИ ПРОХОЖДЕНИИ ПРАКТИКИ

Наименование практики: Производственная

Ф.И.О. обучающегося

обучающийся(аяся) в Филиале государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования Московской области «Университет «Дубна» - Лыткаринский промышленно-гуманитарный колледж на 4 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в объёме 103 часов, 3 недели с 20 г по 20 г. в организации

наименовании организации, юридический адрес

### Показатели выполнения производственных заданий

Уровень теоретической подготовки

Освоенные виды работ, качество, самостоятельность, интерес, инициатива \_\_\_\_\_

Трудовая дисциплина и соблюдение техники безопасности \_\_\_\_\_

Особые замечание и предложения руководителю практики \_\_\_\_\_

**В ходе практики обучающимся освоены следующие компетенции:**

Код компетенции	Содержание компетенции	Уровень освоения (по 5 бальной системе)
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	
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;	
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий;	
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	

Оценка практики

\_\_\_\_\_ (отлично, хорошо, удовлетворительно)

Руководитель практики  
от организации

\_\_\_\_\_ МП., должность, Ф.И.О.

/ \_\_\_\_\_ /  
подпись

**Оценочные материалы для дифференцированного зачёта****Вариант – 1**

- 1.Перечислите основное сырьё для кондитерского производства, дайте им характеристику.
- 2.Как подготавливают яйца к производству?
- 3.Какие разрыхлители для теста вы знаете.
- 4.Какие виды п/ф относятся к отделочным, дайте им характеристику.
- 5.Технология приготовления белкового крема заварным способом: требования к качеству, условия и сроки хранения.
- 6.Классификация мучных кондитерских изделий и их характеристика.
- 7.Дрожжевое тесто: процессы происходящие при замесе теста, разделка теста, процессы происходящие при выпечки теста.
8. Технология приготовления сливочного крема: требования к качеству, условия и сроки хранения.
9. Дрожжевое слоеное тесто: процессы, слоеобразование, разделка теста, процессы происходящие при выпечки теста.
10. Технология приготовления белкового крема сырцовым способом: требования к качеству, условия и сроки хранения.
11. Технология приготовления дрожжевого теста опарным способом, изделия из него требования к качеству?
12. Технология приготовления заварного крема: требования к качеству, условия и сроки хранения.
13. Технология приготовления сиропов: требования к качеству, условия и сроки хранения.
14. Как готовится основа для крошковых пирожных?
15. Технология приготовления помады: требования к качеству, условия и сроки хранения
16. Технология приготовления пряничного теста, изделия из него, требования к качеству?
17. Технология приготовления желе: рецептура, требования к качеству, условия и сроки хранения.
18. Технология приготовления марципана: назначение требования к качеству, условия и сроки хранения.
19. Технология приготовления «Коврижки медовой»: режим выпечки, требования к качеству, условия и сроки хранения.
20. Технология приготовления песочного п/ф, назначение, режим выпечки, требования к качеству, условия и сроки хранения.
21. Технология приготовления мастики заварным способом: назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- 22.Почему к производству кремов предъявляют повышенные санитарные требования?
23. Технология приготовления сдобного пресного теста, назначение, режим выпечки, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- 24.Инвентарь и приспособления применяемый для отделки и украшения кондитерских изделий.
25. Технология приготовления слоеного бездрожжевого теста, назначение, режим выпечки, требования к качеству, условия и сроки хранения.

**Вариант - 2**

- 1.Основные процессы украшения поверхности тортов, характеристика процессов.
2. Технология приготовления заварного теста, назначение, режим выпечки, требования к качеству, условия и сроки хранения.
- 3.Назовите основные операции приготовления тортов.
4. Основные процессы украшения поверхности пирожных, характеристика процессов
5. Технология приготовления бисквитного теста «Буше», назначение, режим выпечки, требования к качеству, условия и сроки хранения.
6. Технология приготовления крема «Шарлотт»: назначение требования к качеству, условия и сроки хранения



7. Почему к производству кремов предъявляют повышенные требования.
8. Технология приготовления глазури сырцово́й, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
9. Технология приготовления масляного бисквита, назначение, режим выпечки, требования к качеству, условия и сроки хранения.
10. Изготовление тортов бисквитных, способы отделки и варианты украшения.
11. Изготовление тортов воздушных, способы отделки и варианты украшения
12. Перечислите дополнительное вспомогательное сырье для кондитерского производства.
13. Перечислите производные сливочного и белкового кремов, их использование в кондитерском производстве.
14. Технология приготовления масляного крема: требования к качеству, условия и сроки хранения.
15. Что относится к вкусовым и ароматическим веществам?
16. С какой целью добавляют патоку в помаду? Чем ее можно заменить?
17. Для чего при приготовлении бисквитного теста часть муки заменяют крахмалом?
18. Почему желатин замачивают в холодной кипяченой воде, а агар в сырой?
19. Какие пряности добавляют в пряничное тесто и как по-другому они называются?
20. Как подготавливают посуду для взбивания яичных белков?
21. Технология приготовления крема сливочного «Новый», назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
22. Разделка и выпечка дрожжевого теста.
23. Изготовление пирожных бисквитных, способы отделки и варианты украшения.
24. По каким признакам классифицируют торты?
25. Как увеличить силу муки?

### Шкала оценки некоторых общих компетенций (метод – экспертная оценка при прохождении практики)

ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ	ШКАЛА ОЦЕНКИ		
		основна	Частично основна	не основна
<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии: • через портфолио студента; • общение в ходе практики.	Убедительно и эмоционально доказывает ценность будущей профессии	Демонстрирует интерес к будущей профессии, доказательств не приводит.	Выказывает равнодушие или негативное отношение к будущей профессии.
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Эффективный поиск необходимой информации; использование различных источников, включая электронные.	Находит требуемую информацию, использует более одного источника информации.	Находит требуемую информацию, использует только один источник информации.	Не выполняет задания по поиску информации.
<b>ОК 6.</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями, преподавателями) в ходе обучения; умение работать в группе.	Находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями), не провоцирует (или разрешает) конфликтные ситуации.	Находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями), терпится в конфликтной ситуации (или провоцирует ее).	Не находит общий язык с сотрудниками организации (другими обучающимися, руководителями) и (или) провоцирует конфликтные ситуации.
<b>ОК 8.</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).	Самостоятельно выбирает тематику творческих заданий, связанных с повышением своей квалификации.	Самостоятельно выбирает тематику творческих заданий, но связывает ее с повышением своей квалификации.	Не выбирает самостоятельно тематику творческих заданий (терпится).

Общие компетенции ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 7, ОК 9 оцениваются на экзамене квалификационном в процессе представления и защиты портфолио студентом.