

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СВЕТЛОГРАДСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ СРСК

_____ А.Д. Шаповалов

«1» сентября 2017 г.

Программа учебной практики
УП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»
19.02.10 Технология продукции общественного питания

г. Светлоград, 2017 г.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Разработчики:

Вертелецкая Ольга Николаевна _____

преподаватель специальных дисциплин
высшей квалификационной категории.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании методической кафедры специальности «Технология продукции общественного питания» (Протокол № 10 от 14.06.2017г.)

Председатель кафедры Вертелецкая О.Н. _____

Согласовано:

Замдиректора по УПР _____ Хараборкин А.В.

Рекомендована Методическим советом Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж».

Заключение: протокол №11 от «29» июня 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС НПО по специальности **19.02.10. Технология продукции общественного питания**, входящей в укрупнённую группу 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в части освоения квалификаций:

Техник-технолог

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке и переподготовке в области 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии по профессиям **12901 Кондитер и 16675 Повар**.

Наличие основного общего образования или среднего (полного) общего образования.

Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен:

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 инвентарём 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 приёмы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

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.

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;

ВПД	Требования к умениям
<p>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</p>
	<p>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p>
	<p>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p>
	<p>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p>
	<p>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий;</p>
	<p>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</p>
	<p>- применять коммуникативные умения;</p>
	<p>- выбирать различные способы и приемы</p>

	приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
	- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
	- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 864 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 144 часа

ПМ 02. – 144 часа

ПМ 03. – 144 часа

ПМ 04. – 144 часа

ПМ 05. – 144 часа

ПМ 06. – 144 часа

ПМ 07. – 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД),

Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
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 её сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчинённых, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственность 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.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
	МДК 4. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	144			
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 4.1 Организация рабочих мест, ассортимент, санитарные правила, требования к качеству сырья при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	24	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, взвешивание, оценка качества, мытье, просеивание, нарезка, тепловая обработка, смешивание, доведение до готовности, использование.	Тема 4.1. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.	6
	Тема 4.2. Проверка качества продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.			6	
	Тема 4.3. Организация рабочих мест кондитерского цеха, правила техники безопасности при проведении работ и эксплуатации оборудования.			6	
	Тема 4.4. Санитарные правила при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			6	
ПК 4.1 ПК 4.2	Тема 4.2 Подготовка сырья, проведение		Работа со сборником рецептур,	Тема 4.5. Подготовка сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для фаршей, начинок. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий.	6

ПК 4.3 ПК 4.4	расчетов при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	36	САНПиН, приемка, оценка качества, мытье, просеивание, нарезка, смешивание, взбивание, тепловая обработка, использование.	Тема 4.6. Приготовление сиропов, помады, крема, глазури, мастики, марципана, взбитых сливок, желе. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий.	6
				Тема 4.7. Расчёты сырья для приготовления фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов, теста и полуфабрикатов с их использованием.	6
				Тема 4.8. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий.	6
				Тема 4.9. Приготовление фаршей, начинок для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
				Тема 4.10. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	6
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 4.3 Особенности приготовления различных видов теста и изделий из него	60	Работа со сборником рецептур, САНПиН, приемка, оценка качества, мытье, просеивание, смешивание, взбивание, замес теста, нарезка, тепловая обработка, оформление и подача.	Тема 4.11. Способы приготовления сдобного теста и изделий из него с использованием фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов сдобные хлебобулочные изделия.	6
				Тема 4.12. Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него в том числе праздничного хлеба.	6
				Тема 4.13. Приготовление песочного теста и изделий из него.	6
				Тема 4.14. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	6
				Тема 4.15. Приготовление заварного теста и изделий из него.	6
				Тема 4.16. Приготовление слоёного теста и изделий из него.	6
				Тема 4.17. Приготовление воздушного теста и изделий из него.	6
				Тема 4.18. Приготовление миндального теста и изделий из него.	6
				Тема 4.19. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	6
				Тема 4.20. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	6
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 4.4 Варианты оформления сложных хлебобулочных,	18	Работа со сборником рецептур, САНПиН, специальной и периодической	Тема 4.21. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	6
				Тема 4.22. Расчёт сырья по рецептурам, приготовление фирменных кондитерских изделий местных производителей.	6

	мучных, кондитерских изделий, разработка новых видов продукции		литературой приемка, оценка качества, мытье, просеивание, смешивание, взбивание, замес теста, нарезка, тепловая обработка, оформление и подача.	Тема 4.23. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	6
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	Тема 4.5 Подготовка и проведение презентации.	6	Сбор материала, обобщение, подготовка к презентации	Тема 4.24. Сбор материала, подготовка презентации на тему « Основные тенденции в развитии сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий».	6
				Промежуточная аттестация в форме зачета	
	Всего часов	864			

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>		144	
<p>Виды работ: Работа со сборником рецептур, САНПиН, специальной и периодической литературой. Приемка, оценка качества, мытье, просеивание, смешивание, взбивание, замес теста, нарезка, тепловая обработка, оформление и подача. Сбор материала, обобщение, подготовка к презентации</p>			

<p>Тема 4.1. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	Содержание			
	1	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.	6	2
	2	Работа с периодической и справочной литературой по составлению технологических и технико – технологических карт.		2
	3	Заполнение таблиц «Изготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.» по индивидуальным заданиям.		2
	4	Заполнение оценочных листов на продукцию, таблиц по индивидуальным заданиям.		2
<p>Тема 4.2. Проверка качества продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	Содержание			
	1	Работа с нормативной и справочной литературой по составлению технологических и технико – технологических карт	6	2
	2	Работа со стандартами на сырье и полуфабрикаты промышленного производства.		2
	3	Заполнение оценочных листов на продукцию, таблиц по индивидуальным заданиям.		2
<p>Тема 4.3. Организация рабочих мест кондитерского цеха, правила техники безопасности при проведении работ и эксплуатации оборудования.</p>	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа с санитарными правилами и нормами с учетом требований для работников кондитерского цеха.		2
	3	Проведение расчетов и подбор механического, немеханического, холодильного и теплового оборудования для организации рабочих мест в кондитерском цехе.		2
	4	Заполнение таблиц механического, холодильного, немеханического и теплового оборудования, используемого в кондитерском цехе (индивидуально).		2

Тема 4.4. Санитарные правила при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание			
	1	Работа с санитарными правилами и нормами с учетом требований для работников кондитерского цеха.	6	2
	2	Заполнение таблиц «Классификация пищевых веществ» виды, характеристика пищевых отравлений по индивидуальным заданиям.		2
	3	Работа с таблицами «Роль питательных и минеральных веществ, витаминов микроэлементов и воды в структуре питания» по индивидуальным заданиям.		2
Тема 4.5. Подготовка сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для фаршей, начинок. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Приемы механической обработки сырья при приготовлении полуфабрикатов для фаршей, начинок.		2
	3	Требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий.		2
	4	Приготовление полуфабрикатов для фаршей и начинок.		2
	5	Заполнение таблиц «Приготовление полуфабрикатов для фаршей и начинок»		2
	6	Приготовление фаршей и начинок.		2
Тема 4.6. Приготовление сиропов, помады, крема, глазури, мастики, марципана, взбитых сливок, желе. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления сиропов, помады, крема, глазури, мастики, марципана, взбитых сливок, желе. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых изделий.		2
	3	Приготовление полуфабрикатов для сиропов, помады, крема, глазури, мастики, марципана, взбитых сливок, желе.		2
	4	Приготовление сиропов, помады, крема, глазури, мастики, марципана, взбитых сливок, желе.		2
Тема 4.7. Расчёты сырья для приготовления фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов, теста и	Содержание			
	1	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для изготовления фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов, теста и полуфабрикатов с их использованием.	6	2
	2	Заполнение таблиц, проведение расчетов по индивидуальным заданиям		2

полуфабрикатов с их использованием.	3	Составление технологических карт		2
Тема 4.8. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении изделий.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептур по расчетам массы компонентов для изготовления различных видов теста.		2
	3	Заполнение таблиц «Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста».		2
	4	Заполнение таблиц «Процессы, происходящие при хранении изделий».		2
	5	Определение процента упека, усушки, мучных кулинарных и кондитерских изделий.		2
Тема 4.9. Приготовление фаршей, начинок для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептур по расчетам массы компонентов для изготовления различных видов теста, фаршей, начинок.		2
	3	Заполнение таблиц, составление технологических карт.		2
	4	Приготовление фаршей, начинок для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
5	Разработка моделей приготовления фаршей, начинок (по индивидуальным заданиям).	2		
Тема 4.10. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептур по расчетам массы компонентов для изготовления сложных отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		2
	3	Составление технологических карт.		2
4	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2		

Тема 4.11. Способы приготовления сдобного теста и изделий из него с использованием фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов сдобные хлебобулочные изделия.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления сдобного теста и изделий из него с использованием фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов сдобные хлебобулочные изделия. Составление технологических карт.		2
	3	Приготовление сдобного теста.		2
	4	Приготовление изделий из сдобного теста с использованием фаршей, начинок, сложных отделочных полуфабрикатов сдобные хлебобулочные изделия		2
Тема 4.12. Приготовление сдобного дрожжевого теста и изделий из него в том числе праздничного хлеба.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления сдобного дрожжевого теста и изделий из него в том числе праздничного хлеба.		2
	3	Приготовление сдобного дрожжевого теста.		2
	4	Приготовление изделий из сдобного дрожжевого теста, в том числе праздничного хлеба		2
Тема 4.13. Приготовление песочного теста и изделий из него.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления песочного теста и изделий из него.		2
	3	Приготовление песочного теста.		2
	4	Приготовление изделий из песочного теста.		2
Тема 4.14. Приготовление бисквитного теста и изделий из него.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.		2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления бисквитного теста и изделий из него		2

	3	Приготовление бисквитного теста.	6	2
	4	Приготовление изделий из бисквитного теста.		2
Тема 4.15. Приготовление заварного теста и изделий из него.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления заварного теста и изделий из него.		2
	3	Приготовление заварного теста.		2
	4	Приготовление изделий из заварного теста.		2
Тема 4.16. Приготовление слоёного теста и изделий из него.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления слоёного теста и изделий из него.		2
	3	Приготовление слоёного теста.		2
	4	Приготовление изделий из слоеного теста.		2
Тема 4.17. Приготовление воздушного теста и изделий из него.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления воздушного теста и изделий из него.		2
	3	Приготовление воздушного теста.		2
	4	Приготовление изделий из воздушного теста.		2
Тема 4.18. Приготовление миндального теста и изделий из него.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептов по расчетам массы компонентов для приготовления миндального теста и изделий из него		2
	3	Приготовление миндального теста.		2
	4	Приготовление изделий из миндального теста.		2
Тема 4.19. Приготовление	Содержание			

сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептур по расчетам массы компонентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		2
	3	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий.		2
	4	Приготовление праздничных тортов.		2
Тема 4.20. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептур по расчетам массы компонентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Составление технологических карт.		2
	3	Приготовление различных видов теста для мелкоштучных кондитерских изделий.		2
4	Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	2		
Тема 4.21. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования.	6	2
	2	Работа со сборником рецептур по расчетам массы компонентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий со сложными отделочными полуфабрикатами.		2
	3	Разработка моделей оформления и подачи сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами.		2
4	Разработка моделей оформления и подачи мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	2		
Тема 4.22. Расчёт сырья по рецептурам, приготовление фирменных кондитерских изделий местных производителей.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования	6	2
	2	Работа со сборником рецептур, периодической и справочной литературой по расчетам массы компонентов для приготовления фирменных кондитерских изделий местных производителей.		2
3	Разработка моделей оформления и подачи фирменных кондитерских изделий местных производителей.	2		

Тема 4.23. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.	Содержание			
	1	Организация рабочих мест в кондитерском цехе, закрепление правил ТБ при проведении работ и эксплуатации электрооборудования	6	2
	2	Работа со сборником рецептов, периодической и справочной литературой по расчетам массы компонентов для приготовления новых видов продукции.		2
	3	Подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества.		2
	4	Оформление технологической документации на новый вид продукции.		2
	5	Разработка моделей оформления и подачи новых видов мучных кондитерских изделий.		2
Тема 4.24. Сбор материала, подготовка презентации на тему « Основные тенденции в развитии сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий».	Содержание			
	1	Сбор и систематизация материала для презентации «Основные тенденции в развитии сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий».	6	2
	2	Подготовка презентации « Основные тенденции в развитии сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий».		2
	3	Защита презентации по теме: «Основные тенденции в развитии сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий, праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий».		2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кондитерского цеха.

Оборудование цеха и рабочих мест цеха:

«Учебный кондитерский цех»

- оборудованы рабочие места по количеству обучающихся;
- оборудовано рабочее место для мастера;
- учебно-методическая документация,
- электрические плиты,
- жарочные шкафы,
- электрические сковороды,
- взбивальные машины,
- фритюрница,
- тестомесильная машина,
- тестораскатывающая машина,
- машина для просеивания муки,
- водонагреватель,
- холодильник,
- морозильник,
- производственные столы с металлическим, деревянным, мраморным покрытием,
- весы напольные и настольные,
- стеллажи передвижные,
- набор инструментов и инвентаря,
- набор посуды кухонной и столовой,
 - набор форм для тортов, тарталеток, корзиночек, вырубных полуфабрикатов,
- комплект муляжей полуфабрикатов,
- комплект плакатов, схем,
- сборники рецептур,
- бланки технологической документации,
- инструкционно-технологические карты.

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD - проигрыватель;
- диапроектор;
- компьютер;
- принтер;
- интерактивная доска;
- сканер;
- аудиосистема;

- внешние накопители информации;
- мобильные устройства для хранения информации;
- программное обеспечение общего назначения;
- комплект учебно-методической документации.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и преподавателями профессионального цикла рассредоточенно.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Оценка приготовленных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Наблюдение за действиями обучающихся.
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Оценка приготовленных сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Наблюдение за действиями обучающихся. Презентации изделий.
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Оценка приготовленных мелкоштучных кондитерских изделий. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий.
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Оценка приготовленных сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. Наблюдение за действиями обучающихся. Защита выполненных индивидуальных заданий.