

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.
Приказ № 10 от 25.06 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

**основной профессиональной образовательной программы
среднего профессионального образования
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики – является частью основной профессиональной образовательной программы базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

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

ПМ 04 .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.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики

Целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы практики должен:

Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

6. Организация работы структурного подразделения.

7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сложной кулинарной продукции, холодных блюд и соусов.
- расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд и соусов.
- проверки качества продуктов для приготовления сложной кулинарной продукции холодных блюд и соусов.
- организации технологического процесса приготовления сложных холодных закусок, блюд и соусов.
- приготовления сложных холодных блюд и соусов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь.
- сервировки и оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, оформления и отделки сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы.
- декорирования блюд сложными холодными соусами.

- контроля качества и безопасности сложных холодных блюд и соусов.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
- использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- проводить расчеты по формулам;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
- выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
- оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

знать:

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режим, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелки и блюд сложными холодными соусами;

- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и готовой холодной продукции.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы практики:

всего – 36 часов, в том числе:

ПМ 4 – 36 часов;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности (ВПД),

- Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
- Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Техник-технолог должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы

Коды профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Всего часов	Распределение часов по семестрам			
			4	6	8	
ПК 4.1 – 4.4	ПМ 04 Модуль 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	36		36		
	Итого:	36	0	36	0	

3.2. Содержание обучения учебной практики

Наименование профессионального модуля (ПМ), и тем учебной практики (производственного обучения)	Содержание учебного материала	Объем часов (с указанием их распределения по семестрам)		
		4	6	8
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			36	
Тема 4.1 Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	<p>Выполнение работ по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий. Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования приприготовление сдобных хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Подготовка рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, подбор оборудования, инструментов и инвентаря. Выполнение работ по приготовлению полуфабрикатов для сдобных хлебобулочных изделий. Выполнение работ по приготовлению дрожжевого теста опарным и безопарным способами. Приготовление фаршей и начинок для пирогов, пирожков, ватрушек, кулебяк. Выполнение работ по приготовлению хлебобулочных изделий из дрожжевого теста: замес теста, расстойка, порционирование, формование и оформление изделий.</p> <p>Проведение бракеража сдобных хлебобулочных изделий. Ознакомление с правилами хранения приготовления сдобных хлебобулочных изделий.</p>		36	
Тема 4.2 Приготовление праздничного хлеба.	<p>Выполнение работ по приготовления праздничного хлеба.</p> <p>Проведение бракеража праздничного хлеба</p> <p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении праздничного хлеба. Органолептическая оценка качества праздничного хлеба.</p> <p>Ознакомление с организацией рабочего места для приготовления праздничного хлеба. Подготовка рабочего места для приготовления</p>			

	<p>праздничного хлеба, подбор оборудования, инструментов и инвентаря. Ознакомление с правилами хранения и приготовления праздничного хлеба.</p>				
<p>Тема 4.3 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий . Подбор инвентаря и инструментов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий .Выполнение работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: посыпок, фруктовых начинок, сиропов, глазури, помады, кремов и др. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения мелкоштучных кондитерских изделий. Выполнение работ по подбору отделочных полуфабрикатов при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. Выполнение работ по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. Выполнение работ по проведению бракеража, оформлению и подаче мелкоштучных кондитерских изделий</p>				
<p>Тема 4.4 Приготовление праздничных тортов</p>	<p>Выполнение работ по приготовлению праздничных тортов Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении праздничных тортов. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении праздничных тортов. Подбор инвентаря и инструментов для приготовления праздничных тортов. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода праздничных тортов. Ознакомление с температурным режимом приготовления, нормами выхода и правилами хранения тортов. Выполнение работ по приготовлению и оформлению фруктовых и легких обезжиренных тортов. Выполнение работ по подбору отделочных полуфабрикатов при сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Выполнение работ по приготовлению праздничных тортов. Выполнение работ по проведению бракеража, оформлению и подаче праздничных тортов</p>				
<p>Тема 4.5</p>	<p>Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с</p>				

<p>Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении</p>	<p>правилами санитарии при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>Подбор инвентаря и инструментов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>Приготовление полуфабрикатов для сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении. Ознакомление с режимом тепловой обработки, нормами выхода и правилами хранения сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. Выполнение работ по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>Выполнение работ по проведению бракеража, оформлению и подаче сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> <p>Дифференцированный зачет</p>				
<p>Итого модуль 4</p>				<p>36</p>	
<p>ВСЕГО</p>	<p>Итого часов</p>			<p>36</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся

4.2. Информационное обеспечение обучения

- **Основные источники:**

1. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Учебник+лабораторный практикум. 2017
2. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента , Ермилова С. В.1-е изд. издание 2017г.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Практика учебная проводится параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра в лаборатории технического оснащения и организации рабочего места или на предприятиях общественного питания. Проводится практика по профилю специальности концентрированно. Практика заканчивается дифференцированным зачетом.

Дифференцированный зачет по практике на основании результатов деятельности во время занятий учебной практикой (на основании документации по практике).

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность *профессиональных компетенций*, но и *развитие общих компетенций* и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в

<p>ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы. 	<p>процессе освоения профессионального модуля.</p>
<p>ОП 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. 	
<p>ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы. 	
<p>ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов. 	
<p>ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения. 	
<p>ОП 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач. 	
<p>ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля. 	

ОП 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	
--	--	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Компьютерное моделирование технологического процесса приготовления холодных десертов, организации рабочего места. Оценка выполнения схем расчетов, практического задания, решения ситуационных задач. Моделирование практической ситуации. Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места. Оценка защиты самостоятельной работы.
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Компьютерное моделирование технологического процесса заданного полуфабриката. Наблюдение за выполнением работ по приготовлению полуфабрикатов. Оценка последовательности и правильности операций по организации рабочего места при приготовлении полуфабрикатов