

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПЕРМСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Техникум Пермского института (филиала)

Утверждено
на заседании ЦМК профессиональных модулей
специальностей торгового-технологического
профиля
Протокол № 1 от 12 сентября 2019 г.
Председатель ЦМК  /А. В. Барабанова

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Специальность:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

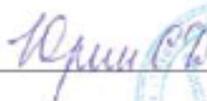
Пермь 2019

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, положения об учебной и производственной практике в структурных подразделениях СПО федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», положения Пермского института (филиала) федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования и рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Организация-разработчик: Техникум ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Разработчики (составители): П.А.Выллерова, преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

Согласовано: Юрий Сергей Дмитриевич, бренд-шеф ООО «Эльба»


Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	15
6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	18
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	19
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы производственной практики по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

1.2. Цели и задачи производственной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

Требования к результатам освоения производственной практики:

В результате прохождения производственной практики, реализуемой в рамках профессионального модуля **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Практический опыт работы
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	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;

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят производственную практику по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятиях г. Перми и Пермского края.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики по специальности:

В рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 продолжительность производственной практики 72 часа.

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дня). Отчет должен быть сдан в течение трех дней после прохождения практики.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессионального модуля ПМ.04.

Код	Наименование результата обучения по специальности
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.	Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.
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.	Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3.	Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

3.1. Виды работ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ
1	2	3	4

<p>ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4</p>	<p>ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>144</p>	<ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - применять коммуникативные умения; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов
--	--	-------------------	---

3.2. Календарно-тематический план производственной практики по ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Обучающиеся с целью приобретения навыков практической работы проходят учебную практику по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятиях (организациях) г. Перми и Пермского края.

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дня).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.04:

Раздел	Число рабочих дней
Ознакомление с используемым сырьем цеха мучных изделий. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий	3
Ознакомление с процессом приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	3
Ознакомление с процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий: пирожных, тортов, сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий	3
Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации изделий; контроль безопасных условий хранения сырья	3
ИТОГО:	12

3.3. Содержание программы практики (перечень видов работ)

Наименование разделов	Содержание
Раздел 1. Ознакомление с используемым сырьем цеха мучных изделий. Организация технологического процесса	Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий (задание 1).

приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Кулинарное использование основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий (задание 3). Изучение производственного инвентаря, инструментов, посуды и технологического оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий (задание 4).
Раздел 2. Ознакомление с процессом приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Изучение технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба Разработка ассортимента сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (в том числе мелкоштучных) с учетом типа и класса предприятия. (Задание 4) Проведение расчета массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, а также полуфабрикатов для их выпечки - фаршей, начинок и кремов. Замешивание дрожжевого и бездрожжевого теста. Приготовление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста. Изготовление полуфабрикатов для оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. (Задание 5, 6)
Раздел 3. Ознакомление с процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий: пирожных, тортов, сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий	Изучение технологического процесса производства сложных мучных кондитерских изделий Разработка ассортимента пирожных и тортов с учетом типа и класса предприятия Приготовление пирожных и тортов. Изучение отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов. Подбор вариантов оформления пирожных и тортов сложными отделочными полуфабрикатами. Приготовление сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий (Задание 7)
Раздел 4. Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации изделий; контроль безопасных условий хранения сырья	Ознакомление с нормативно-технологической документацией для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Составление технико-технологических карт на новые мучные кондитерские изделия. Изучение сроков хранения и реализации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Определение оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическим способом. Изучение документации базы практики регулирующих санитарные нормы и требования (Задание 8, 9)
Раздел 5. Систематизация и оформление отчета	Систематизировать и оформить отчет по производственной практике в соответствии с предъявляемыми требованиями

**ЗАДАНИЕ 1. ПРОВЕДЕНИЕ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ.
ОЗНАКОМЛЕНИЕ С ИСПОЛЪЗУЕМЫМ СЫРЬЕМ ЦЕХА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ
(КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА). ХАРАКТЕРИСТИКА СЫРЬЯ
В СООТВЕТСТВИИ С ГОСТ**

Изучить основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.

Таблица 1 - Характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий

Наименование сырья	Название ГОСТа	Характеристика
1	2	3

ЗАДАНИЕ 2. КУЛИНАРНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЫРЬЯ ЦЕХА МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ (КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА)

Для выполнения данного задания необходимо: изучить кулинарное использование сырья, для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.

Таблица 2 - Кулинарное использование основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий

№ п/п	Наименование сырья	Кулинарное использование (наименование изделий)	Особенности подготовки сырья к использованию
1	2	3	4

ЗАДАНИЕ 3. АНАЛИЗ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Для выполнения данного задания необходимо: начертить план кондитерского (пекарского) цеха или производственного участка технологического процесса; указать всё имеющееся в нем оборудование, перечислить инвентарь. Сделать выводы о работе кондитерского (пекарского) цеха.

ЗАДАНИЕ 4. АССОРТИМЕНТ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО И БЕЗДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА (КРОМЕ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ)

Для выполнения данного задания необходимо: изучить и описать технологию приготовления сложных хлебобулочных изделий. Разработать ассортимент изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста. Привести в пример наглядные изображения (в виде рисунков, фотографий, иллюстраций из кулинарных журналов и т.п.).

Таблица 3 - Ассортимент изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста

№ п/п	Наименование изделий	Масса 1 изделия, г
1	2	3
Из дрожжевого теста (простого)		
1		
2		
3		
Из дрожжевого слоеного теста		
1		
2		
3		
Из сдобного пресного теста		
1		
2		
3		
Из песочного теста		
1		
2		
3		
Бисквитные изделия		
1		
2		
3		
Изделия из заварного теста		
1		
2		

3		
Из слоеного теста		
1		
2		
3		
Из воздушного теста		
1		
2		
3		

ЗАДАНИЕ 5. ИЗУЧИТЬ ТЕХНОЛОГИЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРАЗДНИЧНОГО ХЛЕБА И КАРАВАЕВ

Для выполнения данного задания необходимо: описать технологию приготовления праздничного хлеба или каравая. Привести в пример наглядные изображения праздничных хлебов (в виде рисунков, фотографий, иллюстраций из кулинарных журналов и т.п.).

ЗАДАНИЕ 6. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ГОТОВЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ПРАЗДНИЧНОГО ХЛЕБА

Таблица 4 - Показатели качества готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

№ п/п	Наименование изделий	Органолептические показатели качества	Условия и сроки хранения изделий
1	2	3	4
Из дрожжевого теста (простого)			
1		Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция: Вкус:	
2			
Из дрожжевого слоеного теста			
1			
2			
Из сдобного пресного теста			
1			
2			
Из песочного теста			
1			
2			
Бисквитные изделия			
1			
2			
Изделия из заварного теста			
1			
2			
Из слоеного теста			
1			
2			
Из воздушного теста			
1			

ЗАДАНИЕ 7. АССОРТИМЕНТ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ

Для выполнения данного задания необходимо: изучить и описать технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Разработать ассортимент

пирожных и тортов. Привести в пример наглядные изображения (в виде рисунков, фотографий, иллюстраций из кулинарных журналов и т.п.).

Таблица 5 - Ассортимент пирожных

№ п/п	Наименование изделий	Масса 1 изделия, г
1	2	3
Бисквитные пирожные		
1		
2		
3		
Песочные пирожные		
1		
2		
3		
Слоеные пирожные		
1		
2		
3		
Заварные пирожные		
1		
2		
3		
Воздушные и миндальные пирожные		
1		
2		
3		
Пирожные крошковые десертные		
1		
2		
3		

Таблица 6 - Ассортимент тортов

№ П/№ п/п	Наименование изделий	Масса 1 изделия, г
1	2	3
Бисквитные торты		
1		
2		
3		
Песочные торты		
1		
2		
3		
Слоеные торты		
1		
2		
3		
Миндальные торты		
1		
2		
3		
Воздушно-ореховые торты		
1		
2		
3		
Воздушные торты		

1		
2		
3		

ЗАДАНИЕ 8. ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ

Таблица 7 - Требования к качеству пирожных

№ № п/п	Наименование изделий	Органолептические показатели качества	Условия и сроки хранения изделий
1	2	3	4
Бисквитные пирожные			
1		Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция: Вкус:	
2			
Песочные пирожные			
1			
2			
Слоеные пирожные			
1			
2			
Заварные пирожные			
1			
2			
Воздушные и миндальные пирожные			
1			
2			
Пирожные крошковые десертные			
1			
2			

Таблица 8 - Требования к качеству тортов

№№ п/п	Наименование изделий	Органолептические показатели качества	Условия и сроки хранения изделий
1	2	3	4
Бисквитные торты			
1		Внешний вид: Цвет: Запах: Консистенция: Вкус:	
2			
Песочные торты			
1			
2			
Слоеные торты			
1			
2			
Миндальные торты			
1			
2			
Воздушно-ореховые торты			
1			
2			
Воздушные торты			

1			
2			

ЗАДАНИЕ 9. РАЗРАБОТКА АВТОРСКОГО МУЧНОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ

Для выполнения данного задания необходимо: разработать авторское мучное кондитерское изделие, составить ТТК (с приложением расчетной таблицы калорийности), описать свой вариант оформления авторского изделия. К заданию приложить изображения вариантов оформления мучных кондитерских изделий.

Утверждаю
Руководитель предприятия

«___» _____ 20__ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ___ на изделие _____

1. Область применения.

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие _____, вырабатываемое в кондитерском цехе предприятия _____ по ГОСТ Р 30390-2013.

2. Требования к качеству сырья.

Сырье, используемое для приготовления изделия _____ должно соответствовать _____

Допускается использование импортного сырья и продуктов _____

3. Рецепттура.

Масса изделия _____ г

Наименования сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, в %	Расход сырья на полуфабрикаты, г		Расход сырья на ___ шт готовой продукции, г	
				в натуре	в сухих веществах

4. Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья для приготовления изделия _____, производится в соответствии _____

4.2 Приготовление полуфабрикатов:

5. Показатели качества и безопасности.

5.1 Органолептические показатели

Внешний вид:

Цвет:

Консистенция:

Вкус и запах:

5.2. Микробиологические показатели, нормированные в соответствии с Сан ПиН 2.3.2.1078-01 индекс 1.9.15.14

6. Пищевая и энергетическая ценность

Масса, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал
100				

Зав. производством _____

Калькулятор _____

Разработчик ТТК _____

Дата: _____

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация программы предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно (в несколько периодов) в рамках каждого профессионального модуля ПМ.04.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.4. Информационное обеспечение обучения

I. Нормативно-правовые акты

1. Федеральный закон «О техническом регулировании» от 27.12.2002 г. №184-ФЗ с изменениями и дополнениями.
2. Закон РФ «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями.
3. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ с изменениями и дополнениями.
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 г. №29-ФЗ с изменениями и дополнениями.
5. Федеральный закон «О пожарной безопасности» от 21.12.1994 г. № 69-ФЗ с изменениями и дополнениями.

6. Федеральный закон от 30.12.2009 г. №384-ФЗ Технический регламент «О безопасности зданий и сооружений».
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
8. «Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утв. Решением комиссии ТС от 28.05.2010 г. №299 с изменениями и дополнениями.
9. Правила оказания услуг общественного питания, утв. Постановлением Правительства РФ от 15.08.1997 г. №1036 с изменениями и дополнениями.
10. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. - М.: Стандартинформ, 2014.
11. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. М.: Стандартинформ, 2014.
12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. М.: Стандартинформ, 2014.
13. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. М.: Стандартинформ, 2014.
14. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. М.: Стандартинформ, 2014.
15. ГОСТ Р 53995-2010. Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. -М.: Стандартинформ, 2011.
16. ГОСТ 32691-2014 Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. М.: Стандартинформ, 2015.
17. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.- М.: Стандартинформ, 2012.
18. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания.- М.: Стандартинформ, 2014.
19. СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. С изменениями и дополнениями СП 2.3.6.1254-03, СП 2.3.6.2202-07, СП 2.3.6.2820-10, СП 2.3.6.2867-11. // Российская газета.-2000.-10 января
20. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов //Российская газета.-2003.

21. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов с изменениями и дополнениями. // Российская газета.-2002.-15 июня.
22. Нормы оснащения предприятий общественного питания посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем: утв. Министерством торговли СССР 09.02.1973.
23. Нормы оснащения типовых предприятий общественного питания торгово-технологическим и холодильным оборудованием: утв. Министерством торговли СССР 26.11.1971.
24. Правила оказания услуг общественного питания: постановление Правительства РФ от 15.08.1997 (с изменениями).
25. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / под. ред. Ф.Л. Марчука. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с. – Ч. 1.,2.
26. Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания. Порядок отбора проб и физико-химические методы испытаний [Электронный ресурс]. – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200049293>
27. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. М. «Легкая промышленность и бытовое обслуживание» 1999.
28. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептов. М. «Легкая промышленность и бытовое обслуживание» 2000.

II. Основная литература

1. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 172 с. — (Бакалавр. Академический курс. Модуль). — ISBN 978-5-534-07316-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/434105> (дата обращения: 22.09.2019).
2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 199 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00687-2. (электронный ресурс доступа «Юрайт»)
3. Управление качеством продукции / Магомедов Ш.Ш., Беспалова Г.Е. - М.: Дашков и К, 2018. - 336 с.: ISBN 978-5-394-01715-5 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415054>

III. Дополнительная литература

1. Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2015. — 496 с. - ISBN 978-5-394-02516-7 . (электронный режим доступа «Znanium.com»)

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437798> (дата обращения: 22.09.2019).
3. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6. . (электронный ресурс доступа «Юрайт»)
4. Пестова И.Г., Степанян Ю.Г., Белова В.Н. Оценка качества кулинарной продукции: Учебное пособие. Рекомендуются для направлений подготовки 260800 и 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. / Пермский институт (филиал) ФГБОУ ВПО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова».
5. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 144 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/19429. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/966313>
6. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5, 180 экз. . (электронный режим доступа «Znanium.com»)
7. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 . (электронный режим доступа «Znanium.com»)
8. Управление качеством: самооценка: Учебное пособие / Герасимов Б. И., Сизикин А. Ю., Герасимова Е. Б., Соседов Г. А. М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 176 с.: 60x90 1/16. - (Профессиональное образование) ISBN 978-5-91134-735-2.
9. Ю.Г. Степанян, И.Г. Пестова Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: Методические указания к лабораторным занятиям для студентов очной и заочной формы обучения по направлению 19.03.04 – Технология продукции и организация общественного питания» / Пермский институт (филиал) ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова». – Пермь: 37 с.

IV. Перечень электронных образовательных ресурсов:

1. <http://www.mon.gov.ru/> - официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации
2. <https://www.bankreceptov.ru/spice/> - Технологические карты разработанные технологами ОДО КАСПИКО. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе.
3. <http://window.edu.ru/> - Электронная библиотека учебников и методических материалов
4. <http://www.consultant.ru/> - компьютерная справочная правовая система в России.
5. <http://www.consultant.ru/> - компьютерная справочная правовая система в России;
6. <http://www.studentlibrary.ru/> - студенческая электронная библиотека.

V. Перечень профессиональных баз данных

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”- www.cnsnb.ru/cataloga.shtml
2. Информационная система «ТЕХНОРМАТИВ» - <https://www.technormativ.ru/>
3. Специализированная база данных «Экология: наука и технологии» <http://ecology.gpntb.ru/ecologydb/>
4. Международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям «AGRIS (AgriculturalResearchInformationSystem)» - <http://agris.fao.org/>
5. Полнотекстовая база данных EBSCO «Пищевые технологии»- <http://unatlib.ru/resources/external-resources/tech-agriculture/643-fond-polnotekstovyykh-elektronnykh-dokume>
6. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - <http://www.consultant.ru>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 04. По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 04 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	<u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 04; Характеристика с предприятия базы-практики; Аттестационный лист <u>Методы контроля:</u>

ПК 4.2. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Наблюдение за процессом прохождения производственной практики на предприятии и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 04
ПК 4.3. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	
ПК 4.4. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК 1. Понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, проявление к ней устойчивого интереса.</p> <p>ОК 2. Организация собственной деятельности, выбор типовых методов и способов выполнения профессиональных задач, оценка их эффективности и качества.</p> <p>ОК 3. Принятие решений в стандартных и нестандартных ситуациях и ответственность за них</p> <p>ОК 4. Осуществление поиска и использования информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работа в коллективе и команде, эффективное общение с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Выработка ответственности за работу членов команды (подчиненных) и результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентировка в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p><u>Формы контроля:</u> Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Квалификационный экзамен</p> <p><u>Методы контроля:</u> Наблюдение за процессом прохождения производственной практики и формированием общих компетенций профессиональной деятельности</p>

6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ

Рекомендуемый объем отчёта - от 25 до 30 страниц машинописного текста. Текст Отчета по практике печатается на стандартных листах формата А4 с одной стороны шрифтом Times New Roman размером 14 кеглей (через 1,5 интервала) с оставлением полей: слева – 35 мм, сверху – 25 мм, справа – 20 мм, снизу – 20 мм. Расстановка переносов – автоматически, абзац – 1,25. В работе используется сквозная нумерация страниц. На первой странице (титульном листе) и на оглавлении (содержании) работы номер не ставится. Номер страницы проставляется арабскими цифрами внизу страницы по центру. Каждое задание, приложения начинаются с новой страницы.

Отчет о практике должен содержать ответы на все вопросы программы практики и быть составленным в строгом соответствии с ней. В отчете излагаются данные конкретного предприятия, на котором проходила практика, с учетом его особенностей. Приложением к отчету являются документы, составленные обучающимся, на которые даются ссылки в текстовой части отчета и которые должны отражать особенности организации работы на предприятии, текстовая часть не должна содержать выписки из учебников и нормативно-законодательных актов.

Структура отчета:

- титульный лист (Приложение 1);
- содержание с нумерацией страниц;
- основная часть (описание всех заданий отчета) (пункт 3.3);
- приложения (ассортиментный перечень блюд предприятия, технологические карты, технологические схемы, фотоиллюстрации изготовленной продукции, образцы учетно-отчетной документации).

К отчету должны быть приложены подписанные и заверенные печатью организации следующие шаблоны:

- дневник практики (Приложение 2);
- аттестационный лист по производственной практике (Приложение 3)

Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения производственной практики у обучающихся должны быть сформированы следующие компетенции.

Показатели оценки сформированности ПК (в т.ч. частичной)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба	Органолептически оценивать качество продуктов; Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий; Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий; Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий; Оценивать качество и	Отчет по практике (задание 1,2,3,4,5,6,10) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики Защита результатов по производственной практике.

	безопасность готовой продукции различными методами.		
ПК 4.2. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных и полуфабрикатов; Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных мучных кондитерских изделий; Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	Отчет по практике (задание 1,2,3,7,8,10) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики Защита результатов по производственной практике.
ПК 4.3. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при	Отчет по практике (задание 1,2,10) Дневник практики Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики Защита результатов по производственной практике.

	приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.		
ПК 4.4. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	Органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	Отчет по практике (задание 1, 2,10) Дневник практики, Аттестационный лист	Оценка и характеристика прохождения производственной практики Защита результатов по производственной практике.

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства
1.	Отчет по практике	Продукт самостоятельной работы обучающегося, предусматривает изучение выбранных источников по практике, способствует развитию навыков самостоятельной работы с информационными источниками. Представляет собой краткое изложение в письменном виде заданий рабочей программы производственной практики. Направлен на закрепление знаний по темам производственной практики, полученных при освоении учебных дисциплин и междисциплинарных курсов, их расширении и углубление.	Текст отчета
2.	Дневник практики	Документ, предназначенный для отражения самостоятельной работы обучающегося и позволяет	Заполненный дневник

		оценивать уровень усвоения им учебного материала. Практикант ежедневно фиксирует все виды работ, выполняемых при прохождении производственной практики	
3.	Аттестационный лист	Документ, формируемый руководителями производственной практики от предприятия, содержит сведения об уровне выполнения обучающимся заданий во время прохождения производственной практики.	Заполненный аттестационный лист
4.	Доклад	Сообщение на защите отчета по производственной практике Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов при прохождении производственной практики	Публичное выступление
5.	Собеседование	Оценка работы студента при прохождении производственной практики, призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им знаний, приобретения навыков самостоятельной, развития мышления.	Ответы на дополнительные вопросы

Критерии оценки выполнения отчета по практике

№ п.п.	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики – отчет собран в полном объеме; – структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – задания производственной практики выполнены полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета.
2.	хорошо	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики – отчет собран в полном объеме; – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – оформление отчета; – задания производственной практики выполнены полностью; – не нарушены сроки сдачи отчета.
3.	удовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики - отчет собран в полном объеме; – не везде прослеживается структурированность (четкость, нумерация страниц, подробное оглавление отчета); – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – задания производственной практики выполнены не полностью; – нарушены сроки сдачи отчета.
4.	неудовлетворительно	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие содержания отчета программе прохождения производственной практики – отчет собран не в полном объеме; – нарушена структурированность (четкость, нумерация

		<p>страниц, подробное оглавление отчета);</p> <ul style="list-style-type: none"> – в оформлении отчета прослеживается небрежность; – задания производственной практики не раскрыты; – нарушены сроки сдачи отчета.
--	--	---

Критерии оценки заполнения дневника

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	дневник заполнен с учетом требований оформления, пояснения изложены полно, грамотно, отсутствуют критические замечания руководителя, которые не были исправлены обучающимся
2.	хорошо	дневник заполнен с учетом требований оформления, пояснения изложены полно, грамотно, но присутствуют незначительные логические и фактические ошибки, есть незначительные критические замечания руководителя.
3.	удовлетворительно	дневник в целом заполнен, но с некритическими неточностями, присутствуют ошибки, в целом не меняющие смысла описания, есть критические замечания руководителя, имеются замечания в оформлении..
4.	неудовлетворительно	дневник выполнен с нарушением требований оформления, не включает в себя описание выполненных работ, отсутствуют предложения практиканта или они изложены с грубыми ошибками

Критерии оценивания доклада

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	обучающийся демонстрирует системность и глубину знаний, полученных при прохождении производственной практики
2.	хорошо	обучающийся демонстрирует достаточную полноту знаний в объеме программы производственной практики, при наличии лишь несущественных неточностей в изложении содержания основных и дополнительных ответов
3.	удовлетворительно	обучающийся демонстрирует недостаточно последовательные знания по вопросам программы производственной практики, использует специальную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно
4.	неудовлетворительно	обучающийся демонстрирует фрагментарные знания в рамках программы производственной практики, не владеет минимально необходимой терминологией

Критерии оценивания собеседования

№ п/п	Шкала оценивания	Критерии оценивания
1.	отлично	на заданные вопросы обучающихся представил четкие и полные ответы

2.	хорошо	на заданные вопросы обучающихся представил полные ответы, однако отмечены погрешности в ответе, скорректированные при собеседовании
3.	удовлетворительно	на заданные вопросы обучающихся представил не полные ответы
4.	неудовлетворительно	на заданные вопросы обучающихся не представил ответы

Перечень примерных вопросов для собеседования представлен в приложении 4.

Общая оценка выводится как среднеарифметическая величина отдельных оценок по всем оценочным средствам (согласно перечню оценочных средств), округленная до целого значения 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

Техникум Пермского института (филиала)

Отчет
по производственной практике (по профилю специальности)

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

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

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент _____
(подпись) (фамилия, имя, отчество)

Группы _____

Руководитель практики от организации

(должность)

(подпись) (фамилия, имя, отчество)

МП « ____ » _____ 201_ года

Руководитель практики от техникума

(подпись) (фамилия, имя, отчество)
« ____ » _____ 201_ года

Пермь, 201_ г

Приложение 2

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Техникум Пермского института (филиала)

Дневник

Производственной практики (по профилю специальности)

(указать вид практики)

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

(наименование практики)

Профессиональный модуль

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

(наименование профессионального модуля, в рамках которого проводится практика)

Студент(ка) 3 курса

Специальности	19.02.10 Технология продукции общественного питания	
	<i>(код, наименование специальности)</i>	
Форма обучения	Очная	
Группа	Т - 31	
Фамилия		
Имя		
Отчество		

Период прохождения практики

с « ___ » _____ 201__ года по « ___ » _____ 201__ года

	Заведующий Сектором организации практики и связи с выпускниками
	Волков В. И.
	Контактный тел.: (342) 282-00-63 « _____ » _____ 201__ года

Студент _____
 Направляется в организацию для прохождения _____ практики
 в период с « _____ » _____ 201__ года по « _____ » _____ 201__ года

СВЕДЕНИЯ О БАЗЕ ПРАКТИКИ

Базовое предприятие (организация)

_____ (полное название предприятия (организация) с указанием отдела и т.п.)

Адрес предприятия (организации) _____

Руководитель практики от организации:

Ф.И.О.: _____
 (Фамилия, Имя и Отчество (полностью) руководителя практики по месту прохождения практики)

Должность: _____
 (должность руководителя практики по месту прохождения практики)

Руководитель практики от техникума.

Ф.И.О.: _____
 (Фамилия, Имя и Отчество (полностью))

Должность: _____
 (должность руководителя практики)

Подпись: _____

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ

Практика имеет целью комплексное освоение студентами всех видов профессиональной деятельности по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

(код, наименование специальности)

– формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, реализуется в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по специальности.

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

_____ должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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

В результате изучения профессионального модуля ПМ.04
**Организация процесса приготвления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

(наименование профессионального модуля)

должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими виду 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.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАДАНИЯ НА ПРАКТИКУ

В процессе выполнения практики необходимо выполнить следующие работы:

1. Ознакомление с используемым сырьем цеха мучных изделий. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
2. Ознакомление с процессом приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
3. Ознакомление с процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий: пирожных, тортов, сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий.
4. Изучение нормативно-технологической документации и санитарных требований, предъявляемых к приготовлению, хранению и реализации изделий; контроль безопасных условий хранения сырья.

« ____ » _____ 201__ года

Согласовано:

Руководитель практики от организации

_____ (подпись)

М.П.
(печать организации)

Ознакомлен:

студент _____
(подпись)

ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Прошел инструктаж по охране труда, технике безопасности и промышленной санитарии

(Фамилия, имя, отчество получившего инструктаж)

Вид инструктажа:

(заполнять только тот вид инструктажа, который проводится)

ВВОДНЫЙ ИНСТРУКТАЖ (в техникуме)

Инструктаж провел(а):

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил(а):

Подпись _____ Дата _____

ПЕРВИЧНЫЙ ИНСТРУКТАЖ НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ (на предприятии)

Инструктаж провел(а):

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил(а):

Подпись _____ Дата _____

ПОВТОРНЫЙ ИНСТРУКТАЖ, СВЯЗАННЫЙ С ПЕРЕМЕНОЙ РАБОЧЕГО МЕСТА (на предприятии)

Инструктаж провел(а):

(Фамилия, имя, отчество проводившего инструктаж)

Подпись _____ Дата _____

Инструктаж получил(а):

Подпись _____ Дата _____

ПАМЯТКА

1. Прибыв на место прохождения практики, студент-практикант обязан зарегистрироваться у руководителя практики.
2. С момента зачисления студентов на период практики в качестве практикантов на рабочие места, на них распространяются правила охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации. Кроме того, на студентов, зачисленных на рабочие должности, распространяется трудовое законодательство Российской Федерации.
3. Студент-практикант при прохождении практики в организации обязан:
 - полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
 - соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
 - изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.
4. В период прохождения практики студентом ведётся **дневник практики**. **Дневник** ведётся ежедневно и заполняется в соответствии с планом и программой практики. Из содержания дневника должны быть видны: проделанная студентом работа, характеристика объекта работы. По данным дневника одновременно ведётся составление отчёта о практике.
5. По результатам практики студентом составляется отчёт, который утверждается организацией. **Отчёт** должен оформляться во время всего пребывания студента-практиканта на месте практики. Рекомендуемый объём отчёта - от 10 до 15 стандартных страниц текста (с использованием рисунков, фотографий, схем). Основу содержания отчёта должны составлять: самостоятельные личные наблюдения, критический анализ, составление и оценка действующих технических средств, процессов и организации работ, а также личные рационализаторские предложения, выводы и заключения.
6. **Дневник и отчёт** должны быть полностью закончены на месте практики и представлены студентом руководителю практики от организации.
7. По результатам практики руководителями практики от организации и от техникума формируется **аттестационный лист**, содержащий сведения об уровне освоения студентами профессиональных и общих компетенций, а также характеристика на студента.
8. Студент-практикант представляет подписанные документы (отчёт, дневник по практике и аттестационный лист) руководителю практики от техникума в последний день практики.

Руководитель практики

от организации _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

М.П.

Заключение руководителя практики от техникума и оценка результатов практики

Общая оценка

Руководитель практики

от техникума _____

(подпись)

(расшифровка подписи)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
 образования
 «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»

Техникум Пермского института (филиала)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
 (характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

Фамилия, Имя, Отчество

Обучающийся на _____ курсе по специальности СПО

Группа _____

успешно прошел (ла) производственную практику (по профилю специальности)

ПП. 04

по профессиональному модулю

ПМ. 04

в объеме _____ часов с «__» _____ 201_ г. по «__» _____ 201_ г

1. Виды и объём работ, выполненные обучающимся во время практики

Виды работ	Объём выполненных работ (часов)
Итого часов	

2. Качество выполнения работ в соответствии с требованиями программы практики:

_____ (_____)
Оценка *подпись*

3. База прохождения практики

Предприятие (организация): Наименование

Руководитель практики от предприятия (организации)

Должность
 ФИО

Дата « _____ » _____ 201_ г.

МП.

Перечень вопросов для защиты отчета по производственной практике

1. Какое основное оборудование используется на предприятии для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных изделий?
2. Какие температурные режимы хранения готовых кондитерских изделий на предприятии?
3. Какими методами проводится оценка качества готовой продукции?
4. Как проводится проверка качества сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских и мелкоштучных изделий?