

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 торгово-технологического профиля
техникума ПИ (ф) РЭУ им. Плеханова
Протокол № 1 от 14 сентября 2020 г.

Председатель ЦМК _____ / А.В. Барабанова ¹

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

Специальность:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Пермь 2020

Рабочая программа учебной практики (по профилю специальности) 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», утвержденного Ученым советом протокол № 11 от 26 апреля 2016 г.; 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, принято Советом Пермского (филиала) РЭУ им. Г.В. Плеханова (протокол № 1 от 30 августа 2016 г.) 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.Выллерева, преподаватель техникума ПИ (ф) РЭУ имени Г.В.Плеханова

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



Содержание

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	5
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)	9
6. ОФОРМЛЕНИЕ ОТЧЕТА ПО ПРАКТИКЕ	10
ПРИЛОЖЕНИЯ	

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена 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 учебной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение опыта практической работы по специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной 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 учебную 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

Результатом учебной 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 мелкостучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по 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
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	180	-- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных

		<p>хлебобулочных изделий, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; - контролировать качество продукции и услуг в соответствии с требованиями нормативных документов и федеральных законов в области контроля качества продукции и услуг общественного питания; - идентифицировать продукцию и услуги общественного питания, распознавать их фальсификацию, осуществлять меры по предотвращению фальсификации.
		Промежуточная аттестация в форме защиты отчета по практике

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

Практика обучающихся имеет продолжительность 2 недели (12 рабочих дней). Перед направлением на практику руководитель от образовательного учреждения выдает каждому обучающемуся задание (Приложение 2).

Примерное распределение времени практики по разделам ПМ.04:

Раздел	Число рабочих дней
1. Вводное занятие. Знакомство с предприятием общественного питания. Характеристика предприятия общественного питания	1
2. Изучить организационно-управленческую структуру предприятия	2

3. Изучить нормативные документы регламентирующие работу предприятия общественного питания	3
4. Изучить производственный процесс предприятия, его техническую оснащенность	3
5. Изучить ассортимент выпускаемой продукции	3
ИТОГО:	12

3.3. Содержание программы учебной практики (перечень видов работ)

ЗАДАНИЕ 1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Дать характеристику предприятия:

- место расположения;
- режим работы;
- перечень оборудования, используемого для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

1.2. Ознакомиться с безопасной эксплуатацией технологического оборудования для приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы.

ЗАДАНИЕ 2. ИЗУЧИТЬ ОРГАНИЗАЦИОННО-УПРАВЛЕНЧЕСКУЮ СТРУКТУРУ ПРЕДПРИЯТИЯ

2.1. Описать организационно-управленческую структуру предприятия общественного питания.

2.2. Ознакомиться с основными категориями производственного персонала, общими требованиями к нему, организацией и планированием его труда, правилами личной гигиены

ЗАДАНИЕ 3. ИЗУЧИТЬ НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ РЕГЛАМЕНТИРУЮЩИЕ РАБОТУ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

3.1. Изучить нормативную документацию регламентирующую работу предприятия общественного питания

3.2 Изучить должностные обязанности повара, технолога, заведующего производством на предприятии, виды его материальной ответственности

ЗАДАНИЕ 4. ИЗУЧИТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ПРОЦЕСС ПРЕДПРИЯТИЯ, ЕГО ТЕХНИЧЕСКУЮ ОСНАЩЕННОСТЬЮ

4.1. Знакомство с составом, назначением складских, производственных, торговых и вспомогательных помещений.

ЗАДАНИЕ 5. ИЗУЧИТЬ АССОРТИМЕНТ ВЫПУСКАЕМОЙ ПРОДУКЦИИ

5.1 Изучить ассортимент выпускаемой продукции

Наименование блюд	Выход блюда	Технология приготовления	Условия хранения и сроки реализации

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

Завершение подготовки и формирование отчета о практике. Работа над замечаниями руководителя практики. Окончательное оформление работы. Представление руководителю практики отчетной документации. Защита отчета по практике.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация программы предполагает проведение учебной 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

Учебная практика проводится концентрированно в рамках профессионального модуля ПМ.04.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство учебной 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 рецептур 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 рецептур. М. «Легкая промышленность и бытовое обслуживание» 1999.
28. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. 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°», 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. Официальный сайт Министерства образования и науки Российской Федерации <http://www.mon.gov.ru/>

2. Технологические карты разработанные технологами ОДО КАСПИКО. Разделы: Холодные блюда. Десерты и сладкие соусы. Бульоны, супы, желе
<https://www.bankreceptov.ru/spice/>

3. Электронная библиотека учебников и методических материалов
<http://window.edu.ru/>

4. Компьютерная справочная правовая система в России <http://www.consultant.ru/> -

5. Студенческая электронная библиотека <http://www.studentlibrary.ru/>

V. Перечень профессиональных баз данных

1. Базы данных по сельскому хозяйству и пищевой промышленности “АГРОС”-
www.cnshb.ru/cataloga.shtm

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по учебной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 04.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения учебной 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.</p> <p>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;
- аттестационный лист по производственной практике (Приложение 2)

Результат защиты оценивается дифференцированным зачетом.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

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)

Отчет

по учебной практике (по профилю специальности)

УП.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

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)**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)
УП. 04по 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

(_____)

прописью

3. База прохождения практики

Предприятие (организация): Наименование

Руководитель практики от
предприятия (организации)Должность
ФИО

Дата « _____ » _____ 201_ г.

МП