

Министерство образования, науки и молодежной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Ветлужский лесоагротехнический техникум»

РАССМОТРЕНО

На заседании МК технолого-экономического  
цикла

Руководитель МК

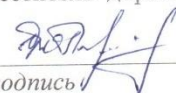
 Т.А. Лаврёнова

подпись

Протокол № 1  
от «05» августа 2018 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР

 Ю.Н. Мерлугов  
подпись

от « » \_\_\_\_\_ 2018 г.

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

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки

Форма обучения - очная  
Профиль естественнонаучный

СОГЛАСОВАНО:  
АО «ВЕТЛУГАХЛЕБ»  
ИСПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ДИРЕКТОР НОХРИН А.С.  
  
2018 г.



Ветлужский район  
2018 г

Рабочая программа производственной практики ПП.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе рабочей программы ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик:

- Каськова Валентина Сергеевна - преподаватель профессиональных модулей

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12

# 1 . ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий – является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сложных 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.

И соответствующих общих компетенций (ОК):

- 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 на себя 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

## **1.2. Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности), требования к результатам освоения практики.**

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

### **иметь практический опыт:**

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

### **уметь:**

- по органолептическим показателям оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

### **1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 72 часа.

Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Вид работ	Содержание учебных занятий	Объем часов	
<b>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>72</b>	
		Тема 1.1	Иметь практический опыт приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Иметь практический опыт приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Иметь практический опыт приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	6 6 6
		Тема 1.2	Иметь практический опыт приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. Иметь практический опыт приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. Иметь практический опыт приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	6 6 6
		Тема 1.3	Иметь практический опыт приготовления и использования простых и основных отделочных полуфабрикатов. Иметь практический опыт приготовления и использования простых и основных отделочных полуфабрикатов. Иметь практический опыт приготовления и использования простых и основных отделочных полуфабрикатов.	6 6 6
Тема 1.4		Иметь практический опыт приготовления и оформления классических тортов и пирожных. Иметь практический опыт приготовления и оформления классических тортов и пирожных. Иметь практический опыт приготовления и оформления классических тортов и пирожных.	6 6 6	
		<b>Итого :</b>	<b>72</b>	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:**

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. №384.
- учебный план по специальности;
- график учебного процесса;
- программа производственной практики;
- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- календарно-тематический план;
- журнал учебных занятий;
- приказ о распределении студентов по местам практики;

#### **3.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:**

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

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

Ванны моечные, духовки, пароконвектомат, СВЧ-печи, стеллажи, столы разделочные, холодильник, шкаф для одежды, электроплиты, миксеры, стулья, чайник, выемки для теста, ложки, вилки, ножи, ведра, кастрюли, лопатки поварские, мешки кондитерские с насадками, весы, сито, половники, скалки, сковородки, тарелки, терки, формы для выпечки, формы для кексов, противни.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

#### **3.4. Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Кондитер». В 2 частях – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 208 с.

2. В.П. Андросов, Т. В. Пыжова. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 частях. Ч. 4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 128 с.
3. Л.Г. Шатун. Кулинария: учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 320 с.
4. Т.А. Кочурина. Контрольные материалы по профессии «Повар»: учеб. Пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с.
5. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. - М: Хлебпродинформ, 2000

**Дополнительные источники:**

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживание предприятий общественного питания, М. Издательский центр «Академия» 2012 – 432 с.
2. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи М. Издательский центр «Академия» 2011 – 288 с.
3. Кузнецова Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр Мастерства 2013 – 320 с.
4. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли общественного питания М. Издательский центр «Академия» 2011 - 464 с.
5. Будейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М. Издательский центр «Академия» 2010 – 304 с.
6. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания Лабораторный практикум М. 2007 Издательский центр Дашков и К 2011 – 108 с.

**Отечественные журналы:**

1. « Питание и общество» Москва
2. «Гастрономъ» Москва
3. «Щедрый стол» ЗАО «Редакторский центр «Газетный мир»
4. «Наша кухня» ООО Издательский дом «Толока»

**Интернет-ресурсы**

<http://www.inforvideo.ru/>  
<http://supercook.ru>  
<http://www.millionmenu.ru/>  
<http://www.gastronom.ru/>  
<http://s-l-s.ru>

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценку результатов освоения программы производственной практики осуществляют представители администрации образовательного учреждения, сотрудники предприятий индустрии питания; инженерно-педагогический состав: преподаватели специальных дисциплин и ПМ, мастера производственного обучения.

По окончании практики студент сдаёт дневник практики, отчет практики и аттестационный лист производственной практики (Приложение 1). Оценкой результатов освоения производственной практики является – *дифференцированный зачет*, которая выставляется на основании наблюдения за самостоятельной работой практиканта руководителя от учебного заведения; оценки за выполнение отчета; характеристики-отзыва от организации.

### **4.1. Кадровое обеспечение производственной практики**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю: наличие высшего образования соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, преподаватели должны проходить стажировку на предприятиях индустрии питания не реже одного раза в 3 года.

#### 4.2. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать умения органолептически оценивать качество продуктов, принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки сложных хлебобулочных изделий;</li> <li>- демонстрировать умение оценивать качество продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- демонстрировать знание ассортимента сложных хлебобулочных изделий характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, изделий требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий, правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных изделий основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых</li> </ul>	<p>Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ.</p> <p>Итоговый контроль: Дифференцированный зачет по ПП.04</p>

	<p>сложных хлебобулочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- демонстрировать методы приготовления сложных хлебобулочных изделий температурных режимов и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий</li><li>- демонстрировать знания видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных изделий , технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий органолептических способов определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий отделочных полуфабрикатов и украшений для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;</li><li>- демонстрировать технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li><li>- демонстрировать знания требований безопасности к производству, укладке, упаковке, маркировке и хранению сложных хлебобулочных.</li></ul>	
--	---	--

<p>ПК.4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</p>	<p>Демонстрировать умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий,</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формования сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- определять режимы выпечки сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> </ul> <p>Демонстрировать знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ассортимента сложных мучных кондитерских изделий</li> <li>- характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий,</li> <li>правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</li> <li>основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;</li> <li>методов приготовления</li> </ul>	
---	--	--

	<p>сложных мучных кондитерских изделий температурных режимов и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий техники и вариантов оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами требований безопасности к производству, укладке, упаковке, маркировке и хранению сложных мучных кондитерских изделий; актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>Демонстрировать умения: - По органолептическим показателям оценивать качество продуктов принимать организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, выбирать и безопасно</p>	
--	---	--

<p>ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<p>пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- выбирать вид теста и способы формования мелкоштучных кондитерских изделий;</li><li>- определять режимы выпечки мелкоштучных кондитерских изделий;</li><li>- оценивать качество готовой продукции различными методами;</li><li>- применять коммуникативные умения;</li></ul> <p>Демонстрировать знания:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий</li></ul> <p>характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий,</li></ul> <p>правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>основных критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>методов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>температурных режимов и правил приготовления разных типов мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий</p>	
---	--	--



	<p>видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</p> <p>- технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий органолептических способов определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий техники и вариантов оформления мелкоштучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>- требований безопасности к производству, укладке, упаковке, маркировке и хранению мелкоштучных мучных кондитерских изделий;</p> <p>- актуальных направлений в приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>Демонстрировать умения: - органолептически оценивать качество продуктов принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</p> <p>- определять технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов оценивать качество и безопасность готовых сложных отделочных полуфабрикатов различными методами;</p> <p>-применять коммуникативные умения;</p>	
--	---	--

<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>Демонстрировать знания: ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов характеристик основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов требований к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов основных критериев оценки качества сложных отделочных полуфабрикатов методов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов температурного режима и правил приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов вариантов сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов видов технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов технологии приготовления сложных отделочных полуфабрикатов органолептических способов определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов техники и вариантов оформления кондитерских изделий сложными отделочными</p>	
---	---	--

	полуфабрикатами; требований к безопасности хранения сложных отделочных полуфабрикатов актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	
--	---	--

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.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-демонстрация интереса к будущей профессии; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и в олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	Характеристика с производственной практики. Наблюдение и оценка освоения компетенций в ходе прохождения обучающимся производственной практики
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора и применение методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; -факт участия в конкурсах профессионального мастерства и олимпиадах, научно-исследовательских конференциях (участники, лауреаты, победители)	
ОК3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-демонстрация умений объективно оценить ситуацию, результаты своей работы, внести необходимые коррективы; -демонстрация ответственного отношения к результатам своей работы	
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации,	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного	

необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; -факт участия в проектной деятельности
ОК.6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация умений работать в команде, разрешать возможные конфликтные ситуации; -демонстрация умений взаимодействовать и общаться со сверстниками, с преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчинённых),результат выполнения заданий.	-демонстрация личной ответственности за работу членов команды; -демонстрация ответственного отношения к результатам выполненных заданий
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- демонстрация умений находить и использовать необходимую информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
ОК9 Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.	- обоснование выбора и применения современных технологических методов и способов, необходимых для выполнения профессиональных задач;

## Аттестационный лист по производственной практике

обучающая(ий)ся, 4 курса по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю **ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.**

в объеме 72 час.с « » 201 г. по « » 201 г.  
на предприятиях города и района

### Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
1. Иметь практический опыт приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Иметь практический опыт приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. 3. Иметь практический опыт приготовления и использования простых и основных отделочных полуфабрикатов. 4. Иметь практический опыт приготовления и оформления классических тортов и пирожных.	1. Умеет приготавливать и оформлять простые хлебобулочные изделия и праздничный хлеб. 2. Умеет приготавливать и оформлять основные мучные кондитерские изделия. 3. Умеет приготавливать и использовать простые и основные отделочные полуфабрикаты. 4. Умеет приготавливать и оформлять классические торты и пирожные..

### Характеристика учебной и профессиональной деятельности

#### обучающегося во время производственной практики:

Обучающаяся(щийся) успешно прошел(ла) практику, справившись со всеми видами работ в соответствии с требованиями. Оценка \_\_\_\_\_

Дата « » 201 г

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Старший мастер \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Министерство образования науки и молодежной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
« Ветлужский лесоагротехнический техникум»

## ОТЧЕТ

### о прохождении производственной практики

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

Фамилия \_\_\_\_\_

Имя \_\_\_\_\_ Отчество \_\_\_\_\_

Группа 42 курс 4

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Место прохождения практики \_\_\_\_\_

Начало практики: с « » \_\_\_\_\_ 201 г.

Срок окончания: по « » \_\_\_\_\_ 201 г.

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

м.п.

Руководитель практики от техникума: \_\_\_\_\_.

м.п.

Оценка \_\_\_\_\_

Подпись \_\_\_\_\_

## **Оформление и содержание отчета о выполнении производственной практики**

### **Общие требования**

Отчет по практике является основным документом обучающимся, отражающим, выполненную им работу во время практики. Обучающийся самостоятельно составляет отчет о выполнении программы производственной практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

### **Требования к оформлению отчета:**

- отчет содержит фамилию, имя, отчество студента, курс, группу, специальность, вид практики, сроки проведения практики, наименование предприятия, Ф.И.О. руководителя практики от техникума и от предприятия;

- отчет проверяет руководитель практики от техникума в дни посещения практики по установленному графику;

- по окончании практики записи в отчете подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);

- все записи в отчете ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);

- допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

По окончании практики отчета подается вместе с отчетом на проверку руководителю от учебного заведения

Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятий общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

Отчет студента по производственной практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период практики и всю проделанную работу по выполнению программы практики.

**Рекомендации:** В разделах отчета практики рекомендуется отразить следующие вопросы:

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.

2. Ассортимент выпускаемых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

а) ознакомиться с ассортиментом выпускаемых хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий;

в) овладеть технологией приготовления простых и сложных отделочных полуфабрикатов;

б) овладеть техникой оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

в) овладеть технологией приготовления хлебобулочных изделий;

в) овладеть технологией приготовления классических тортов и пирожных;

г) произвести технологические расчеты по рациональному использованию сырья;

д) производить приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, выбор оптимального температурного режима;

е) контроль качества приготовленных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов.

3. Правила техники безопасности на предприятии при работе в производственных цехах.

4. Планировка, состав, назначение кондитерского цеха (при наличии)

5. Средства информации для посетителей: меню предприятия.

6. Используемая на предприятии нормативная и технологическая документация (ГОСТы, ОСТы, ТУ, СанПиН, Сборники рецептур, технологические карты, технико-технологические карты др.).

7. Оборудование, инструменты, инвентарь кондитерского цеха, хлебопекарного цеха; виды поступающего сырья, оценка его качества.

8. Правила техники безопасности, санитарии, гигиены на рабочем месте в кондитерском и хлебопекарном цехах.

9. Схема размещения оборудования в цехе по производству хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий.

10. Контроль качества, условия, сроки хранения приготовляемых хлебобулочных изделий, мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов.

Приложение к отчету: фотографии, технологические карты (хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий, тортов и пирожных, фирменных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) предприятия; меню, планы-меню, накладные на сырье, сертификаты соответствия на сырье и изделия (копии).

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики руководителя практики от организации.

Отчет по практике студент должен сдать в 3-дневный срок после окончания практики.

#### **Структура и содержание отчета практики**

Структура отчета отражает основные положения, раскрываемые в отчете, и должна быть согласована с целью и задачами излагаемого труда. Объем отчета должен составлять 25- 40 страниц.

Отчет должен быть написан научным стилем, логически последовательно. Не следует употреблять как излишне пространных и сложно построенных предложений, так и чрезмерно кратких, лаконичных фраз, слабо между собой связанных, допускающих двойное толкование и т.п.

Отчет не пишется от первого лица, исключаются формулировки типа «Я рассмотрел», «Целью моей работы», «Я считаю» и т.д. Работа должна быть написана с применением нейтральных формулировок типа «Можно сделать вывод», «Было проведено исследование».

В отчете должно быть соблюдено единство стиля изложения, обеспечена орфографическая, синтаксическая и стилистическая грамотность в соответствии с нормами современного русского языка.

#### **Структура отчета включает:**

Титульный лист, оформленный в соответствии с установленными требованиями

Содержание

Введение

Цели и задачи;

Разделы (смотри рекомендации)

Заключение.

Список используемой литературы.

Приложения.



Министерство образования науки и молодежной политики  
Нижегородской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«**Ветлужский лесоагротехнический техникум**»

**ДНЕВНИК  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**студента (ки)**

---

**специальности** 19.02.10 Технология продукции общественного питания

**группы** №42

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

**Место прохождения практики**

---

---

---

Начало практики: \_\_\_\_\_

Окончание практики: \_\_\_\_\_

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_

м.п

Руководитель практики от техникума:

преподаватель ПМ Каськова Валентина Сергеевна

м.п

Ветлужский район

2018 г

## Структура и содержание производственной практики – (72 ч)

№ п/п, ПК	Дата	Содержание работы производственной практики	Кол-во часов	Оценка	Подпись
1	2	3	4	5	6
<b>1</b> <b>(4.1)</b>		Иметь практический опыт приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<b>6</b>		
		Иметь практический опыт приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<b>6</b>		
		Иметь практический опыт приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<b>6</b>		
<b>2</b> <b>(4.3)</b>		Иметь практический опыт приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	<b>6</b>		
		Иметь практический опыт приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	<b>6</b>		
		Иметь практический опыт приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий.	<b>6</b>		
<b>3</b> <b>(4.4)</b>		Иметь практический опыт приготовления и использования простых и основных отделочных полуфабрикатов.	<b>6</b>		
		Иметь практический опыт приготовления и использования простых и основных отделочных полуфабрикатов.	<b>6</b>		
		Иметь практический опыт приготовления и использования простых и основных отделочных полуфабрикатов.	<b>6</b>		
<b>4</b> <b>(4.2)</b>		Иметь практический опыт приготовления и оформления классических тортов и пирожных.	<b>6</b>		
		Иметь практический опыт приготовления и оформления классических тортов и пирожных.	<b>6</b>		
		Иметь практический опыт приготовления и оформления классических тортов и пирожных.	<b>6</b>		
		<b>ВСЕГО (12 дней)</b>	<b>72 ч</b>		

# Характеристика

На обучающегося: \_\_\_\_\_

Группа № \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

1. В период производственной практики с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
обучающийся: \_\_\_\_\_

на \_\_\_\_\_

(наименование организации, предприятия, учреждения)  
выполнял производственные задания \_\_\_\_\_

(перечислить основные виды работ и используемое оборудование)

1.1. Оценка качества выполненных работ: \_\_\_\_\_

1.2. Показатель выполнения установленных норм:

с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

(производственные показатели)

1.3. Знание технологических процессов, обращение с инструментом и оборудованием: (подробный отзыв)

1.4. Трудовая дисциплина: (оценка и замечания) \_\_\_\_\_

2. Заключение: обучающийся \_\_\_\_\_

(фамилия и инициалы)

показал производственную подготовку и заслуживает присвоения тарифного разряда по специальности

(название профессии, рекомендуемый разряд)

Подписи:

Начальник цеха (производства) \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ »

Зам. директора по УПР \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ »

Преподаватель \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ »

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

м.п.