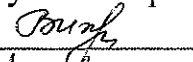


**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора  
по учебной работе

 С.П. Вихрова  
«31» августа 2018 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ**

---

**ПМ.4 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника – техник - технолог

Великий Новгород, 2018

Рабочая программа учебной и производственной практики ПМ. 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384 и учебным планом, утвержденным ОГА ПОУ «НТТТ»

Организация-разработчик: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новгородский торгово-технологический техникум

Разработчики:

Мухина А.И. *мастер производственного обучения*

Кравченко С.В. – *методист УМО*

Рабочая программа учебной и производственной практики обсуждена и рекомендована к утверждению решением цикловой методической комиссии «Общественное питание» от \_\_\_\_\_ 2018 г., протокол № \_\_\_\_

Председатель ЦМК \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
1.1 Область применения программы	4
1.2 Место профессионального модуля в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3 Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения модуля	4
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>5</b>
2.1 Рекомендуемое количество часов на освоение программы модуля	6
2.2 Объем профессионального модуля и виды учебной работы	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>7</b>
3.1 Тематический план и содержание профессионального модуля	7
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>10</b>
4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	10
4.2 Информационное обеспечение обучения	10
4.3 Общие требования к организации образовательного процесса	11
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>12</b>

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

---

## 1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Выполнение работ по организации процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК).

ПК 4 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников общественного питания.

## 1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

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

**иметь практический опыт:**

– проверять органолептическим способом качество основных продуктов для хлебобулочных изделий и дополнительных ингредиентов к ним;

- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
  - оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

## **2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ И ПРИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

В результате освоения учебной практики обучающийся должен обладать:

**Профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:**

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.

**Общими компетенциями:**

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, руководителем, 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

## **2.1 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики**

**Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной и производственной практики ПМ.07:**

- учебная практика - 36 часов.
- производственная практика – 36 часов

## **2.2 Объем учебной практики и виды учебной работы** очная форма

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная практика	36
Производственная практика	36
Итоговая аттестация	Квалификационный экзамен

## **3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1 Тематический план учебной практики профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

№ тем	Наименование темы	Кол-во часов	Кол-во дней
1	<p><b>Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных изделий.</b>  Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с организацией работы кондитерского цеха. Инструктаж по технике безопасности. Подготовка и обработка сырья. Приготовление полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий: фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов. Оценка качества готовых полуфабрикатов.</p>	6	1
2	<p><b>Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.</b>  Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности Организация процессов приготовления дрожжевого теста и изделий из него. Оценка качества готовых изделий. Подготовка и обработка сырья. Приготовление дрожжевого теста опарным и безопасным способами, и изделий из него. Оценка качества готовых изделий.</p>	6	1
3	<p><b>Приготовление бездрожжевого теста, изделий полуфабрикатов на него.</b>  Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация процессов по приготовлению бездрожжевых видов теста и изделий из них. Оценка качества готовых изделий. Подготовка и обработка сырья. Приготовление бездрожжевого теста (блинчатого, вафельного, песочного, сдобного, бисквитного, слоеного, воздушного), изделий полуфабрикатов на него. Оценка качества готовых изделий</p>	6	1
4	<p><b>Приготовление пирожных массового спроса.</b>  Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация процессов по приготовлению пирожных. Оценка качества готовых изделий. Подготовка и обработка сырья. Приготовление пирожных массового спроса: бисквитных, песочных, заварных, слоеных, крошковых. Оценка качества готовых изделий.</p>	6	1
5	<p><b>Приготовление тортов массового спроса</b>  Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация процессов по приготовлению тортов. Оценка качества готовых изделий.  Подготовка и обработка сырья. Приготовление тортов массового спроса: бисквитных, песочных, слоеных, воздушных. Оценка качества готовых изделий.</p>	12	2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36 часов</b>	<b>6 дней</b>



### 3.2 Тематический план производственной практики профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

№ тем	Наименование темы	Кол-во часов	Кол-во дней
1	<p><b>Организация приготовления сложных кондитерских изделий.</b>            Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности приготовления сложных кондитерских изделий. Режимы выпечки, реализации и хранения сложных кондитерских изделий. Приготовление сдобного песочно-выемного печенья «Восход», печенье, глазированное «Сахарное. Приготовление сложных видов печенья. Приготовление сдобного песочно-осадочного печенья «Глаголики», сахарного печенья Подготовка сырья и полуфабрикатов. Выпечка. Охлаждение. Отделка.</p>	6	1
2	<p><b>Организация приготовления сложных хлебобулочных изделий</b>            Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности приготовления сложных хлебобулочных, мучных изделий. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление праздничного хлеба «Каравай». Режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных изделий. Подготовка сырья и полуфабрикатов. Выпечка. Охлаждение. Отделка.            Организация работ в мучном цехе Приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление национального хлеба. приготовление калача, плетёнки, витушки, Режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных изделий. Подготовка сырья и полуфабрикатов. Выпечка. Охлаждение. Отделка.</p>	6	1
3	<p><b>Организация приготовления сложных хлебобулочных изделий</b>            Организация работ в мучном цехе. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий сдоба «Любительская», «Обыкновенная», «Выборгская». Режимы выпечки, реализации</p>	12	2

	<p>и хранении сложных хлебобулочных, мучных изделий. Подготовка сырья и полуфабрикатов. Выпечка. Охлаждение.</p> <p>Организация работ в кондитерском цехе Приготовление кексов на дрожжах. «Домашний». «Весенний». «Кекс с какао», «Чайный». Режимы выпечки, реализации и хранения сложных кондитерских изделий. Подготовка сырья и полуфабрикатов. Выпечка. Охлаждение. Отделка.</p> <p>Организация работ в кондитерском цехе. Приготовление ромовых баба. весовые и штучные. (безопорным способом). Приготовление теста, формование, выпечка, пропитывание сиропом, за глазирование помадой. Режимы выпечки, реализации и хранения сложных кондитерских изделий. Подготовка сырья и полуфабрикатов. Выпечка. Охлаждение. Отделка.</p>		
4	<p><b>Организация приготовления сложных тортов и пирожных</b></p> <p>Текущий инструктаж по охране труда и технике безопасности. Организация работ в кондитерском цехе. Оценка качества продуктов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контроль качества и безопасности приготовления сложных кондитерских изделий. Приготовление бисквитного полуфабриката со сливочным маслом. Приготовление торта «Юбилейный», «Детский». Оформления праздничных тортов; разрезание, намазывание и склеивание пластов; отсаживание из кондитерского мешка и корнетика украшений, совмещение украшений, отделка контурно-рельефная, отделка верха, боковых поверхностей и краев торта; охлаждение, упаковка.</p> <p>Организация работ в кондитерском цехе. Приготовление песочного торта, «Медовый», «Березка». Крема «Шарлот», приготовление молочного сиропа, сбивание маслом с охлажденным сиропом, взбивание, декорирование.</p> <p>Организация работ в кондитерском цехе. Приготовление песочного торта «Абрикотин», Разрезание, намазывание, склеивание пластов, художественное оформление отделочными полуфабрикатами. Приготовление заварного пирожного, приготовление теста, формование, выпечка, отделка кремом и помадой.</p> <p>Организация работ в кондитерском цехе. Приготовление бисквитного пирожного двухслойное, прослаивание кремом, нарезание прямоугольником, декорирование.</p>	12	2
	<b>ИТОГО:</b>	<b>36 часов</b>	<b>6 дней</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета:

- технологического оборудования кулинарного и кондитерского
- производства;
- безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Лабораторий:

микробиологии, санитарии и гигиены.

Учебный кондитерский цех.

Оборудование лабораторий и рабочих мест лабораторий:

Стол лабораторный, стол для весов, стол для приборов, шкаф для лабораторной посуды, шкаф – стеллаж.

Универсальные приводы общего назначения, электроплита, фритюрница, жарочный шкаф, электросковорода, кипятильник, раздаточная секционная стойка, холодильное оборудование, весы настольные циферблатные (электронные), посудомоечная машина, пароконвектомат, микроволновая печь.

Ванна производственная (моечная), раковина для мытья рук.

Доска разделочная маркированная, сковороды, лопатки, венчики, сотейник, сито для протирки, кастрюли разной емкости (комплект), дуршлаг, набор инструментов для фигурной нарезки овощей, ножи маркированные (комплект), нож консервный, ножницы.

Посуда лабораторная (комплект), блюда круглые, овальные, столовые приборы.

Тарелки: столовые мелкие, столовые глубокие порционные, столовые глубокие полупорционные, подстановочные, десертные мелкие, десертные глубокие, пирожковые, закусочные.

Посуда для сырья, полуфабрикатов (комплект), противень с бортиками, шумовка, формы для запекания.

Бак для пищевых отходов

#### **4.2 Информационное обеспечение обучения основные источники**

1.Ермилова С.В. "Приготовление, оформление и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента", 3е издание, М.: Издательский центр "Академия", 2018.-336с

2.Бурчакова И.Ю. "Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, Лабораторный практикум, М.: Издательский центр "Академия", 2018.

3.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис. – 13-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2014. – 336с.,

4.Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 6-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 400с.

#### **Дополнительные источники:**

1.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ.

учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 384с.

2.Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 1: учебное пособие для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112с.,

3.Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 ч. Ч. 2: учебное пособие для нач. проф. образования / Н.И. Дубровская – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 112с.,

4.Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий, М.: Издательство «Легкая промышленность и бытовое обслуживание», 1999.-621с.

5.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.Б. Цыганова. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 448с.

6.Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие / М.Н. Шумилкина.- Изд. 2-е. Ростов н/Д : Феникс, 2011.- 313с

### **Интернет ресурсы**

1 [www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html](http://www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html) - Журнал «Питание и общество»

2 <http://pelmen4eg.ru> - Журнал «Гастроном»

3 [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru) – Весь общепит России

4 [www.edu.ru](http://www.edu.ru) – каталог образовательных Интернет-ресурсов

### **4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

В целях организации учебного процесса «Новгородский торгово – технологический техникум» заключает договоры о производственной практике обучающихся с предприятиями, в которых указываются численность обучающихся направляемых на практику, сроки, условия и порядок проведения производственной практики, соблюдение правил охраны труда

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение содержания разделов профессионального модуля и прохождение учебной практики для получения первичных профессиональных навыков.

Учебная и производственной практика (по специальности) могут проводиться рассредоточено или концентрировано.

При прохождении учебной и производственной практики на предприятиях и организациях продолжительность рабочего времени составляет 6 часов в день (36 часов в неделю).

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, приготовления сложных хлебобулочных и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных	Устный экзамен  Экспертная оценка на практическом экзамене  Зачеты по учебной и производственной практикам

	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;  выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба  определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;  применять коммуникативные умения;  ассортимент сложных хлебобулочных характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных;  правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных;  основные критерии оценки качества теста;  методы приготовления сложных хлебобулочных; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных</p>	<p>экзамен по МДК 04.01  Квалификационный экзамен по профессиональному модулю.</p>
<p>ПК4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных</p>	

	<p>тортов, характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; демонстрировать навыки требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>-осуществлять правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы приготовления сложных мучных кондитерских изделий; температурный режим и правила приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <p>-демонстрировать навыки технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>органолептические способы определения степени готовности и качества сложных мучных кондитерских изделий</p> <p>технику и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p> <p>требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий;</p> <p>актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>	<p>демонстрировать умения разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>- демонстрировать умение и навыки организации технологического процесса приготовления мелкоштучных</p>	



	<p>кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрировать навыки и находить организационные решения по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>-обосновывать основные качества безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий</li> </ul>	
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>демонстрировать умения в организации приготовления сложных отделочных полуфабрикатов использование их в оформлении</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрировать навыки организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>Находить актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>-демонстрировать навыки изготовления различных сложных полуфабрикатов с использованием различных технологий и инвентаря</li> <li>-демонстрировать навыки оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> <li>-демонстрировать органолептическую оценку качества сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>-обосновывать и использовать правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>-демонстрировать умения требования к качеству сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>-демонстрировать навыки и применения температурного режима и правила приготовления различных видов сложности полуфабрикатов;</li> <li>-демонстрировать навыки и изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различного вида технологического оборудования</li> </ul>	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практикам</i>
ОК2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	-обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; -демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.	<i>Устный экзамен  наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	-демонстрация способности принимать решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике</i>
ОК5 Использовать информационно-	-демонстрация навыков использования	<i>наблюдение и оценка на практических и</i>

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	-проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике
ОК9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ по учебной и производственной практике

**МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ И ТОРГОВЛИ  
НОВГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГА ПОУ «Новгородский торгово-технологический техникум»**

**ОТЧЕТ**

**по учебной практике**

Тематический план учебной практики

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

**обучающегося специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания**

---

**( Ф.И.О. полностью)**

**очного отделения \_\_\_\_\_ курса** **группы \_\_\_\_\_**

**Сроки прохождения практики с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019 по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2019**  
**База практики \_\_\_\_\_**

**Руководитель практики от  
техникума \_\_\_\_\_ Ф.И.О.**

**Руководитель практики от  
предприятия \_\_\_\_\_ Ф.И.О.**  
**М.П.**