Министерство образования и науки Ульяновской области

Областное государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

«Большенагаткинский техникум технологии и сервиса»

**Рабочая программа производственной практики**

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

для специальности среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена

**19.02.10. Технология продукции общественного питания**

село Большое Нагаткино

2015 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | РЕКОМЕНДОВАНА  на заседании ЦМК по дисциплинам  сферы обслуживания | УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по учебной работе ОГБПОУ Большенагаткинский ТТиС | | Председатель ЦМК | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мынина О.Ю. | | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Нуйкина В.С. | «\_\_31\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_08\_\_\_\_\_\_ 2015 г. | | Протокол заседания ЦМК |  | | № \_1\_\_ от «\_31\_\_» \_\_\_\_08\_\_\_\_\_2015 г. |  | |  |  | |  |  | |  |

Разработчики:

Козлова О.В., преподаватель техникума

Рецензент:

*Ф.И.О., должность*

**I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

* 1. **Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

**1.2.Цели и задачи производственной практики по профилю специальности.**

**Целью производственной практики** является формирование общих и профессиональных компетенций.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

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.

**Задачами производственной практики** являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой специальности;

- освоение современных производственных процессов, технологий;

- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

**1.3. Количество часов на производственную практику: 36 часов**

1. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ**

**ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объём  часов |
| **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** | |  |
| Тема 04.1. Организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | ***Обучающийся должен иметь практический опыт*** приготовления и оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. |  |
| **Содержание учебного материала** Приготовление сдобных хлебобулочных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы выборгской фигурной, плюшки московской, булки славянской, сдобы Ульяновской, штрицелей и др.) | 3 |
| Приготовление сложных сдобных изделий и праздничного хлеба (ромовой бабы, кексов, дрожжевых слоеных изделий, пирогов, кренделей,куличей и караваев) | 6 |
|  | Всего часов: | **12** |
| Тема 04.2. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов | ***Обучающийся должен иметь практический опыт***приготовления и оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов |  |
| **Содержание учебного материала** Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов (бисквитного, песочного, слоеного, сдобного, воздушного, воздушно-орехового, миндального, вафельного, заварного полуфабрикатов) | 6 |
| Оформление сложных мучных кондитерских изделий ( высокохудожественных, фигурных, заказных и национальных тортов) | 6 |
|  | Всего часов: | 12 |
| Тема 04.3. Организация технологического процесса приготовления мелкоштучных к ондитерских изделий | ***Обучающийся должен иметь практический опыт*** приготовления мелкоштучных кондитерских изделий  **Содержание учебного материала** приготовления мелкоштучных кондитерских изделий( кексов, песочного печенья: отсадного, выемного, нарезного; пряников, коржиков, коврижек ); | **6** |
|  | Всего часов: | **6** |
| Тема 04.4. Организация технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении | ***Обучающийся должен иметь практический опыт*** приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении  **Содержание учебного материала** приготовления сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении:  -приготовление сахарных полуфабрикатов (сиропов, помады, жженки, желе, мастики, глазури, кандира, грильяжа, карамели, кувертюра);  -приготовление кремов (масляного, белкового, сливочного, сметанного); | **6** |
|  | Всего часов: | **6** |
|  | Итого | **36** |

**III. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1. Общие требования к организации производственной практики** **по профилю специальности**

Производственная практика обучающихся осуществляется на хлебопекарных предприятиях г. Ульяновска в соответствии с договорами об оказании образовательных услуг между Областным государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением и и хлебокомбинатом № 1 ОАО «Ульяновскхлебпром», хлебозаводом № 3 ОАО «Ульяновскхлебпром».

Своевременно издаются приказы о проведении производственной практики, договора, отзывы руководителей практики, отчёты о прохождении практики. Проводится инструктаж по технике и пожарной безопасности, медицинский осмотр обучающихся .

Организация производственного обучения для обучающихся СПО осуществляется согласно графика учебного процесса учебного заведения. За каждым предприятием закреплены преподаватели спец.дисциплин .

**3.2. Характеристика рабочих мест**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование цехов, участков | Оборудование | Применяемые  инструменты  (приспособления) |
| Хлебопекарный цех | просеиватели, тестомесильные машины, тестоделительные машины, округлители, тестозакаточные машины, расстойные шкафы, хлебопекарные печи, циркуляционные столы, упаковочные машины, холодильные установки. | ножи,  скребки,  скалки,  листы кондитерские,  формы для выпечки. |
| Кондитерский цех | тестомесильные машины, взбивальные машины, тестораскаточные машины; электроплиты, электрические пекарские шкафы, холодильные установки. | отсадочные мешки, насадки разной формы,ножи, сита ,выемки для теста,скалки, баки , кастрюли ,листы кондитерские,формы для выпечки. |

**3.3. Информационное обеспечение обучения**

1.Ауэрман.Л.Я. Технология хлебопекарного производства. Профессия,2002.-414с.

2.Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий .-М.: ИРПО; Изд .центр «Академия» ,2010.- 301 с.

3.Матюхина З.П Товароведение пищевых продуктов .-М. :Издательский центр «Академия» ,2008.

4. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания .-СПб:Профикс,2006.

5. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства . –М.:ИРПО; Изд .центр «Академия» ,2000.- 320 с.

6.Цыганова Т.Б Технология и организация производства хлебобулочных изделий .- М.:ИРПО; Изд .центр «Академия» ,2010.- 446с.

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов
2. Отечественные журналы:
   1. «Рестораны и гостиницы»
   2. «Ресторатор»
   3. «Торговое оборудование»
   4. «Ресторанныеведомости»