



автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по учебной работе

Л.В. Ватлина
Л.В. Ватлина

«20» мая 2021 г.

**РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

по профессиональному модулю
**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**
по программе базовой подготовки

по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация выпускника: Техник-технолог

Новосибирск
2021

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04. *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки Российской Федерации от 22.04.2014 № 384.

СОСТАВИТЕЛИ:

Н.Г. Неборская, канд. техн. наук, доцент кафедры технологии и организации общественного питания

О.Н. Васильева, мастер производственного обучения

РЕЦЕНЗЕНТ:

С.Ю. Глебова, канд. биол. наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Главный технолог Новосибирского облпотребсоюза

кадров и учебных заведений Е.А. СОЛОМИНА

«20» мая 2021 г.

Директор и соучредитель кейтеринговой компании

"Кейтеринг-Анны Сидевич"

Вице-Президент по кейтерингу СибФРиО

Член Интернациональной Ассоциации Кейтеры ICA

«20» мая 2021 г. А.Б. СИДЕВИЧ

Начальник отдела практической подготовки

и содействия трудоустройству

«20» мая 2021 г. С.С. ДЕЙКИНА

Рабочая учебная программа учебной практики по профессиональному модулю по профессиональному модулю ПМ.04. *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* рассмотрена и одобрена на заседании кафедры технологии и организации общественного питания, протокол от 20 мая 2021 г. № 10.

Заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания

С.Ю. Глебова

РАЗДЕЛ 1. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ

1.1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ПРАКТИКИ .

Целью учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* организуется в форме практической подготовки и является формирование у обучающихся профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта, направленное на освоение вида деятельности по организации процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и способствующее формирование общих и профессиональных компетенций по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Задачами учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* являются:

- ознакомление студентов с производственными процессами в мучном и кондитерском цехах и на раздаче;
- освоение технологии производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- изучение методов контроля сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, нормативной и технической документации, регламентирующей качество сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- изучение правил эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в кондитерском (мучном) цехе;
- ознакомление с правилами техники безопасности; пищевой санитарии и личной гигиены работников.

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий обучающийся 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:

- органолептические 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.

1.2 ВИД ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ

Вид практики – учебная, по профилю специальности 19.02.10 *Технология продукции общественного питания*

Способ проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04 *Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:* на предприятии общественного питания.

Форма проведения учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

концентрировано – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП СПО, после освоения междисциплинарного курса.

1.3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ В ПРОЦЕССЕ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Результаты освоения ООП: формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения
Общие компетенции	
<p>ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии. Проявлять к будущей профессии устойчивый интерес.</p>	<p><i>Знать:</i> востребованность профессии в обществе, качества, необходимые для овладения профессией, социальную значимость профессии. <i>Уметь:</i> творчески мыслить, развивать в себе тонкие вкусовые ощущения и обоняние, аккуратность, организованность и хорошую память.</p>
<p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p><i>Знать:</i> критерии эффективности и качества выполнения профессиональных задач, правильную организацию рабочего места, применение методов и способов решений профессиональных задач в области приготовления кулинарной продукции. <i>Уметь:</i> оценивать методы и способы выполнения профессиональных задач на лабораторных занятиях и при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
<p>ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p><i>Знать:</i> осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, ответственность за результаты своего труда, решение производственных задач в стандартных и нестандартных ситуациях. <i>Уметь:</i> анализировать рабочую ситуацию, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>
<p>ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p><i>Знать:</i> как найти и использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. <i>Уметь:</i> использовать нормативную и техническую документацию, акты учета сырья при поступлении, хранении и реализации готовой продукции и т.п.</p>
<p>ОК 05. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> навыки работы с компьютером, использование компьютерных программ в профессиональной деятельности. <i>Уметь:</i> использовать компьютерные программы для расчетов рецептур, пищевой и биологической ценности, подбора ассортимента изделий.</p>

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<i>Знать:</i> морально-этические нормы поведения при работе с коллегами, руководством и потребителями. <i>Уметь:</i> соблюдать эти нормы в процессе работы, работать в команде, корректно общаться с руководством и потребителями.
ОК 07. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения зада	<i>Знать:</i> как мотивировать людей на выполнение качественной работы. методы контроля работы, личную ответственность за результаты. <i>Уметь:</i> разрабатывать и ставить цели работы, управлять и контролировать работу подчиненных.
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<i>Знать:</i> требования на различных этапах освоения профессии и развития личности, приемы самообразования, методы и способы повышения квалификации. <i>Уметь:</i> определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, планировать свой карьерный рост.
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<i>Знать:</i> тенденции развития и внедрения новой техники технологии, научные основы технологических процессов, тенденции в искусстве оформления блюд и придания им вкуса. <i>Уметь:</i> быстро осваивать новую технику и технологии на основе знаний технологических процессов, внедрять достижения технологии на производстве.
Профессиональные компетенции	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<i>Знать:</i> правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, ассортимент, организации технологического процесса, использование различных технологий, оборудования и инвентаря, контроля качества; <i>Уметь:</i> оценивать качество, принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; пользоваться оборудованием и инвентарем; контролировать качество; <i>Навыки/опыт деятельности:</i> приготовления и оформления, оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий; безопасной работы с оборудованием и инвентарем, контроля качества.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<i>Знать:</i> основы ассортимента мучных кондитерских изделий и тортов, организации технологического процесса, использование различных технологий, оформления и отделки; оборудования и инвентаря; контроля качества; <i>Уметь:</i> оценивать качество, принимать организационные решения по процессам приготовления мучных кондитерских изделий и

	тортов; пользоваться оборудованием и инвентарем; контролировать качество; <i>Навыки/опыт деятельности:</i> приготовления и оформления мучных кондитерских изделий и тортов, оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий; безопасной работы с оборудованием и инвентарем, контроля качества.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий..	<i>Знать:</i> ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий, организации технологического процесса их приготовления; использования оборудования и инвентаря, безопасной работы, контроля качества; <i>Уметь:</i> организации рабочего места, приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий; работы с инвентарем и оборудованием, контроля качества; <i>Навыки/опыт деятельности:</i> владеть характеристиками основных продуктов и дополнительных ингредиентов; навыки работы технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасного использования; контроля качества мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<i>Знать:</i> основы разработки ассортимента отделочных полуфабрикатов; <i>Уметь:</i> организовывать технологический процесс производства отделочных полуфабрикатов; <i>Навыки/опыт деятельности:</i> владеть навыками нахождения организационных решений по процессам приготовления отделочных полуфабрикатов, контроля качества и безопасности отделочных полуфабрикатов.

1.4. МЕСТО ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная практика по профилю специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

1.5. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Учебная практика по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* проводится у обучающихся:

- на базе среднего общего образования: для очной формы- на 2 курсе в 4 семестре, заочной формы- на 3 курсе в течении 2-х недель;

– на базе основного общего образования: для очной формы- на 3 курсе в 6 семестре, заочной формы- на 4 курсе в течении 2-х недель.

РАЗДЕЛ 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость учебной практики

Продолжительность учебной практики по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания 2 недели.

2.2. Содержание этапов прохождения учебной практики

разде	Наименование разделов (этапов) практики	Виды учебных работы на практике
1	Подготовительный этап	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Идентификация типа, класса и формата предприятия. Изучение номенклатуры и ассортимента предприятия
2	Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (кондитерский и мучной цех) (практическая подготовка)	Органолептически 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
		Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов
		Применять коммуникативные умения
		Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий
		Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

2.3. Наименование раздела практики

2.3.1. Общая характеристика предприятия

Независимо от типа предприятия студенты в ходе практики изучают и отражают в отчете следующие вопросы:

- дислокацию предприятия общественного питания, форму собственности, время работы, перечень филиалов предприятия;
- тип предприятия, класс, специализацию, количество мест в зале, контингент потребителей, методы обслуживания посетителей, количество хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, реализуемых в день (всего и по видам), состав и назначение помещений, их взаимосвязь;
- анализ ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, вырабатываемых и используемых на предприятии;
- оценку качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на предприятии (виды контроля);
- правила внутреннего распорядка предприятия;
- правил по охране труда и противопожарной технике;
- соблюдение правил санитарии и гигиены работниками кондитерского (мучного) цеха и предприятия.

2.3.2. Работа в кондитерском (мучном) цехе

За период работы в кондитерском (мучном) цехе студент должен изучить и отразить в отчете следующее:

- назначение цеха, режим работы;
- количественный и качественный состав работников цеха;
- ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их количество с течение смены;
- технологические линии;
- организацию рабочих мест пекарей и кондитеров;
- санитарное состояние цеха и рабочих мест;
- дать рекомендации по расширению ассортимента продукции, рационализации технологического процесса, улучшению условий труда.

2.3.3. Организация контроля качества выпускаемой продукции на предприятии

В данном разделе студент анализирует:

- виды контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, осуществляемого на различных участках производственного процесса, кто отвечает за контроль продукции;

- наличие бракеража и бракеражного журнала и порядок его заполнения.

РАЗДЕЛ 3. СИСТЕМА ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Формы документов и отчетности о прохождении учебной практики

При направлении на учебную практику по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* по специальности *19.02.10. Технология продукции общественного питания* обучающийся получает:

- инструкцию по технике безопасности и правилам поведения при прохождении практики по профессиональному модулю обучающимися СибУПК в организации (приложение 4);
- задание на учебную практику (приложение 1).

В период прохождения учебной практики обучающимся ведется Дневник прохождения практики.

Формой отчетности по практике является отчет.

Обязательным компонентом отчета по учебной практике является Дневник.

Образец титульного листа отчета представлен в приложении 2.

По окончании учебной практики обучающиеся представляют на кафедру технологии и организации общественного питания:

- отчет об учебной практике;
- аттестационный лист (пример в приложении 3);
- характеристику, выданную предприятием, на котором студент проходил практику;
- задание на учебную практику;
- дневник практики, заверенный руководителем практики от предприятия.

3.2. Требования к содержанию и оформлению Отчета о прохождении учебной практики

При представлении отчета о прохождении учебной практики основные структурные элементы располагаются в следующей последовательности:

- подтверждение организации о принятии студента на практику (договор с организацией/письмо-направление);
- титульный лист Отчета о прохождении учебной практики;
- аттестационный лист по учебной практики;
- характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения учебной практики;

- задание на учебную практику;
- дневник прохождения практики;
- содержание;
- введение;
- основная часть Отчета о прохождении учебной;
- заключение;
- список использованных источников;
- приложения.

Титульный лист выступает первой страницей Отчета о прохождении учебной практики, при этом номер страницы не проставляется.

Содержание является второй страницей Отчета о прохождении учебной практики, на которой номер страницы проставляется.

Содержание включает Введение, наименование разделов основной части Отчета о прохождении учебной практики, Заключение, Список использованных источников и Приложения с указанием номеров страниц, с которых начинаются перечисленные элементы. Слово «Содержание» записывается в виде заголовка прописными буквами.

Введение включает следующие обязательные элементы: цель и задачи учебной практики, указание организации, на базе которой проходила учебная практика, краткое описание выполненных работ на практике, практическая значимость полученных результатов.

Основная часть отчета должна содержать следующие разделы:

Введение

1. Общая характеристика предприятия

2. Работа кондитерского (мучного) цеха: рабочие места, оборудование, ассортимент.

3. Организация контроля качества продукции на предприятии.

4. Заключение

Список использованных источников

В Заключении должны быть представлены основные итоговые результаты выполненных работ, изложены краткие выводы.

Список использованных источников является необходимым и завершающим элементом Отчета о прохождении учебной / производственной (по профилю специальности) практики. Список использованных источников должен содержать библиографическое описание источников, непосредственно использованных студентом в процессе прохождения учебной практики и подготовки Отчета о прохождении учебной практики. В данный Список использованных источников могут быть включены источники, как рекомендованные преподавателем профессионального модуля (руководителем учебной практики), так и самостоятельно найденные и использованные обучающимся при выполнении работы.

В Приложения включаются материалы, связанные с выполнением работ на практике, но которые по каким-либо причинам не могут быть

включены в основную часть Отчета о прохождении учебной практики. К ним могут относиться:

- таблицы вспомогательных цифровых данных;
- справочные данные;
- документы организации;
- фотографии;
- крупные схемы, графики, рисунки, диаграммы и др.

3.3. Порядок проведения промежуточной аттестации по итогам учебной практики

Аттестация по итогам учебной практики проводится в течении недели после окончания практики.

В качестве формы контроля предусмотрен дифференцированный зачет в форме собеседования, который выставляется при условии:

- положительного аттестационного листа по учебной практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника о прохождении практики;
- полноты и своевременности представления отчета о прохождении практики в соответствии с заданием на учебную практику.

РАЗДЕЛ 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной практике

Основная учебная литература

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студентов учреждений СПО / БУРЧАКОВА ИРИНА ЮРЬЕВНА, С. В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 237с. : ил. - (Профессиональное образование). - Библиогр.:с.377-379. - ISBN 978-5-4468-7301-2.
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Е.Б. Мрыхина. — Москва :

ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0858-7. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1679674>

3. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>

Дополнительная учебная литература

4. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева. — 3-е изд. — Ростов н/Д : Феникс, 2018. - 374. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-30345-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/977586>.
5. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 125 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0706-1. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1225643>.
6. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 469 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1059379. - ISBN 978-5-16-017316-0. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1059379>.
7. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2019. - 499 с. - ISBN 978-985-503-985-4. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1214822>.
8. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/487545>
9. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1141779>.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

- Википедия: www.wikipedia.ru
- Информационный портал «Весь общепит России»: www.pitportal.ru
- Информационный портал пищевик: www.mppnik.ru
- Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОСТСТАНДАРТ): www.gost.ru
- Электронно-библиотечная система: www.znanium.com

Работа с различными видами электронных документов	Microsoft Office: Word, Excel, PowerPoint, Adobe Acrobat Professional; Adobe Reader
Автоматизированное взаимодействие с обучающимися	Сеть Интернет, Социальные сети
Облачные технологии	Информационная образовательная система университета, Информационный портал СибУПК

Технология	Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем
Информационный поиск	Справочно-правовая система Консультант плюс, ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.
Самостоятельная научно-исследовательская работа	ЭБС и информационные отечественные и зарубежные базы данных -znanium.com, books.google.com, elibrary.finec.ru, elobook.com, cfin.ru, scholar.google.ru, ict.edu.ru/lib, soc.lib.ru.

4.2. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Учебная практика должна проводиться в специально оборудованных помещениях или иных подразделениях организаций, с которыми заключен договор на организацию и проведение практики, соответствующих действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

РАЗДЕЛ 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

5.1 Текущий контроль

Текущий контроль оценивает ход прохождения учебной практики, применяемый для проверки степени освоения программы прохождения

практики и проводится в виде собеседования и проверки выполнения обучающимся индивидуального задания, необходимого для формирования отчета. Отчет должен представлять собой краткие, конкретные и точные ответы на каждый пункт программы практики.

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

5.2.Оценочные материалы для текущего контроля

Вопросы к зачету по учебной практике *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

1. Подготовка молока и молочных продуктов к производству.
2. Подготовка муки, сахара, крахмала и др. сыпучих продуктов к производству
3. Подготовка жировых продуктов к производству.
4. Подготовка яичных продуктов к производству
5. Подготовка фруктов, сухофруктов, орехов к производству.
6. Требования к сырью для производства.
7. Технология безопарного дрожжевого теста.
8. Технология опарного дрожжевого теста.
9. Технология сдобного пресного теста.
- 10.Технология слоеного теста.
- 11.Технология бисквитного теста.
- 12.Виды бисквитов.
- 13.Технология заварного теста.
- 14.Технология воздушного теста.
- 15.Технология миндального теста.
- 16.Технология сливочных кремов.
- 17.Технология белковых кремов.
- 18.Технология заварных кремов.
- 19.Технология кремов из полуфабрикатов промышленного производства.
- 20.Технология сиропов и помады.
- 21.Технология кондитерских посыпок и глазури.
- 22.Технология карамели.
- 23.Технология шоколада.
- 24.Технология сдобных булочек.
- 25.Технология пирогов и пирожков.
- 26.Технология праздничного хлеба.
- 27.Технология мелкоштучных кондитерских изделий.
- 28.Технология тортов.

29. Санитарно-гигиенические требования к кондитерскому цеху.
30. Организация рабочих мест в кондитерском цехе.
31. Оборудование кондитерского цеха. Правила эксплуатации и техники безопасности.
32. Контроль качества выпеченных полуфабрикатов.
33. Контроль качества теста.
34. Контроль качества отделочных полуфабрикатов.

5.3. Критерии оценки при защите отчета по практике:

Оценка	Характеристика
Отлично	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенций глубокий. Выполнены все требования к написанию отчета; логично изложен материал, сформулированы выводы, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на вопросы.
Хорошо	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, освоены все компетенции. Выполнены все требования к написанию и защите отчета, но при этом имеются недочеты: имеются неточности в изложении материала, имеются упущения в оформлении, даны неполные ответы на дополнительные вопросы.
Удовлетворительно	Выполнены задания, предусмотренные программой практики, уровень освоения компетенции неглубокий. Имеются существенные отступления от требований к оформлению отчета, допущены фактические ошибки в содержании или при ответе на дополнительные вопросы во время защиты.
Неудовлетворительно	Студент не усвоил значительную часть программного материала практики, уровень освоения компетенции низкий, не ответил на большинство основных и дополнительных вопросов, либо отказавшийся отвечать на вопросы.

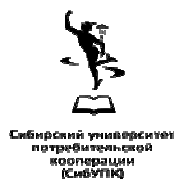
РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИКИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Выполнение заданий практики обучающимися с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся, рекомендации медико-социальной экспертизы, а также индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

При направлении обучающегося с ОВЗ в профильную организацию для прохождения предусмотренной учебным планом практики, университет согласовывает с организацией совместный рабочий график (план), условия и виды труда с учетом рекомендаций медико-социальной экспертизы. При необходимости для прохождения практики могут создаваться специальные

рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом профессионального вида деятельности и характера труда, выполняемых обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

При необходимости, для обучающихся с ОВЗ могут быть созданы условия для прохождения практики по месту обучения – в профильном структурном подразделении университета: центре, отделе, управлении и др.



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

ЗАДАНИЕ НА ПРАКТИКУ

Вид практики:

УЧЕБНАЯ

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

Специальность СПО: *19.02.10 Технология продукции общественного питания*

Выдано обучающемуся _____ курса _____ группы

(Ф.И.О.)

(наименование организации)

Сроки прохождения практики с «__» _____ 20__ по «__» _____ 20__ года

В ходе прохождения практики предусмотрено выполнение следующих видов работ:

1. Ведение и оформление Дневника прохождения практики.
2. Составление и оформление Отчета о прохождении практики.
3. Индивидуальное Задание на практику:

раздел	Виды учебных работы на практике	Кол-во часов
1	Прохождение инструктажа по технике безопасности, пожарной безопасности, инструктажа на рабочем месте. Идентификация типа, класса и формата предприятия. Изучение номенклатуры и ассортимента предприятия	2
2	Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов	7
	Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных, хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкостудных кондитерских изделий	7
	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	7
	Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	7
	Определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	7
	Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами	7
	Выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	7
	Применять коммуникативные умения	7
Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий	7	

	Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов	7
	Всего	72

Задание выдано

Руководитель практики от образовательной организации _____
(должность, Ф.И.О.)

Дата «_____» _____ 20 ____ года _____
(подпись)

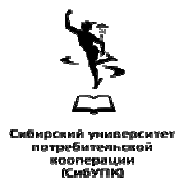
Задание согласовано

Руководитель практики от организации _____
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Задание получено

Обучающийся _____
(Ф.И.О.)

Дата «_____» _____ 20 ____ года _____
(подпись)



автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»

Кафедра технологии и организации общественного питания

ОТЧЕТ О ПРОХОЖДЕНИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

По профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
(код и наименование профессионального модуля)

Место прохождения практики: _____
(наименование организации (предприятия))

Обучающегося(ейся) _____ курса

(Фамилия И.О.)

(группа, шифр)

Руководитель практики _____

(должность, ученое звание, ученая степень)

(Фамилия И.О.)

Оценка после защиты _____

Дата защиты _____

Новосибирск 20____



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

(Ф.И.О. полностью)

обучающийся(аяся) на _____ курсе _____ группы по специальности СПО

(код и наименование специальности)

Успешно прошел(ла) учебную практику по профессиональному модулю *ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

в объеме _____ часов с «___» _____ 20__ по «___» _____ 20__ года

в организации _____.

(наименование организации, юридический адрес)

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики, в рамках освоения профессиональных компетенций	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий..	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	соответствует (не соответствует) технологии данного вида работы

Характеристика обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики

В ходе проведения практики демонстрировал интерес к будущей профессии, проявил понимание сущности и социальной значимости своей будущей профессии, рационально организовывал собственную деятельность, выбирал типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал их эффективность и качество, принимал правильные решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес за них ответственность, осуществлял поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности в ходе практики, работал в коллективе и команде, эффективно общался с коллегами, руководством, потребителями, брал на себя ответственность за работу членов команды, за результат выполнения заданий, самостоятельно определял задачи профессионального и личностного развития, занимался самообразованием, осознанно планировал повышение квалификации, ориентировался в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности, успешно выполнял все виды работ.

**Дополнительно об обучающемся
сообщаем:** _____

Руководитель практики от организации _____ / _____

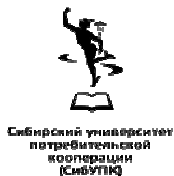
(подпись, заверенная печатью)

(Ф.И.О.)

Руководитель практики
от образовательной организации _____ / _____

(подпись)

(Ф.И.О.)



**автономная некоммерческая образовательная организация
высшего образования Центросоюза Российской Федерации
«Сибирский университет потребительской кооперации»**

Кафедра технологии и организации общественного питания

ИНСТРУКЦИЯ

**по технике безопасности и правилам поведения при прохождении
[учебной, производственной (по профилю специальности)] практики
по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
студентами СПО СибУПК в организации**

1. К практическим занятиям допускаются лица, ознакомленные с данной инструкцией по технике безопасности и правилам поведения.
2. Работа студентов в организации разрешается только в присутствии руководителя.
3. При прохождении практики в компании категорически запрещается:
 - находиться в помещении в верхней одежде;
 - класть одежду и сумки на столы;
 - находиться в помещении с едой и напитками;
 - располагаться сбоку или сзади от включенного монитора;
 - присоединять или отсоединять кабели, трогать разъемы, провода и розетки;
 - передвигать компьютеры;
 - открывать системный блок;
 - лезть различными предметами в розетку.
4. Находясь на практике, студенты обязаны:
 - соблюдать тишину и порядок;
 - выполнять все требования руководителя;
 - работать только по поручению руководителя;
 - соблюдать режим работы, при проявлении рези в глазах, резком ухудшении видимости, невозможности сфокусировать взгляд или навести его на резкость, появлении боли в пальцах и кистях рук, усилении сердцебиения немедленно покинуть рабочее место, сообщить о происшедшем преподавателю и обратиться к врачу;
 - оставлять рабочее место чистым.
5. Работая за рабочим столом и компьютером, необходимо соблюдать правильную позу:
 - расстояние от экрана до глаз 70-80 см (расстояние вытянутой руки);
 - вертикально прямая спина;
 - плечи опущены и расслаблены;
 - ноги на полу и не скрещены;
 - локти, запястья и кисти рук на одном уровне;
 - локтевые, тазобедренные, коленные, голеностопные суставы под прямым углом.
6. При поездке на место практики соблюдать все правила дорожного движения, переходить улицы и положенных местах на зеленый свет светофора, при пользовании метрополитеном соблюдать все правила безопасности.

С инструкцией ознакомлен
Обучающийся _____

(Ф.И.О.)

Дата « _____ » _____ 20 ____ года _____

(подпись)