

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ,
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация
Техник-технолог

Уровень образования, необходимый для приема на обучение ППССЗ
основное общее образование

Форма обучения
очная

2018 г.

Программа производственной практики ПП.04.01 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 № 384 от 22.04.2014г.

Программа производственной практики согласована с представителями работодателей:

Руководитель АНО КПЦ
«Солнечная Мордовия»

/ Синичкина Анастасия Владимировна/

Руководитель АНО ПЦ Гостиница
«Макаровская»

/Кисняшкин Иван Гаврилович/

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «11» мая 2018 г., протокол № 11.

© Саранский кооперативный институт (филиал)
АНОО ВО Центросоюза РФ
«Российский университет кооперации», 2018
© **Аверьянова Т.Н., 2018**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы	4
1.2. Цели и задачи практики	4
1.3. Продолжительность практики	7
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	8
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	12
4.1. Общие требования к организации практики	12
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	13
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы	13
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	15
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	17
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	18
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	18
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	19
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО «Технология продукции общественного питания». В части освоения вида профессиональной деятельности: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий».

1.2. Цели и задачи производственной практики

С целью овладения приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, студент в ходе производственной практики должен:

иметь практические навыки:

-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 приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

-оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

-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 при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

-выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

-определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

-выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

-выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

-определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

-ассортимент сложных хлебобулочных изделий, 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 качества теста, подготовленных 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;

-технологии 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 Рекомендуемое количество часов

3 недели, 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики по профессиональному модулю является освоение профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Овладение приемами приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Тема 4.1. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	24
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Овладение приемами приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления мучных кондитерских изделий. Оформление и отделка мучных кондитерских изделий.	Тема 7.1 Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий и праздничных тортов	30
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Овладение приемами приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.	Тема 6.1. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	30
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Овладение приемами изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий	Тема 5.1. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий и праздничных тортов	24
	Всего		108 часов

Содержание самостоятельной работы обучающегося

№ п/п	Виды работ	Сроки выполнения видов работ (в часах)	Результат работы студента (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий и т.п.)
1	Составить технологические карты на хлебобулочные изделия	8	Технологические карты
2	Составить технологические карты на мелкоштучные кондитерские изделия	8	Технологические схемы
3	Составить технологические схемы на сложные мучные кондитерские изделия	8	
4	Составить технологические схемы на отделочные полуфабрикаты	8	
	Всего	32 часа	

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Составить технологическую схему приготовления «Безе».
2. Составить технологическую схему приготовления «Торта машина».
3. Составить технологическую схему приготовления праздничного хлеба «Каравай».
4. Составить технологическую схему приготовления хлеба «Ржаной хлеб».
5. Составить технологическую схему приготовления хлеба «Мокшанский».
6. Составить технологическую схему приготовления пряничного теста.
7. Составить технологическую карту на крем «Глясе».
8. Составить технологическую карту на крем «Сливочный».
9. Составить технологическую карту на Бисквитное тесто.
10. Составить технологическую карту на песочное тесто.
11. Составить технологическую карту на печенье из песочного теста с шоколадом.
12. Составить технологическую карту на «Маффины с малиной».

13. Составить технологическую карту на «Капкейки».
14. Составить технико-технологическую карту на сложное мучное-кондитерское изделие.
15. Составить технико-технологическую карту на отделочный полуфабрикат.
16. Составить технико-технологическую карту на хлебобулочное кондитерское изделие,
17. Составить технико-технологическую карту на хлебобулочное изделие «Каравай».
18. Составить технологическую карту на песочное тесто.
19. Составить технологическую карту на бисквитное тесто.
20. Составить технологическую карту на воздушное тесто.
21. Составить технологическую карту на молочную мастику.
22. Составить технологическую карту на крем.
23. Составить схему приготовления дрожжевого теста.
24. Составить схему приготовления слоенного теста.
25. Составить схему приготовления воздушного теста.
26. Составить схему приготовления полуфабриката из песочного теста.
27. Составить технико-технологическую карту на мелкоштучное кондитерское изделие.
28. Составить технико-технологическую карту на «Пирожки с зеленым луком».
29. Составить технико-технологическую карту на ватрушку с творогом.
30. Составить технико-технологическую карту на начинку для пирогов.

4. УСЛОВИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Требования к руководителям практики от организации

Руководство практикой осуществляется одним представителем от предприятия, занимающим руководящую должность, с опытом работы по профилю специальности, имеющим высшее образование.

В организации и проведении практики участвуют учебное заведение и непосредственно организация. Институт планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики, разрабатывает и согласовывает с организациями программу, содержание и планируемые результаты практики, осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, совместно с организациями организывает процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в проведении практики, заключают с институтом договора на проведение практики, предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников, участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных студентом в период практики. Организации обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

Непосредственно на местах прохождения практики организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты, назначаемые приказом руководителя данной организации.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Непосредственный руководитель практики от организации проводит с практикантами обучение безопасным методом и приемом выполнения работ,

инструктаж по охране труда, и техники безопасности, стажировку на рабочих местах и проверку знаний, требований техники безопасности и противопожарной безопасности, принимает меры по предотвращению аварийных ситуаций.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профессиональной деятельности обучающихся на основе договоров: «предприятия общественного питания».

Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть 2. [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 26.01.1996 г. N 14-ФЗ: по состоянию на 30.01.2014]. – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru/iv/>.
2. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, – последние изменения от 25.06.2012 [№ 242-ФЗ](#), от 25.06.2012 [N 93-ФЗ](#), от 28.07.2012 [N 133-ФЗ](#), от 02.07.2013 [N 185-ФЗ](#), от 21.12.2013 [N 363-ФЗ](#), от 05.05.2014 [N 112-ФЗ](#). – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.
3. Федеральный Закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Электронный ресурс] с изменениями и дополнениями, от 18.07.2011 [№ 242-ФЗ](#), от 19.07.2011 [№ 248-ФЗ](#)). – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.

4. О техническом регулировании [Электронный ресурс]: Закон РФ от 27.12. 2002 №184-ФЗ (в редакции от 25.11.2015). – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.
5. ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. — М.: Стандартинформ, 2008. - Доступ из справ.-правовой системы Консультант Плюс– Электрон. дан. - [М., 2015.]
6. ГОСТ Р 53104—2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2009. - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс– Электрон. дан. - [М., 2015.]
7. ГОСТ Р 50762-07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст. – введ. 2009-01-01. - М. : Стандартинформ, 2008. - Доступ из справ.-правовой системы Консультант Плюс– Электрон. дан. - [М., 2015.]
8. Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» - вносятся изменения и дополнения периодически - в редакции Постановления Правительства РФ от 11.11.2013, №1009). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс– Электрон. дан. - [М., 2015.]
9. СП2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
10. Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания [Текст]. - М.: Дашков и К, 2006. - 211с. - Доступ из справ.-правовой системы Консультант Плюс – Электрон. дан. - [М., 2015.]
11. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Основная литература

- 1.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2016. — 250 с. ЭБС book.ru
Режим доступа:
<https://www.book.ru/book/921685>

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие для СПО. – 2-е изд. / В.И. Богушева. - Ростов н/Д.: Феникс, 2018.- 374 с.

Дополнительные источники:

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для СПО / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

2. Васюкова А.Т. Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: практикум для СПО / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — М.: Русайнс, 2016. — 328 с. – ЭБС book.ru
Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922544>

3. Способы повышения качества и пищевой ценности булочных изделий [Электронный ресурс]: Монография / Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова. - Краснояр.: СФУ, 2016. - 172 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/967017>

4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 412 с.: ил. – ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>

5. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

6. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / Под ред. М.В. Климовой. - М.: ООО «Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система BOOK.ru - Режим доступа: <https://www.book.ru/>

2. Научная электр. Библиотека eLIBRARY.RU - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

3. Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру/ibooks.ru» - Режим доступа: <http://ibooks.ru/>

4.5.Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусмотрена разработка индивидуального учебного плана с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

Места прохождения практик для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья определяются с учетом состояния их здоровья и требований по доступности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль за ходом производственной практики осуществляют декан факультета среднего профессионального образования, заведующий кафедрой руководитель практики. Формой отчетности студента по каждому этапу учебной практики является дневник и отчет по практике.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от Института в процессе выполнения обучающимися заданий.

Текущий контроль успеваемости по практике проводится руководителем практики от Института.

Оценка текущего контроля по практике предусматривает:

- полноту и правильность выполнения заданий практики;
- самостоятельность выполнения заданий практики;
- соответствие времени выполнения заданий, установленного программой практики.

Оценка текущего контроля ставится обучающемуся руководителем практики за каждый день работы по результатам выполненных видов работ.

Формой промежуточной аттестации по производственным практикам по профессиональному модулю ПМ. 04 «Организация процессов приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» является дифференцированный зачет, целью которого является оценка практических навыков, общих и профессиональных компетенций, приобретение навыков самостоятельной работы, умение применять знания при решении практических задач.

Для оценки уровня освоения программы практики (их составляющих) устанавливаются следующее соответствие:

- «отлично» - высокий уровень освоения;
- «хорошо» - хороший уровень освоения;

«удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - недостаточный уровень освоения.

При получении неудовлетворительной оценки программа практики считается невыполненной.

Для организации и проведения производственной практики необходимо наличие следующей документации:

1. Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования.
2. Программа производственной практики
3. Календарный план производственной практики
4. Приказ о направлении студентов на производственную практику.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

1.6. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от предприятия об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики предприятия на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на производственную практику.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении производственной практики являются.

№	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочных средств
1.	Организационный этап		
	Ознакомление с организационной структурой предприятия, правилами внутреннего трудового распорядка	П.К. 4.1-П.К. 4-4	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
2.	Основной этап		
	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики, аттестационного листа	П.К. 4.1-П.К. 4-4	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита	П.К. 4.1-П.К. 4-4	Отчет по практике

	результатов прохождения практики		
--	----------------------------------	--	--

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций

Критериями оценки прохождения практики являются степень и качество освоения приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, готовность выполнять виды деятельности:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями и в установленный срок; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с незначительными замечаниями; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее представления; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, дан отрицательный характеристика-аттестационный листок прохождении практики.

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

Вопросы к дифференцированному зачету:

1.Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

2.Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3.Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

4.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

5.Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

6.Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

7.Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

8.Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

9.Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

10.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

11.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

12.отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.

13.Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

14.требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

15.Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

16.Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

17.Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

18.Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

19.Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

20.Методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

21.Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

22.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

23.Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

24. В чем отличие сдобного пресного теста от остальных видов?

25. Какие основные правила приготовления изделий из вафельного теста?

26. Каковы особенности приготовления песочного теста?

27. Какие недостатки возможны у изделий из песочного теста?
28. В чем отличие теста бризе от песочного?
29. Какие основные правила приготовления изделий из песочного теста?
30. Как следует готовить бисквитное тесто? Как способы приготовления существуют?
31. Какие недостатки возможны у изделий из бисквитного теста?
32. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из бисквитного теста?
33. Какие основные правила приготовления изделий из бисквитного теста?
34. Какие виды слоеного теста существуют?
35. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
36. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
37. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
38. Какие основные правила приготовления белкового теста существуют?
39. Какие недостатки возможны у изделий из белкового теста? Как их устранить?
40. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из белкового теста?
41. Какие способы приготовления белкового теста?
42. Какие основные правила приготовления заварного теста?
43. Какие недостатки возможны у изделий из заварного теста? Почему они возникают?
44. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из миндального и заварного теста?
45. Какие способы приготовления миндального теста?
46. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении сдобного теста и каковы их причины?

47. Чем обусловлено разрыхление сдобного теста?
48. Какие процессы происходят при замесе сдобного теста?
49. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления сдобного теста?
50. Какие способы формования песочного печенья вы знаете?

Задачи:

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

№5. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№6. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№7. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№8. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

№9. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№10. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№11. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№12. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

№13. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№14. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№15. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№16. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

№17. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№18. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№19. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№20. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

№21. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№22. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№23. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№24. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

№25. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№26. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№27. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№28. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

№29. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№30. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№31. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№32. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

№33. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№34. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№35. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№36. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака

Лист переутверждения рабочей программы практики

Рабочая программа:

одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры
_____ от _____ 20__, протокол № ____ г.

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа:

одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры _____
от _____ 20__, протокол № ____ г.

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа:

одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры _____

от _____ 20____, протокол № ____ г.

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа:

одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры _____

от _____ 20____, протокол № ____ г.

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа:

одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры _____

от _____ 20____, протокол № ____ г.

Заведующий кафедрой _____