

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

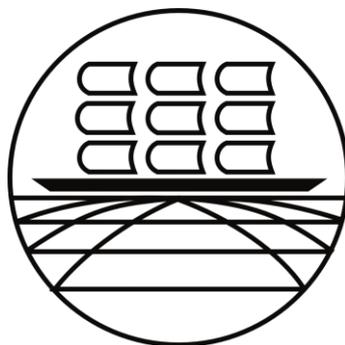
УТВЕРЖДАЮ

Начальник ММРК им. И.И. Месяцева  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной практики ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)  
специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания  
по программе базовой подготовки  
форма обучения: очная

Мурманск  
2019

**Рассмотрено и одобрено на заседании**  
Методической комиссии преподавателей  
дисциплин профессионального цикла спе-  
циальностей отделения Промышленное  
рыболовство

Председатель МК  
Обносов В.А.

Протокол от «29» мая 2019 г.

**Разработано**  
ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Тех-  
нология продукции общественного питания,  
утвержденного приказом Министерства обра-  
зования и науки РФ № 384 от 22 апреля  
2014г. рабочей программы по ПМ.04. Органи-  
зация процесса приготовления и  
приготовление полуфабрикатов для сложной  
кулинарной продукции

Автор (составитель): Минеева Е.Н., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Кулик О.М., преподаватель, «ММРК имени И.И. Месяцева»  
ФГБОУ ВО «МГТУ»

Эксперт (рецензент) Димова В.В., директор ООО «Даная»

## Лист переутверждения

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями (при наличии))\**

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рабочая программа переутверждена на \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ учебный год.

---

*(без изменений и дополнений/ с изменениями и дополнениями)*

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

Протокол № \_\_\_ от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

---

*\* - при наличии изменений и (или) дополнений заполняется лист изменений, вносимых в РП*

### Лист изменений, вносимых в РП

по учебной практике профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для специальности

В рабочую программу вносятся следующие изменения и дополнения:

1. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения  
Промышленное рыболовство

от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г., протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МК \_\_\_\_\_ Ф.И.О.

# **1. Паспорт программы учебной практики по ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

## **1.1. Область применения рабочей программы.**

**Рабочая программа учебной практики** составлена в соответствии с:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014г.
- Законом Российской Федерации « Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273 ФЗ;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении Положения о практики обучающихся, осваивающие основные профессиональные программы среднего профессионального образования» от 18.04.2013 № 291;
- Уставом ФГБОУ ВО «МГТУ»;
- Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по программам СПО» от 14.06.2013 № 464 (для конвенционных специальностей);
- Положением о «Мурманском морском рыбопромышленном колледже имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»;
- Требованиями ФГОС СПО по разным специальностям.

Рабочая программа учебной практики является частью профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, входящего в основную профессиональную образовательную программу в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания (базовой подготовки) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .

## **1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения учебной практики профессионального модуля.**

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен:

иметь **практический опыт** по видам профессиональной деятельности:

- разработки ассортимента сложных 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:**

У1 – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

У2 – принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- У3 – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У4 – выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- У5 – определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У6 – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- У7 – применять коммуникативные умения;
- У8 – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- У9 – выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- У10 – определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- З1 - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З2 - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З3 - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З4 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З5 - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З6 - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З7 - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З8 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З9 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З10 - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З11 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З12 - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных, изделий и хлеба;
- З13 - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- З14 - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З15 - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

**1.3. Результатом освоения** учебной практики профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями, формируемыми в соответствии с ФГОС СПО.

Таблица 1

ВПД	Код, наименование профессионального модуля (ПМ)	Код компетенций/ компетентности	Наименование результата освоения
«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО8
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО8
		ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО4, ПО7,ПО8
		ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО4, ПО7,ПО8
		ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У 1-У10, 31-315 ПО2, ПО6
		ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У 1-У10, 31-315 ПО2, ПО6
		ОК 7. Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У 1-У10, 31-315 ПО5
		ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО8
		ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены	У 1-У10, 31-315

		технологий в профессиональной деятельности.	ПО1-ПО8
		ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО8
		ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление мелкостучных кондитерских изделий.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО3, ПО6, ПО7
		ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	У 1, У8 - У10, 31-315 ПО7
		ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО8

**1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики по ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**Всего – 36 часа**

## 2. Структура и содержание учебной практики

Таблица 2

Коды компетенций/ компетентности	Код, наименование профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК), тем	Виды работ	Объем часов	Уровень освоения
<b>ОК 1.- ОК 9 ПК4.1.- ПК 4.4</b>	<b>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий</b>			
<b>ПК 4.1,4.3 ОК 1-9</b>	<b>Раздел 1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов к производству изделий. Подготовка сырья к производству.</b>		<b>6</b>	
	Введение.	<i>Содержание</i>	<b>2</b>	
		1. Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	2	2
	Тема 1.1 Подготовка полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	<i>Содержание</i>	<b>4</b>	
		1. Ознакомление с организацией производства в кондитерском цехе. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2	2
2. Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов к производству		2	2	
<b>ПК 4.2 ОК 1-9</b>	<b>Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных мучных хлебобулочных изделий.</b>		<b>12</b>	
	Тема 2.1. Организация и технология приготовления мучных мелкоштучных хлебобулочных изделий	<i>Содержание</i>	<b>12</b>	
		1. Способы приготовления дрожжевого теста (опарным и безопарным способом). Основные критерии оценки качества дрожжевого теста. Влияние технологических параметров на свойства теста и процесс тестообразования.	12	2
	<b>Раздел 3. Организация и технология приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из них.</b>		<b>6</b>	
Тема 3.1. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий механическим способом разрыхления.	<i>Содержание</i>	<b>6</b>		
	1. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий механическим способом разрыхления. Основные критерии оценки качества готового теста.	6	2	

<b>ПК 4.1,4.2 ОК 1-9</b>	<b>Раздел 4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов и пирожных.</b>		<b>10</b>	
	Тема 4.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	<i>Содержание</i>	<b>4</b>	
		1. Отработка приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	4	2
	Тема 4.2. Организация и технология приготовления пирожных и тортов, в том числе праздничных и фигурных	<i>Содержание</i>	<b>6</b>	
1. Отработка приемов приготовления и оформления сложных праздничных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных праздничных пирожных и тортов.		6	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета.....			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>36</b>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1-ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2- репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3- продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

### 3. Информационное обеспечение:

#### Основная литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания М – Академия, 2012 с.496
3. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012
4. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. 2-е изд., стер. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 480с.
5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2014
6. Кащенко, В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2012.
7. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий - М: Академия, 2013, с. 480
8. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология производства мучных кондитерских изделий М - Академия, 2013, с. 400
9. Олейникова А.Я., Магомедов Г.О., Плотникова И.В. Технологические расчёты при производстве кондитерских изделий – СПб. : ГИОРД, 2015. — 296 с
10. Сарафанова Л.А. Современные пищевые ингредиенты. Особенности применения - М: Профессия, 2012, с. 216

#### Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. программный комплекс «Экзаменатор», разработанный Центром информационных технологий МГТУ для обеспечения организации и поддержки процесса тестирования знаний обучающихся ММРК имени И.И. Месяцева ФГБОУ ВО «МГТУ» по любым дисциплинам учебных планов специальностей всех форм обучения;
2. электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. виртуальная справочная служба в режиме on-line.

#### Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем:

Таблица 3

<b>Перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем</b>		
<b>Учебный год</b>	<b>Наименование ПО</b>	<b>Сведения о лицензии</b>
2019/2020	Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN	лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.0.2009г.)
2019/2020	Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite (комплексная защита), Dr.Web Server Security Suite (антивирус)	договор №7236 от 03.11.2017г.

#### 4. Общие требования к организации практики

Обязательным условием допуска к учебной практике является освоение ПМ04.МДК04.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ОП 01 – микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве, ОП 08 – охрана труда, ОП 09 - Безопасность жизнедеятельности.

Инженерно-педагогический состав, осуществляющий руководство учебной практикой, должен иметь, как правило, высшее образование по специальности, опыт практической работы по специальности и опыт работы с обучающимися в условиях практик, соответствующее их тематике.

Практика проводится в «ММРК им. И.И. Месяцева», Учебный кулинарный цех, ул. Спортивная, 13, МГТУ, столовая.

Завершающая форма контроля – зачёт, оценивающий результаты учебной и практической деятельности обучающихся.

Таблица 4

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий и др.	Перечень оборудования и технических средств обучения
1	2	3
1	Учебный кондитерский цех г. Мурманск, МГТУ ул. Колхозная д. 15а, Столовая	Цех оснащен следующим оборудованием: Миксер Bosch – 1 шт.; Миксер с функцией тестомесильной машины – 1 шт.; Электрошкаф жарочно-пекарный – 1 шт.; Весы электронные – 1 шт.; Электроконвектавтомат – 1 шт.; Столы производственные – 5 шт.; Раковина – 1 шт.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования**  
**«Мурманский государственный технический университет»**  
 структурное подразделение  
**"Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И.И. Месяцева"**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ**

Ф.  
 обучающийся на 4 курсе по специальности СПО  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
 код, наименование специальности  
 прошел (ла) \_\_\_\_\_ учебную \_\_\_\_\_ практику  
 по профессиональному модулю «ПМ. 04 Организация процесса приготовления и пригото-  
вление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», в объеме 36 часов,  
 с « » 201 г. по « » 20 г.,  
 в организации \_\_\_\_\_

<p>Проверяемые результаты обучения:          Профессиональные компетенции ПК, Общие компетенции ОК,          Умения</p>	<p>Уровень освоения результатов          1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств)          2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)          3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)          освоен/ не освоен</p>
<p>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</p>	<p>- 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;</p>

<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p> <p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий</p> <p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p> <p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>-применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов ;</li> </ul>	
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления слож-</li> </ul>	

	<p>ных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>	
<p>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> </ul> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p>	
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>	
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;</li> <li>- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;</li> <li>- применять коммуникативные умения;</li> <li>- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> </ul> <p>определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;</p>	

«\_\_» \_\_\_\_ 201 г. Зам. начальника колледжа по УМР \_\_\_\_\_.  
*должность ответственного лица*  
*организации*

МП

-----  
*Заполняется руководителем практики от образовательной организации*

Оценка за отчёт по учебной практике \_\_\_\_\_ зачет \_\_\_\_\_

**Итоговая оценка за учебную/производственную практику** \_\_\_\_\_

«\_\_» \_\_\_\_ 201 г.. \_\_\_\_\_

*Руководитель практики от*  
*ММПК им. И.И. Месяцева*

## 5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Результаты (освоенные ПК, ОК, ВПД, МК)	Требования к практическому опыту	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
2	1	3	4
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление и демонстрация устойчивого интереса к будущей профессии.	У 1-У10, 31-315	Зачет
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при приготовлении полуфабрикатов и сложных блюд. - своевременность, правильность и полнота решения профессиональных задач.	У 1-У10, 31-315	Зачет
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при выполнении профессиональных задач.	У 1-У10, 31-315	Зачет
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. - широта использования различных источников информации, включая электронные.	У 1-У10, 31-315	Зачет
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.	У 1-У10, 31-315	Зачет
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	проявление навыков межличностного общения, обладание способностью и готовностью к сотрудничеству; умение работать в группе, команде.	У 1-У10, 31-315	Зачет
ОК 7 Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Ответственность за результат выполнения заданий. Способность к самоанализу и коррекции результатов собственной работы.	У 1-У10, 31-315	Зачет
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Способность: планировать и организовывать задачи профессионального и личностного развития; заниматься самообразованием и осознанно планировать повышение квалификации.	У 1-У10, 31-315	Зачет
ОК 9 Ориентироваться в ус-	Способность к поиску необычных,	У 1-У10,	Зачет

ловиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	оригинальных идей выполнения решения; умение отклоняться от традиционных схем мышления, готовность к инновациям; способность принимать непопулярные решения, если этого требует ситуация.	31-315	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> </ul>	У 1-У10, 31-315	Зачет
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и</li> </ul>	У 1-У10, 31-315	Зачет

	<p>инвентаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> </ul>		
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>-изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p>	<p>У 1, У8 - У10, 31-315</p>	<p>Зачет</p>
<p>ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки ассортимента сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- контроля качества и безопасности готовой продукции;</li> <li>- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</li> <li>оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</li> </ul>	<p>У 1-У10, 31-315</p>	<p>Зачет</p>

### Примерный перечень вопросов к зачету

1. Перечислите способы приготовления пряничного теста.
2. Перечислите возможные недостатки у изделий из пряничного теста.
3. Назовите отличие сдобного пресного теста от остальных видов.
4. Назовите основные правила приготовления изделий из вафельного теста.
5. Перечислите особенности приготовления песочного теста.
6. Перечислите способы приготовления бисквитного теста .

7. Перечислите возможные недостатки у изделий из бисквитного теста.
8. Перечислите виды слоеного теста.
9. Перечислите возможные недостатки у изделий из слоеного теста
10. Назовите основные правила приготовления белкового теста.
11. Перечислите способы приготовления белкового теста.
12. Назовите основные правила приготовления заварного теста.
13. Перечислите способы приготовления миндального теста.
14. Охарактеризуйте процессы, происходящие при замесе сдобного теста.
15. Охарактеризуйте процессы, происходящие при замесе и выпечке песочного теста.

**Критерии и шкала оценивания ответа обучающегося на зачете по УП ПМ 04.**

<i><b>Оценка</b></i>	<i><b>Критерии оценки</b></i>
<i><b>Зачтено</b></i>	В период прохождения практики, обучающийся вовремя выполняет все контрольные акции, предусмотренные программой практики.
	На зачете обучающийся показывает хорошие знания материала по дисциплине, при этом логично и последовательно излагает учебный материал дисциплины, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы.
<i><b>Не зачтено</b></i>	В период прохождения практики, обучающийся вовремя не выполняет контрольные акции, предусмотренные программой практики.
	Обучающийся не освоил обязательного минимума знаний по дисциплине (владеет только отрывочными знаниями), не способен ответить на вопросы зачета даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
**«Мурманский государственный технический университет»**  
 структурное подразделение  
 «Мурманский морской рыбопромышленный колледж имени И. И. Месяцева»

СОГЛАСОВАНО  
 Руководитель практики от  
 Организации

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
 (подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

СОГЛАСОВАНО  
 Руководитель практи-  
 ки от «ММРК имени  
 И.И. Месяцева»

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
 (подпись)

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

ЗАДАНИЕ  
 НА УЧЕБНУЮ ПРАКТИКУ  
 ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулоч-  
ных, мучных кондитерских изделий  
*наименование профессионального модуля*

Обучающийся(ая) на 4 курсе по специальности СПО \_\_\_\_\_

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код, наименование специальности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала по видам работ для овладения умениями и навыками практики		Объем часов
1	2		3
<b>Раздел 1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов к производству изделий. Подготовка сырья к производству.</b>			<b>6</b>
Введение.	1.	Ознакомление с целями и задачами практики, требованиями, предъявляемыми к выполняемым видам работ и требованиями по оформлению отчета. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	2
Тема 1.1 Подготовка полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1.	Ознакомление с организацией производства в кондитерском цехе. Правила безопасного использования оборудования и инвентаря	2
	2.	Подготовка основного сырья и дополнительных ингредиентов к производству	2
<b>Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных мучных хлебобулочных изделий.</b>			<b>12</b>
Тема 2.1. Организация и технология приготовления мучных мелкоштучных хлебобулочных изделий	1.	Изучение способов приготовления дрожжевого теста (опарным и безопарным способом).	10
	2.	Основные критерии оценки качества дрожжевого теста. Влияние технологических параметров на свойства теста и процесс тестообразования.	2
<b>Раздел 3. Организация и технология приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из них.</b>			<b>6</b>

Тема 3.1. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий механическим способом разрыхления.	1.	Приготовление сложных мучных кондитерских изделий механическим способом разрыхления. Основные критерии оценки качества готового теста.	6
<b>Раздел 4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов и пирожных.</b>			<b>12</b>
Тема 4.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	1.	Отработка приемов приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	6
Тема 4.2. Организация и технология приготовления пирожных и тортов, в том числе праздничных и фигурных	1.	Отработка приемов приготовления и оформления сложных праздничных пирожных и тортов. Контроль качества и безопасности сложных праздничных пирожных и тортов.	6
Итого			36

Дата получения задания \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
*подпись обучающегося*

Рассмотрено на заседании МК  
Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей \_\_\_\_\_ отделения \_\_\_\_\_ Промышленное \_\_\_\_\_ рыболовство  
*наименование МК*

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_ г. Протокол № \_\_\_\_\_

Председатель МК \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
*(подпись)*