

Министерство образования и молодежной политики Камчатского края
Краевое государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Камчатский политехнический техникум»
(КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»)

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ
ПМ.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ: 19.02.10 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

Программа практики по профилю специальности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования. (Утверждено приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291).

Организация-разработчик: КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»
Составители: Тютюнникова Е.Н., преподаватель специальных дисциплин высшей категории;

РЕКОМЕНДОВАНО

Цикловой комиссией мастеров п/о
протокол № 1
от 24 сентября 2019 г.

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом
протокол № 1
от 25 сентября 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ	10
3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ	11
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	16
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ. (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	23
6 ПРИЛОЖЕНИЯ	29

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

1.1 Область применения программы

Программа практики является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в рамках реализации дуального обучения.

В части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Программа практики по дуальной модели может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при подготовке и переподготовке персонала для предприятий общественного питания; в профессиональной подготовке в области общественного питания по профессии 16675 «Повар»; при освоении профессии рабочего в рамках специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на базе среднего (полного) общего и начального профессионального образования.

Опыт работы не требуется.

1.2 Цель программы практики по дуальной модели обучения

Взаимодействие техникума и предприятий пищевой промышленности и общественного питания Камчатского края, обладающих ресурсами, необходимыми для осуществления обучения, проведения практико-ориентированных занятий, предусмотренных ППССЗ, с целью совместной подготовки кадров.

Практика по дуальной модели обучения проводится рассредоточено и включает в себя учебную и производственную практику в количестве 108 часов. Особенностью дуальной модели обучения по профессиональному модулю является разработанная в техникуме схема: 3 недели теоретического цикла и формирования первичных навыков по

профессии происходит в техникуме, а формирование сложных и комплексных навыков - на конкретном производстве, или, точнее, на конкретном рабочем месте предприятий общественного питания и хлебопекарных предприятий в течение 1 недели.

Таким образом, каждый блок теоретического обучения заканчивается проведением практики по дуальной модели.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением совместно с базовым предприятием по каждому профессиональному модулю.

Практика по дуальной модели обучения проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Фиксация оценивания достижений обучающихся по дуальной модели обучения является портфолио документов обучающихся, подтвержденных соответствующими организациями.

1.3 Задачи программы практики по дуальной модели обучения

Укрепить практическую составляющую учебного процесса, сохраняя при этом уровень теоретической подготовки, обеспечивающий реализацию требований ФГОС СПО;

- повысить профессиональную мобильность и конкурентоспособность выпускников на рынке труда;

- укрепить взаимосвязь образовательного учреждения с предприятиями пищевой промышленности и общественного питания Камчатского края.

- формировать у обучающихся практические профессиональные умения в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии,

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе прохождения практики по дуальной модели обучения 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:

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;

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;

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

1.4 Количество часов на освоение программы практики по дуальной модели обучения:

Наименование темы практико-ориентированных занятий	Количество часов
Раздел 1 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.	36
Раздел 2 Технология приготовления и оформление сложных кондитерских изделий и сложных видов печенья.	36
Раздел 3 Приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов.	12
Раздел 4 Технология приготовления и оформления пирожных.	12
Раздел 5 Технология приготовления праздничных тортов и национальных кондитерских изделий.	12
Всего	108

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля при прохождении практики по дуальной модели обучения является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности по профессии повар, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

3.1 Объем и виды практики по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная учебная нагрузка, в том числе:	
учебная практика	36
Практика по профилю специальности	72
Портфолио документов	

3.2 Тематический план и содержание практико-ориентированных занятий
 ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

№ п/п	Виды работ	Тематика заданий производственной практики по виду работы	Кол-во часов	Кол-во дней	Даты
УП 04.01 Раздел 1 Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий					
1	Тема 1.1 Приготовление дрожжевого опарного и безопасного теста	Ознакомление с предприятием. Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Характеристика предприятия и его организационная структура, организацией рабочих мест. Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия. Ознакомление с оснащением предприятия цеха по приготовлению теста. Инструктаж на рабочем месте по правилам безопасной эксплуатации оборудования и инвентаря, санитарии и гигиены, с правилами личной гигиены. Приготовление дрожжевого опарного и безопасного теста. Составление сырьевой ведомости. Определение последовательности технологических операций. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности теста	6	1	22.10.18
2	Тема 1.2 Приготовление праздничного хлеба	Приготовление праздничного хлеба. Составление сырьевой ведомости. Определение последовательности технологических операций. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности тестового полуфабриката и готового изделия	6	1	23.10.18
3	Тема 1.3 Приготовление выпеченных изделий из дрожжевого теста	Приготовление выпеченных изделий из дрожжевого теста: булочек, сдобы, кренделей, каравайчиков, пирогов, рогаликов, кулебяки. Составление сырьевой ведомости. Определение последовательности технологических операций. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности тестового полуфабриката и готового изделия	6	1	24.10.18
4	Тема 1.4 Приготовление изделий из дрожжевого теста жаренных в жире	Приготовление изделий из дрожжевого теста жаренных в жире: пончики, пирожки, беляши, хворост. Составление сырьевой ведомости. Определение последовательности технологических операций. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности тестового полуфабриката и готового изделия	6	1	25.10.18
5	Тема 1.5 Приготовление слоеного дрожжевого теста	Приготовление слоеного дрожжевого теста Составление сырьевой ведомости. Определение последовательности технологических операций. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности теста	6	1	26.10.18

6	Тема 1.6 Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста	Приготовление изделий из слоеного дрожжевого теста: булочка слоеная, куасаны, слойка с повидлом, слойка с марципаном, ватрушки венгерские, крученик слоеный. Составление сырьевой ведомости. Определение последовательности технологических операций. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности тестового полуфабриката и готового изделия	6	1	27.10.18
ПП 04.01 Раздел 2 Технология приготовления и оформление сложных кондитерских изделий и сложных видов печенья					
7	Тема 2.1 Приготовление бисквитного теста и изделий из него	Приготовление бисквитного теста и изделий из него: бисквит круглый (буше), бисквит для рулета, печенье «Крендельки». Составление сырьевой ведомости. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Определение последовательности технологических операций при приготовлении теста и изделий из него. Овладение навыками приготовления, критериев готовности теста. Определение тестового полуфабриката и готового изделия	6	1	26.11.18
8	Тема 2.2 Приготовление песочного теста и изделий из него	Приготовление песочного теста и изделий из него: печенье «Круглое», «Листики», «Ромашка», полоска песочная с повидлом, печенье нарезное, кекс «Столичный». Составление сырьевой ведомости. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Определение последовательности технологических операций при приготовлении теста и изделий из него. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности теста, тестового полуфабриката и готового изделия.	6	1	27.11.18
9	Тема 2.3 Приготовление заварного теста и изделий из него	Приготовление заварного теста и изделий из него: Булочка со сливками, кольца воздушные, торт из заварного теста. Составление сырьевой ведомости. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Определение последовательности технологических операций при приготовлении теста и изделий из него. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности теста, тестового полуфабриката и готового изделия.	6	1	28.11.18
10	Тема 2.4 Приготовление пряничного теста и изделий из него	Приготовление пряничного теста и изделий из него: пряники глазированные, коврижки сахарные. Составление сырьевой ведомости. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Определение последовательности технологических операций при приготовлении теста и изделий из него. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности теста, тестового полуфабриката и готового изделия.	6	1	29.11.18
11	Тема 2.5 Приготовление слоеного теста и изделий из него	Приготовление слоеного теста и изделий из него: Языки слоеные, волованы, печенье «Слоеные столбики». Составление сырьевой ведомости. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Определение последовательности технологических операций при приготовлении теста и изделий из него. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности теста, тестового полуфабриката и готового изделия.	6	1	30.11.18
12	Тема 2.6 Приготовление воздушного теста и изделий из него	Приготовление воздушного теста и изделий из него: печенье воздушное «Меренги». Составление сырьевой ведомости. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Определение последовательности технологических операций при приготовлении теста и изделий из него. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности теста, тестового полуфабриката и готового изделия.	3	1	01.12.18
13	Тема 2.7 Приготовление	Приготовление воздушного теста и изделий из него: печенье воздушное «Меренги». Составление сырьевой ведомости. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом.	3	1	17.12.18

	воздушного теста и изделий из него	Определение последовательности технологических операций при приготовлении теста и изделий из него. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности теста, тестового полуфабриката и готового изделия.			
Раздел 3 Приготовление и использование сложных отделочных полуфабрикатов					
14	Тема 3.1 Приготовление кремов	Приготовление кремов: сливочного, белкового, зефир, суфле, крем из сыра. Техника оформления кондитерских изделий. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Определение последовательности технологических операций при приготовлении кремов. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности кремов.	6	1	18.12.18
15	Тема 3.2 Приготовление сахарной мастики, марципана, карамели, посыпок и шоколадной крошки	Приготовление сахарной мастики, марципана, карамели, посыпок и шоколадной крошки. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Определение последовательности технологических операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов. Овладение навыками приготовления. Определение критериев готовности отделочных полуфабрикатов.	6	1	19.12.18
Раздел 4 Технология приготовления и оформления пирожных					
16	Тема 4.1 Приготовление пирожных	Приготовление бисквитных, песочных и слоеных пирожных массового спроса: пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное, пирожное «Бисквитное», глазированное, кремом (буше), пирожное «Рулет чешский», пирожное «Песочное» желейное, «Песочное» с кремом, пирожное «Слойка» с кремом, «Трубочки» с кремом. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Определение последовательности технологических операций при приготовлении пирожных. Овладение навыками приготовления и отделки пирожных.	6	1	20.12.18
17	Тема 4.2 Приготовление пирожных	Приготовление заварных, воздушных и крошковых пирожных массового спроса: «Кольцо заварное» с кремом, «Воздушное» с кремом (двойное), пирожное «Картошка» глазированная. Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Определение последовательности технологических операций при приготовлении пирожных. Овладение навыками приготовления и отделки пирожных.	6	1	21.12.18
Раздел 5 Технология приготовления праздничных тортов и национальных кондитерских изделий					
18	Тема 5.1 Приготовление тортов	Приготовление бисквитных, песочных и тортов заказных и массового спроса: торт «Прага», «Бисквитно-кремовый», торт песочный «Абрикотин», «Листопад». Приготовление заварных, слоеных, воздушных, воздушно-ореховых тортов заказных и массового спроса: торт заварной «Дамские пальчики», «Слоеный с кремом», торт воздушно-ореховый «Киевский», торт воздушный «Паутинка». Определение доброкачественности сырья органолептическим методом. Определение последовательности технологических операций при приготовлении тортов. Овладение навыками приготовления и отделки тортов.	12	1	22.12.18
	ИТОГО		108	18	

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ДУАЛЬНОЙ МОДЕЛИ ОБУЧЕНИЯ

4.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов:

технологического оборудования; товароведения и экспертизы продовольственных товаров; лабораторий: химии, микробиологии, санитарии и гигиены; цехи: учебный кулинарный.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебные столы, стулья, схемы, плакаты, наглядные пособия.

Технические средства обучения: мультимедийная установка, экран, Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: разделочные столы, электроплиты, пароконвектомат, жарочный шкаф, секция для мытья посуды, холодильники, микроволновая печь, весы, морозильная камера, мясорубка, миксеры, разделочные доски, кастрюли в ассортименте, посуда, столовые приборы, столовое белье.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению базового предприятия: должно иметь цеховую структуру производства.

4.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий,

Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

- 1 ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» Утв.02.01.2000 ФЗ-29
- 2 Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 №389, от 21.08.2012 №842, от 04.10.2012 №1007).
- 3 ГОСТ 31985-2013 «Услуги общественного питания. Термины и определения».
- 4 ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».
- 5 ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».
- 6 ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требование к персоналу».
- 7 ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».
- 8 ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»

9 ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания».

10 ГОСТ 31989-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания».

11 ГОСТ 31984-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования».

12 ГОСТ 32692-2010 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

13 ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».

14 ГОСТ Р 54609-2011 «Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания».

15 ГОСТ Р 54607-2011 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 1».

16 ГОСТ Р 54607.2-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».

17 ГОСТ Р 54607.3-2012 «Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания. Часть 2. Методы физико-химических испытаний».

18 ГОСТ Р 55051-2012 «Услуги общественного питания. Общие требования к кейтеренгу».

19 ГОСТ Р 55323-2012 «Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения».

20 ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

21 СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

22 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовления оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья (изменения от 01.04.03).

23 СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.

24 СП 1.1.1058-01 (с изменениями от 27.03.2007г) «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных норм и правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий».

25 Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 1996, 1997. Сборник технологических нормативов.

26 Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. 5 часть – М.: Хлебпродинформ, 2001.

27 Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – Санкт-Петербург: изд. Профессия, 2001.

4.3 Общие требования к организации образовательного процесса

Реализация программы практики по дуальной модели обучения предполагает наличие у техникума договоров с базовыми предприятиями.

Практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Практические занятия на производстве по дуальной модели обучения проводятся образовательным учреждением и базовым предприятием при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуются рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным учреждением совместно с базовым предприятием по каждому профессиональному модулю.

Практические занятия должны проводиться в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация по итогам практико-ориентированных занятия проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций.

4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации преподавателей.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Требования к квалификации наставников.

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование и стаж работы, соответствующий профилю данной специальности.

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

Контроль и оценка результатов освоения практики по дуальной модели обучения осуществляют руководители практики, заведующий практикой и заместителем директора по учебно-производственной работе в процессе прохождения практики, самостоятельного выполнения обучающимися программы практики и индивидуальных заданий, составления отчета.

В результате освоения практики по дуальной модели обучения, в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы отчетности	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Соответствие ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов требованиям стандартов индустрии питания. Правильность оценивания качества сырья по органолептическим показателям Обоснованность выбора технологического оборудования, инвентаря для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов требований техники безопасности; Соответствие процесса эксплуатации технологического оборудования требованиям правил эксплуатации и техники безопасности; Правильность расчетов массы	Текущий контроль в форме: -защиты отчета по практико-ориентированным занятиям; -экспертной оценки результатов самостоятельной подготовки студентов; -экспертной оценки освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в зоне проведения практико-ориентированным занятиям. Зачеты по практико-ориентированным занятиям. Аттестационный лист, характеристика, дневник практики, табель учета рабочего времени, графические, аудио-, фото-, видео-, материалы; Дифференцированный зачет по практико-ориентированным занятиям; Квалификационный экзамен по	Оценка знаний технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов правил эксплуатации оборудования Оценка знаний практического задания по разработке технологической документации Демонстрация умений и навыков подготавливать оборудование и правильно его эксплуатировать Демонстрация умений выполнять технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных

	продуктов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; Правильность выбора способов и приемов приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; Правильность выбора способов оформления, декорирования при оформлении и сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; Правильность принятия решения по организации процессов подготовки и приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; Соответствие требований безопасности по микробиологическим показателям приготовления и хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов.	профессиональному модулю.	изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; Демонстрация умений определять качество готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов; Демонстрация умений по безопасному приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов мелкоштучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов;
--	---	----------------------------------	--

5.1 Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

1. Собеседование с обучающимися на заседании комиссии, в составе руководителя практико-ориентированных занятий на производстве и руководителя практики по дуальной модели обучения от образовательной организации, для определения соответствия его знаний требованиям профессиональных и общепрофессиональных квалификаций.

2. Индивидуальное задание и рабочая программа на практику по дуальной модели обучения выдается обучающимся не позднее чем за 15 дней до ее проведения.

3. Выполнение и защита отчета по практике по дуальной модели обучения оценивается по пятибалльной системе.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимает сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес.	Наблюдение в ходе выполнения практических и лабораторных занятий; учебной и производственной практики.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Организует собственную деятельность, выбирает типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивает их эффективность и качество.	
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и несет за них ответственность.	Оценка эффективности принимаемых решений в ходе выполнения практических и лабораторных занятий, учебной и производственной практики.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Осуществляет поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Проверка и оценка выполнения самостоятельной работы, нахождения необходимой информации в Интернет
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Использует информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Проверка умений применять информационно-коммуникационные технологии в ходе профессиональной деятельности
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Работает в коллективе и в команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.	

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Наблюдение в ходе выполнения практических и лабораторных занятий; учебной и производственной практики.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации.	
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Ориентируется в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Оценка умения адаптироваться и действовать в нестандартных ситуациях; зачет по производственной практике.
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Исполняет воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Организация и приготовление блюд в условиях несения воинской службы.

Разработчики:

КГПОАУ «Камчатский политехнический техникум»

Преподаватель спец. дисциплин

Е.Н. Тютюнникова

Аттестационный лист

 Ф.И.О. студента

проходившего практику по дуальной модели обучения по профессиональному модулю ПМ.04
«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий»
в организации

 наименование организации, юридический адрес

в объеме 108 часов с «__» 201__ г. по «__» 201__ г.

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время
практики

Результаты аттестации

Профессиональные компетенции (код и наименование)	Основные показатели оценки результата	Оценка выполнения работ (положительная 1% отрицательная 0%)	Интегральная оценка (медиана)	
			ОПОР	ПК
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Уметь органолептически оценивать качество продуктов и сырья; Уметь использовать различные технологии приготовления; Уметь правильно и верно производить расчет массы сырья Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь; Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиями правил эксплуатации и техники безопасности; Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья; Уметь правильно выбирать способ и прием приготовления; Уметь правильно проводить бракераж готовых полуфабрикатов и изделий; Уметь правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления; Уметь оформлять изделия; Уметь правильно выбирать температурный и временной режим при приготовлении в соответствии с требованиями безопасности по микробиологическим показателям. знать: Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Органолептические показатели качества сырья и готовой продукции;			

	Технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Уметь органолептически оценивать качество продуктов и сырья; Уметь использовать различные технологии приготовления; Уметь правильно и верно производить расчет массы сырья Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь; Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиям правил эксплуатации и техники безопасности; Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья; Уметь правильно выбирать способ и прием приготовления; Уметь правильно проводить бракераж готовых полуфабрикатов и изделий; Уметь правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления; Уметь оформлять изделия; Уметь правильно выбирать температурный и временной режим при приготовлении в соответствии с требованиями безопасности по микробиологическим показателям. Знать: Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; Органолептические показатели качества сырья и готовой продукции; Технологию приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.			
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Уметь органолептически оценивать качество продуктов и сырья; Уметь использовать различные технологии приготовления; Уметь правильно и верно производить расчет массы сырья Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиям правил эксплуатации и техники безопасности; Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь; Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья; Уметь правильно выбирать способ и прием			

	приготовления; Уметь правильно проводить бракераж готовых полуфабрикатов и изделий; Уметь правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления; Уметь оформлять изделия; Уметь правильно выбирать температурный и временной режим при приготовлении в соответствии с требованиями безопасности по микробиологическим показателям. Знать: Ассортимент мелкоштучных кондитерских изделий; Органолептические показатели качества сырья и готовой продукции; Технологию приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.			
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Уметь органолептически оценивать качество продуктов и сырья; Уметь использовать различные технологии приготовления; Уметь правильно и верно производить расчет массы сырья Уметь правильно эксплуатировать технологическое оборудование в соответствии с требованиям правил эксплуатации и техники безопасности; Уметь правильно выбирать технологическое оборудование, инвентарь; Уметь верно и точно производить технологические расчеты сырья; Уметь правильно выбирать способ и прием приготовления; Уметь правильно проводить бракераж готовых полуфабрикатов и изделий; Уметь правильно принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления; Уметь оформлять изделия; Уметь правильно выбирать температурный и временной режим при приготовлении в соответствии с требованиями безопасности по микробиологическим показателям. Знать: Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; Органолептические показатели качества сырья и готовых отделочных полуфабрикатов; Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.			

заключение: аттестуемый(ая) продемонстрировал(а) / не продемонстрировал(а) владение профессиональными и общими компетенциями.

Руководитель практики от предприятия: _____

Отзыв-характеристика на работу студента

(Ф.И.О. практиканта)

Проходившего (ую) практику в _____

наименование организации (предприятия)

Руководитель практики от предприятия _____

Отношение студента к работе (интерес, инициатива, самостоятельность, исполнительность, дисциплинированность и т.д.) _____

Перечень работ, выполняемых на практике _____

Качество и своевременность выполненной работы, уровень овладения теоретическими и практическими навыками _____

Объем выполненной работы (в полном объеме, частично, не выполнено) _____

Руководитель предприятия _____ (_____)