

	Министерство образования Тульской области Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение: РП ПП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	Лист 1 из 13 <b>Контрольный экз.</b>

УТВЕРЖДАЮ  
 Зам. директора по УПР и М  
 Е.Д. Берлева  
 05.09.2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
 по профессиональному модулю  
**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных**  
**хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**  
 программы подготовки специалистов среднего звена  
 по специальности  
**19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
 очная форма обучения

2018 г.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение: РП ПП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 2 из 13</b> <b>Контрольный экз.</b>

### Лист согласования

**Организация-разработчик:**

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж».

**Разработчик:**

Борщ Елена Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «ДПК».

### СОГЛАСОВАНО

на заседании предметной (цикловой) комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания», «Общественное питание и технологии обслуживания»

Протокол № 1  
от 01.09.2018 г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.

**Эксперт от работодателя:**

ООО «Гуд Фуд», шеф-повар, Моисеенков А.А.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение: РП ПП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 3 из 13</b> <b>Контрольный экз.</b>

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание программы производственной практики	5
3. Условия реализации программ производственной практики	8
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	12

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение: РП ПП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 4 из 13 <b>Контрольный экз.</b>

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

### 1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

### 1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 108 часов

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение: РП ПП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 5 из 13 <b>Контрольный экз.</b>

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала	Объём часов
ПМ.04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		108
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Ознакомление с используемым сырьем цеха мучных изделий. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий	12
	Ознакомление с процессом приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	24
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Ознакомление с процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий и тортов.	24
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	Ознакомление с процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий: пирожных, сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий	24
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Ознакомление с процессом приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	24



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**  
Условное обозначение: РП ПП ПМ.04 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение  
№\_\_

Лист 6 из 13

Контрольный экз.

## 2.1 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
<b>ПМ.04.Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		<b>108</b>	
<p>Виды работ:</p> <p>1.Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, санитарными требованиями.</p> <p>2.Организация рабочего места. Подготовка оборудования и инвентаря.</p> <p>3.Изучение ассортимента сложной хлебобулочных изделий. Подготовка сырья.</p> <p>4.Приготовление и отпуск сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>6.Способы подачи, варианты оформление, снятие бракеража.</p>			
<p>Тема 1. Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания.</p>	<p>Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Отработка правил личной гигиены.</p>	7,2	2
	Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	7,2	
<p>Тема 1.1 Ознакомление с используемым сырьем цеха мучных изделий. Ознакомление с процессом приготовления сложных хлебобулочных изделий</p>	Проведение расчета массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, а также полуфабрикатов для их выпечки - фаршей, начинок и кремов.	7,2	2



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**  
Условное обозначение: РП ПП ПМ.04 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение №\_\_

Лист 7 из 13

Контрольный экз.

и праздничного хлеба.			
	Замешивание дрожжевого и бездрожжевого теста.	7,2	
	Приготовление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста	7,2	
Тема 2 Ознакомление с процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий и тортов.	Изготовление отделочных полуфабрикатов для тортов	7,2	2
	Оформление тортов сложными отделочными полуфабрикатами	7,2	
	Оформление тортов сложными отделочными полуфабрикатами	7,2	
	Приготовление сложных тортов	7,2	
	Приготовление сложных тортов	7,2	
Тема 3 Ознакомление с процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий: пирожных, сложных видов печенья и мелкоштучных кондитерских изделий Тема 3.1 Ознакомление с процессом приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	Изготовление отделочных полуфабрикатов для пирожных. Оформление пирожных сложными отделочными полуфабрикатами	7,2	2
	Приготовление сложных видов пирожных.		
	Приготовление сложных видов печенья, мелкоштучных кондитерских изделий.	7,2	
	Приготовление сиропа, помады, глазурей.	7,2	
	Приготовление различных видов крема.	7,2	
Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: мастика, марципан, карамель.	7,2		

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение: РП ПП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение №__</i>	Лист 8 из 13 <b>Контрольный экз.</b>

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля**

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

#### **3.2. Документальное оформление производственной практики**

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение: РП ПП ПМ.04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 9 из 13 <b>Контрольный экз.</b>

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;
- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике. По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение: РП ПП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 10 из 13</b> <b>Контрольный экз.</b>

- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

### **3.3. Информационное обеспечение обучения**

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с;

2. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

#### **Дополнительная литература:**

1. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат .1997.-191 с.

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

3. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. - М.:Артель-М,1998.-87 с.

4. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.:Прейскурантиздат .1999.-493 с.

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение: РП ПП ПМ.04 19.02.10	Редакция № 1 Изменение №__	Лист 11 из 13 <b>Контрольный экз.</b>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 04.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 04 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 4.1. Организация и проведение приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; Приготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Оформления и отделки сдобных хлебобулочных изделий; Контроля качества и безопасности готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 04; Характеристика с предприятия базы-практики; Аттестационный лист Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения производственной практики на предприятии и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 04
ПК 4.2. Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; Организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных	



Министерство образования Тульской области  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Тульской области «Донской политехнический колледж»

Наименование документа: **Рабочая программа производственной практики**  
Условное обозначение: РП ПП ПМ.04 19.02.10

Редакция № 1  
Изменение  
№\_\_

Лист 12 из 13  
Контрольный  
экз.

	тортов; Приготовления сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий; Контроля качества и безопасности готовых мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
ПК 4.3. Организация и проведение приготовления мелкоштучных кондитерских изделий	Разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; Организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; Приготовления мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Контроля качества и безопасности готовых мелкоштучных кондитерских изделий.	
ПК 4.4. Организация и проведение приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении	Организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Оформления	

	<b>Министерство образования Тульской области</b> <b>Государственное профессиональное образовательное учреждение</b> <b>Тульской области «Донской политехнический колледж»</b>		
	Наименование документа: <b>Рабочая программа производственной практики</b> Условное обозначение: РП ПП ПМ.04 19.02.10	<i>Редакция № 1</i> <i>Изменение</i> <i>№__</i>	<b>Лист 13 из 13</b> <b>Контрольный экз.</b>

	кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.
--	--