

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

СОГЛАСОВАНО

Директор филиала
«Номер 1» ООО «Комбинат питания»

Экопродукт»

Т.И.Александрова



УТВЕРЖДАЮ

Директор
Л.А.Виноградова
29.08.2019г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий**

Специальность среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания

базовой подготовки

Форма обучения очная

СОГЛАСОВАНО

Директор кафе «Капра»
Е.С. Казанцева



г.о. Электросталь, 2019г.

Содержание

1. Паспорт программы практики

Область применения программы практики

Цели и задачи практики, требования к результатам

Место практики в структуре ОПОП

Трудоемкость и сроки проведения практики

Место прохождения практики

2. Результаты освоения программы практики

3. Структура и содержание практики

4. Условия реализации программы практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

5. Контроль и оценка результатов практики

6. Аттестация по итогам практики

Приложения (формы отчета по практике, дневника и др.)

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1. Область применения программы

Программа учебной и производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10. Технология продукции общественного питания в части освоения основного вида профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и соответствующих профессиональных компетенций:

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.

1.2. Цели и задачи рабочей программы учебной и производственной практики – требования к результатам освоения программы производственного обучения

С целью освоения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля 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 полуфабрикатам

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;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Место учебной и производственной практики в структуре ОПОП

УП.04 и ПП.04 проводятся, в соответствии с утвержденным учебным планом, после прохождения междисциплинарного курса МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в рамках профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.4. Трудоемкость и сроки проведения практики

Трудоемкость практики в рамках освоения профессионального модуля ПМ.04 составляет:

Учебная практика - 36 часов

Производственная практика - 108 часов

Сроки проведения практики определяются рабочим учебным планом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и графиком учебного процесса.

Практика проводится на 3 курсе, в семестре.

1.5. Место прохождения практики

Учебная практика проводится в учебной лаборатории ГБПОУ МО «Электростальский колледж» мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин профессионального цикла.

Производственная практика проводится в организациях общественного питания г.о. Электросталь и г.Ногинск на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и этими организациями.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ УП.04 и ПП.04

| Наименование профессионального модуля, тем | Содержание учебного материала | Объем часов |
|---|--|-------------------|
| ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.04 | 36: |
| Тема 04.01 Приготовление дрожжевого теста. | Совершенствование навыков приготовления дрожжевого безопарного и опарного теста, правила замеса (замес теста, обминка, разделка, промежуточная расстойка, оформление, температурный режим выпекания). Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка изделий. Правила хранения, сроки реализации. | 7,2 |
| Тема 04.02 Приготовление слоеного теста | Совершенствование навыков приготовления слоеного теста, особенности приготовления, слоеного дрожжевого (замес теста, подготовка масла, слоеобразования теста, разделка, промежуточная расстойка, температурный режим выпекания). Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка изделий. Правила хранения, сроки реализации. | 7,2 |
| Тема 04.03 Приготовление пресного сдобного песочного теста | Совершенствование навыков приготовления пресного сдобного, песочного теста. Правила замеса сдобного теста и изделий из него. Правила замеса песочного теста. Температурный режим при замешивании теста. Разделка теста, отделка изделий, температурный режим выпечки. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка изделий. Правила хранения, сроки реализации. | 7,2 |
| Тема 04.04 Приготовление бисквитного теста | Совершенствование навыков приготовления бисквитного теста основным способом (с подогревом), бисквита холодным способом (Буше), масляного бисквита. Особенности взбивания бисквитного теста. Правила замеса бисквитного теста. Разделка теста, температурный режим выпекания, охлаждения, созревания. Требования к качеству выпеченных изделий, оформление готовых изделий. Органолептическая оценка изделий. Правила хранения, сроки реализации. | 7,2 |
| Тема 04.05 Зачет: Приготовление заварного теста и изделий из него – «Эклер» | Совершенствование навыков приготовления заварного теста. Приобретения навыков изготовления изделий из заварного теста, особенности выпекания изделий, температурный режим выпекания. Совершенствование навыков приготовления слоеного теста. Требования к качеству выпеченных изделий, оформление готовых изделий. Органолептическая оценка изделий. Правила хранения, сроки реализации. | 7,2 |
| Тема 1 | ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.04 Виды работ: Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 108: 36 |

| | | |
|---|--|------------|
| Тема 2 | Виды работ: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: сиропы, глазурь, кремы, желе, помада. Использование их в оформлении хлебобулочных изделий. | 36 |
| Тема 3 Зачет –Приготовление дрожжевого теста и изделий из него – «Плюшка Московская» | Виды работ: Организация работы трудового коллектива. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Ведение учетно-отчетной документации. | 36 |
| | Всего часов по УП.04 и ПП.04 | 144 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ УП.04 и ПП.04

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

4.1.1. Общие требования к организации учебной и производственной практики

Учебная практика проводится в лаборатории колледжа, производственная практика проводится на предприятии под руководством мастера производственного обучения при наставничестве соответствующих специалистов предприятия общественного питания и реализуется концентрированно по завершению теоретического обучения и учебной практики профессионального модуля

Оборудование лаборатории и технического оснащения и организации рабочих мест:

- электромеханическое оборудование (миксеры),
- тепловое оборудование (плиты электрические),
- холодильное оборудование (холодильник бытовой);
- наборы шаблонов, форм, производственного инвентаря, инструментов, приспособлений;
- комплект плакатов,
- комплект учебно-методической документации.

Оборудование учебного кулинарного цеха: рабочие места по количеству обучающихся; технологическое оборудование; наборы инструментов; приспособления, инвентарь, посуда, тара; заготовки, шаблоны, формы.

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной и производственной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

4.1.2. Характеристика рабочих мест (на которых обучающиеся будут проходить практику):

Программа производственной практики реализуется на предприятиях общественного питания.

Оборудование и технологическое оснащение предприятий должно соответствовать требованиям нормативно-технической документации.

| Наименование цехов, участков | Оборудование | Применяемые инструменты (приспособления) |
|------------------------------|--|--|
| Кондитерский цех | Современные холодильные шкафы; жарочные шкафы, пароконвектомат, электрические плиты, блендеры, миксеры; производственные столы, стеллажи, моечные ванны, полки, шкафы; весоизмерительное оборудование; | кондитерский инвентарь; венчики, кастрюли, ножи, разделочные доски, формы-вырубки, мини-формы для запекания, гастрономические емкости, наборы столовой посуды и приборов для приготовления и подачи. |

4.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники (печатные издания):

1. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / И. Ю. Бурчакова; С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (384 стр.)
2. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / С. В. Ермилова. – Москва: Академия, 2017. – (208 стр.)
3. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник / Л. С. Кузнецова; М. Ю. Сиданова. – Москва: Академия, 2017. – (400 стр.)
4. Кузнецова Л. С. Технология и организация производства кондитерских изделий – Москва: Академия, 2017. – (480 стр.)
5. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2018, (509 стр.)
6. Анфимова Н. А., Кулинария– Москва: Академия, 2017- (396 стр.)
7. Андросов В.П.Ч.1 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017
8. Андросов В.П.Ч.2 производственное обучение профессии «Кондитер», 2017

Электронные ресурсы:

5. Комплект ЭУИ для подготовки к практическим работам и демонстрационному экзамену (компетенция «Поварское дело», (Кондитерское дело». «Хлебопечение») (локальная), 2019

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
4. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
5. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.horeca.ru/> <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>
- // База данных нормативной технической документации //
7. <http://1000gb.ru/?id=srch&str=%D1%E0%ED%CF%E8%ED+2.3.2.+1324-03&sc=80486>
8. - Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>
<http://economy.gov.ru>
<http://www.consultant.ru>
http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам):

- образование не ниже среднего специального по профессии;

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу и руководство практикой:

- наличие среднего специального или высшего инженерного, или высшего педагогического образования, соответствующего профилю.

Инженерно-педагогический состав:

- дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов.

Мастера:

- наличие высшего или среднего профессионального образования, соответствующего профилю преподаваемого модуля, с обязательным прохождением курсов повышения квалификации 1 раз в 5 лет. К педагогической деятельности могут привлекаться ведущие специалисты профильных организаций.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной и производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию: дневник практики

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от образовательной организации в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, практических проверочных работ.

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели результатов подготовки | Формы и методы контроля |
|--|--|--|
| ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | Знание: -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий -устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении хлебобулочных изделий -по разработке ассортимента сдобных хлебобулочных изделий -подготовки продуктов к приготовлению сдобных хлебобулочных изделий -различных способов разрыхления тестовых п/ф -режимов выпечки, хранения и реализации сложных хлебобулочных изделий -критериев оценки качества и безопасности готовой продукции Правильность выполнения работ: -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе -наладки оборудования по расчету расхода сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий -расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий -по органолептической оценке степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий -по организации безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда | Текущий контроль: -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений |
| ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских | Знание: -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов - устройства и принцип работы оборудования | Текущий контроль: -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ |

| | | |
|--|---|---|
| <p>изделий и праздничных тортов</p> | <p>кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -по разработке ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов -методов приготовления сложных мучных кондитерских изделий, -температурного режима и правил приготовления разных типов сложных мучных кондитерских изделий -актуальных направлений в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий -основных критериев оценки качества теста, полуфабрикатов, готовых сложных мучных кондитерских изделий -требований безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий Правильность выполнения работ: -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе по расчету расхода сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий -по технологии приготовления сложных мучных кондитерских изделий -по технике и вариантам оформления сложных мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами -по органолептической оценке определения степени готовности и качества мучных кондитерских изделий Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда</p> | <p>-оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений</p> |
| <p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p> | <p>Знание: -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий -по разработке ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий -основных качеств безопасности готовой продукции мелкоштучных изделий Правильность выполнения работ: -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе -по расчету расхода сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий -расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов для приготовления изделий -по органолептической оценке определения степени готовности и качества мелкоштучных кондитерских изделий Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда</p> | <p>Текущий контроль: -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений</p> |
| <p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных</p> | <p>Знание: -особенностей расположения кондитерского цеха на ПОП -организации работы кондитерского цеха ПОП -организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</p> | <p>Текущий контроль: -проверочные работы по теме -тестирование -оценка выполненных</p> |

| | | |
|--|--|---|
| <p>отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p> | <p>-организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов -устройства и принцип работы оборудования кондитерского цеха -навыки безопасного пользования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов -актуальных направлений в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов -основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов -температурного режима и правил приготовления полуфабрикатов различной сложности -требований к качеству сложных отделочных полуфабрикатов Правильность выполнения работ: -расчет сырья и мощности в кондитерском цехе -по изготовлению различных сложных полуфабрикатов -по оформлению кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами -по органолептической оценке качества сложных отделочных полуфабрикатов Своевременность контроля за качеством выполненных работ Точность исполнения правил безопасности труда</p> | <p>практических работ -оценка результата выполнения практического задания на производственной практике - оценка выполненных самостоятельных работ, рефератов, сообщений</p> |
|--|--|---|

6. Аттестация по итогам учебной и производственной практики по ПМ.04

Аттестация по итогам практики служит формой контроля освоения и проверки профессиональных знаний, общих и профессиональных компетенций, приобретенных умений, навыков и практического опыта обучающихся в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности (профессии) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Формой промежуточной аттестации по итогам учебной практики и производственной практики является зачет. Зачет проводится в последний день практики.

К аттестации по практике допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы практики и предоставившие полный пакет отчетных документов.

При выставлении итоговой оценки по практике (зачета или дифференцированного зачета) учитываются:

- результаты экспертизы овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями;
- качество и полнота оформления отчетных документов по практике;
- характеристика с места прохождения практики (характеристика руководителя практики от организации).

Приложение к программе: «Дневник практики»

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 Московской области «Электростальский колледж»

ДНЕВНИК ПО УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

УП.04 _____ (даты практики)
 ПП.04 _____ (даты практики)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Студент(ка) _____, группа _____
Фамилия, И.О., номер группы

Куратор практики: _____
Фамилия, И.О. преподавателя\ мастера п/о

Руководитель практики : _____
Фамилия, И.О. руководителя предприятия

М.П.

г. о. Электросталь, 2019-2020 г.

Внутренние страницы дневника по производственной/учебной практике (количество страниц зависит от продолжительности практики)

| Модули | Описание ежедневной работы | Объём часов | Дата | Оценка/подпись куратора |
|--|---|-------------|------|-------------------------|
| ПМ 04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ | | 144 | | |
| УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА УП.04 | | 36 | | |
| Тема 04.01 Приготовление дрожжевого теста. | Совершенствование навыков приготовления дрожжевого безопасного и опарного теста, правила замеса (замес теста, обминка, разделка, промежуточная расстойка, оформление, температурный режим выпекания). Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка изделий. Правила хранения, сроки реализации. | 7,2 | | |
| Тема 04.02 Приготовление слоеного теста | Совершенствование навыков приготовления слоеного теста, особенности приготовления, слоеного дрожжевого (замес теста, подготовка масла, слоеобразования теста, разделка, промежуточная расстойка, температурный режим выпекания). Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка изделий. Правила хранения, сроки реализации. | 7,2 | | |
| Тема 04.03 Приготовление пресного сдобного песочного теста | Совершенствование навыков приготовления пресного сдобного, песочного теста. Правила замеса сдобного теста и изделий из него. Правила замеса песочного теста. Температурный режим при замешивании | 7,2 | | |

| | | | | |
|--|--|------------|--|--|
| | теста. Разделка теста, отделка изделий, температурный режим выпечки. Требования к качеству готовых изделий. Органолептическая оценка изделий. Правила хранения, сроки реализации. | | | |
| Тема 04.04 Приготовление бисквитного теста | Совершенствования навыков приготовления бисквитного теста основным способом (с подогревом), бисквита холодным способом (Буше), масляного бисквита. Особенности взбивания бисквитного теста. Правила замеса бисквитного теста. Разделка теста, температурный режим выпекания, охлаждения, созревания. Требования к качеству выпеченных изделий, оформление готовых изделий. Органолептическая оценка изделий. Правила хранения, сроки реализации. | 7,2 | | |
| Тема 04.05 Зачет - Приготовление заварного теста и изделий из него – «Эклер» | Совершенствование навыков приготовления заварного теста. Приобретения навыков изготовления изделий из заварного теста, особенности выпекания изделий, температурный режим выпекания. Совершенствование навыков приготовления слоенного теста. Требования к качеству выпеченных изделий, оформление готовых изделий. Органолептическая оценка изделий. Правила хранения, сроки реализации. | 7,2 | | |
| ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП.04 | | 108 | | |
| Тема 1 | Виды работ: Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | 36 | | |
| Тема 2 | Виды работ: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: сиропы, глазурь, кремы, желе, помада. Использование их в оформлении хлебобулочных изделий. | 36 | | |
| Тема 3 Зачет – Приготовление дрожжевого теста и изделий из него – «Плюшка Московская» | Виды работ: Организация работы трудового коллектива. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями. Ведение учетно-отчетной документации. | 36 | | |

Задания для проведения зачета (УП.04)

ЗАДАНИЕ

Приготовить заварное тесто и изделия из него – «Эклер» и заполнить отчет по заданной форме.

Форма отчета:

1. Рассчитать технологическую карту блюда и выполнить расчет на 10 порций.
2. Составить технологическую схему приготовленного блюда.
3. Произвести органолептическую оценку блюда.
4. Указать сроки и температуру хранения приготовленного блюда

Задания для проведения зачета (ПП.04)

ЗАДАНИЕ

Приготовить дрожжевое тесто и изделия из него – «Плюшка Московская» и заполнить отчет по заданной форме.

Форма отчета:

5. Рассчитать технологическую карту блюда и выполнить расчет на 10 порций.
6. Составить технологическую схему приготовленного блюда.
7. Произвести органолептическую оценку блюда.
8. Указать сроки и температуру хранения приготовленного блюда.