

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.09.2020
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики
«Чебоксарский экономико - технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю

**ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

для профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчики:

Борцова Алина Вячеславовна преподаватель технологических дисциплин Государственного автономного профессионального образовательного учреждения Чувашской Республики «Чебоксарский экономико - технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа производственной практики (по профилю специальности) ПП.05 по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для организации эксплуатации тесторазделочного оборудования, инвентаря и ведения работ с тестом. Сферой деятельности обучающихся являются предприятия хлебопекарного и кондитерского производства Чувашской Республики и Российской Федерации.

1.2. Цели и задачи производственной (по профилю специальности) практики:

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 180 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Производственная практика направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с	- подготовлено рабочее место кондитера; - подготовлено оборудование, инвентарь; - правильно подготовлено кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с

инструкциями и регламентами	инструкциями и регламентами
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- правильно подготовлены отделочные полуфабрикаты, используемые для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - осуществлено приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	- осуществлено изготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента; - творчески оформлено хлебобулочное изделие и хлеб разнообразного ассортимента; - подготовлено хлебобулочное изделие и хлеб к реализации
ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	- осуществлено изготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; - творчески оформлено мучное кондитерское изделие разнообразного ассортимента; - подготовлено мучное кондитерское изделие к реализации
ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	- осуществлено изготовление пирожных и тортов разнообразного ассортимента; - творчески оформлено пирожные и торты разнообразного ассортимента; - подготовлено пирожное и торт к реализации
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- решение задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	- анализирование и интерпретация информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие..	- реализовывание собственного профессионального и личностного развития
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста..	- устная и письменная коммуникация на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	- проявление гражданско-патриотической позиции, демонстрация осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- эффективность действий в чрезвычайных ситуациях - сохранение окружающей среды, ресурсосбережений
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	- работа с ПК и интернетом

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке..	- работа с документами на государственном и иностранном языке
иметь практический опыт: • подготовки, уборки рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; • подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов; • приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; • ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос. •	
знать: • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • организация работ в кондитерском цехе; • последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; • условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ■	
уметь: • выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; • применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; • обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков; • выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; • соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов.	

1.5. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):

- студент выполняет задания, предусмотренные программами практики и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-,

фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

- руководители практики знакомятся с отчетом студента;
- руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.
- руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;
- руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной (по профилю специальности) практики	Содержание материала производственной (по профилю специальности) практики		Объем часов
1	2		3
ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			
Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		36
		Организация рабочих мест на различных участках кондитерского цеха	
		Изучение технологического цикла приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
		Ознакомление с технологическим оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
		Ознакомление с производственным инвентарем, инструментами, посудой, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	
		Изучение правил подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию	
Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		36
		Изучение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов.	
		Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	
		Приготовление глазури	
		Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	
		Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента			36
		Изучение требований к качеству, правил выбора и вариантов сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условий и сроков хранения для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	
		Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	

		Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске	
		Приготовление пресного, слоеного дрожжевого теста.	
		Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных	
		Оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента			36
		Изучение правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к основным мучным кондитерским изделиям	
		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного, слоеного теста	
		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного, бисквитного теста	
		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста	
		Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста.	
		Подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	
Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента			36
		Изучение правил выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов	
		Изучение основных процессов изготовления тортов и пирожных.	
		Изготовление и оформление тортов и пирожных	
		Отработка навыков творческого оформления мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
		Подготовка тортов к реализации.	
		Требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента	
Всего			180

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа производственной (по профилю специальности) практики реализуется на предприятиях хлебопекарной и кондитерской промышленности Чувашской Республики (мини пекарни, кондитерские цеха, организации общественного питания»).

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.