

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.01.2020
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 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с
учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
обслуживания**

для специальности среднего профессионального образования
43.02.15. «Поварское и кондитерское дело»

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

Разработчики:

Николаева Полина Александровна, 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 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» 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 освоения основных видов профессиональной деятельности 43.02.09. «Поварское и кондитерское дело». Сферой деятельности обучающихся являются предприятия общественного питания 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 144 часа.

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. Организовывать подготовку	- подбор необходимого оборудования, инвентаря,

<p>рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>посуды для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правильность взвешивания, растворения, дозирования необходимого сырья; - заполнение документов в соответствии нормативными документами.</p>
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>- правильность подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - последовательное приготовление отделочных полуфабрикатов; - технологическая схема приготовления отделочных полуфабрикатов; - органолептические показатели качества отделочных полуфабрикатов.</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- правильная последовательность приготовления хлебобулочных изделий и хлебов; - технологическая схема производства хлебов и хлебобулочных изделий; - подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды для производства хлебов и хлебобулочных изделий; - подготовка к реализации хлебов и хлебобулочных изделий.</p>
<p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- правильная последовательность приготовления мучных кондитерских изделий; - технологическая схема производства мучных кондитерских изделий; - подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды для производства мучных кондитерских изделий; - подготовка к реализации мучных кондитерских изделий.</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>- правильная последовательность приготовления пирожных и тортов; - технологическая схема производства пирожных и тортов; - подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды для производства пирожных и тортов; - подготовка к реализации пирожных и тортов.</p>
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>- правильная последовательность подготовки сырья перед производством; - разработка рецептур, подбор сырья в правильном соотношении</p>
<p>ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>- решение задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p>
<p>ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>- анализирование и интерпретация информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>

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, демонстрацию 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
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- план работы предпринимательской деятельности
<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ▪ разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; ▪ организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; ▪ подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; ▪ приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; ▪ упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; ▪ приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; ▪ подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; ▪ контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; ▪ контроля хранения и расхода продуктов 	
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; ▪ виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 	

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности

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 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		
Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание	
	<p>Изучение видов инструктажей и требований к безопасности. Организация рабочих мест на предприятиях.</p> <p>Характеристика предприятий общественного питания. Характеристика мини-пекарен.</p>	12
Приготовление отделочных полуфабрикатов	Содержание	
	Виды отделочных полуфабрикатов	24
	Технология приготовления сиропа, помады, желе. Оценка качества и хранение.	
	Технология приготовления глазури, крема, мусса. Оценка качества и хранение.	
Технология приготовления карамели, марципана, сахарной мастики. Оценка качества и хранение.		
Приготовление, оформление и реализация хлебобулочных изделий и хлебов разнообразного ассортимента	Содержание	
	Изучение ассортимента хлебобулочных изделий и хлебов.	36
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	
	Технология приготовления праздничных пирогов.	
	Фарши и начинки. Оценка качества и хранение	
	Технология приготовления праздничных хлебов: каравай, калачи, куличи.	
Оценка качества и хранение хлебобулочных изделий и хлебов разнообразного ассортимента		
Приготовление, оформление и реализация мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание	
	Ассортимент мучных кондитерских изделий	36
	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов: бисквитного, песочного, воздушного.	
	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов: заварного, слоеного. Оценка качества и хранение.	
	Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов: вафельного, крошкового, миндального.	
Технология приготовления пряничных изделий.		
Приготовление, оформление и реализация праздничных тортов и пирожных разнообразного ассортимента	Содержание	
	Классификация праздничных тортов и пирожных.	36
	Технология приготовления праздничных тортов.	
	Технология приготовления пирожных разнообразного ассортимента.	
	Правила монтажа праздничных тортов.	
Способы и приемы отделки праздничных тортов.		

		Оценка качества и хранение тортов и пирожных.	
Всего			144

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.