

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

**учебной 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

2020 г.

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.05. «Поварское и кондитерское дело»

Разработчики:

Борцова Алина Вячеславовна преподаватели 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 учебной практики (по профилю специальности) УП.05 по ПМ.05 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 72 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.

Учебная 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 инструкциями и регламентами | - подготовлено рабочее место кондитера; - подготовлено оборудование, инвентарь; - правильно подготовлено кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |

| | |
|---|---|
| ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | <ul style="list-style-type: none"> - 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. | <ul style="list-style-type: none"> - 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. | <ul style="list-style-type: none"> - 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, демонстрирование осознанного поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. | <ul style="list-style-type: none"> - 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 |
| <p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. • | |
| <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 ■ | |
| <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 и общих компетенций в Аналитической справке.

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 | | |
| МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | | |
| Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Содержание | |
| | Изучение характеристик предприятий общественного питания, мини-пекарней. | 2 |
| | Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 4 |
| | Изучение организации и технического оснащения работ на различных участках кондитерского цеха | 4 |
| | Ознакомление с современными методами приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |
| | Ознакомление с технологическим оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | 4 |
| | Ознакомление с производственным инвентарем, инструментами, посудой, правилами их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. | 2 |
| | Ознакомление с организацией хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |
| | Ознакомление с организацией упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |
| | Ознакомление с правилами утилизации отходов | 2 |
| | Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. | 2 |
| | Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной | 2 |
| | Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. | 4 |
| Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дифференцированный зачет. | 4 | |

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

| | | | |
|--|-------------------|--|----|
| <p>Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> | Содержание | | 8 |
| | | Ознакомление с ассортиментом и назначением различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделиях. | |
| | | Ознакомление с правилами выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости для приготовления отделочных полуфабрикатов. | |
| | | Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе. | |
| | | Изучение требований к качеству, условий и сроков хранения готовых кремов. | |
| <p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> | Содержание | | 8 |
| | | Ознакомление с ассортиментом хлебобулочных изделий и хлеба | |
| | | Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. | |
| | | Оценка качества перед отпуском, упаковкой на вынос. | |
| | | Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. | |
| <p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> | Содержание | | 10 |
| | | Творческое оформление мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции | |
| | | Охлаждение и замораживание готовых мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. | |
| | | Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. | |
| | | Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. | |
| <p>Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного</p> | Содержание | | 10 |
| | | Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, | |

| | | |
|---------------------|--|-----------|
| ассортимента | пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты | |
| | Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. | |
| | Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования | |
| | Расчет стоимости мучных кондитерских изделий | |
| | Дифференцированный зачет. | |
| | Всего | 36 |
| | Итого | 72 |

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Реализация учебной практики предполагает наличие учебного кабинета и лаборатории хлебопекарного или кондитерского производства, а так же технических средств обучения:

Оснащение кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты: полный комплект по изучаемому оборудованию;
- раздаточный и дидактический материал;
- основная и дополнительная литература при кабинете;
- учебные видеофильмы;
- мультимедийное оборудование;
- презентации по оборудованию базовых предприятий;
- видеодиски с каталогами оборудования ведущих отечественных и иностранных

производителей.

Оснащение лаборатории хлебопекарного производства:

- мойка, шкафы для хранения посуды и инвентаря;
- посуда и инвентарь;
- производственные столы;
- стеллажи для оборудования и инвентаря;
- электронные весы;
- тестомесильные машины;
- холодильное оборудование;
- раскаточные машины;
- расстойные шкафы;
- конвекционные печи;
- подовые печи;
- щпильки/вагонетки для листов и остывания изделий.

Программа учебной практики реализуется в кабинетах и лаборатории колледжа

Студенты приобретают первоначальные профессиональные практические умения и знания.

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

