

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.

