

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

**учебной 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

43.02.09. «Поварское и кондитерское дело»

2020 г.

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

Разработчики:

Николаева Полина Александровна, 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 «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 36 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.

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

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских	- подбор необходимого оборудования, инвентаря, посуды для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - правильность взвешивания, растворения, дозирования

изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	необходимого сырья; - заполнение документов в соответствии нормативными документами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	- правильность подготовки отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - последовательное приготовление отделочных полуфабрикатов; - технологическая схема приготовления отделочных полуфабрикатов; - органолептические показатели качества отделочных полуфабрикатов.
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.	- 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.
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.	- 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.
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.	- 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.
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	- правильная последовательность подготовки сырья перед производством; - разработка рецептов, подбор сырья в правильном соотношении
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, 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
иметь практический опыт: ▪ 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	
знать: ▪ 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 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			
Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Содержание		
		Изучение видов инструктажей и требований к безопасности	8
		Изучение санитарно-гигиенических требований к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
		Изучение нормативных и технологических документов для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
		Изучение организации рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Приготовление отделочных полуфабрикатов	Содержание		
		Изучение различных видов отделочных полуфабрикатов	6
		Технология приготовления отделочных полуфабрикатов.	
		Оценка качества и хранение отделочных полуфабрикатов.	
Приготовление, оформление и реализация хлебобулочных изделий и хлебов разнообразного ассортимента	Содержание		
		Изучение ассортимента хлебобулочных изделий и хлебов.	6
		Технология приготовления хлебобулочных изделий и хлебов разнообразного ассортимента.	
		Оценка качества и хранение.	
Приготовление, оформление и реализация мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Содержание		
		Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий	10
		Технология приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
		Изучение современных видов отделки мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	
		Решение ситуационных задач.	
		Оценка качества и хранение.	
Приготовление, оформление и реализация праздничных тортов и пирожных разнообразного ассортимента	Содержание		
		Классификация праздничных тортов и пирожных.	6
		Технология приготовления праздничных тортов.	
		Технология приготовления пирожных разнообразного ассортимента.	
Всего		36	

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.

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.