

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Курганский государственный колледж»

**Рабочая программа
производственной(по профилю специальности) практики
по профессиональному модулю**

ПМ.03. Производство кондитерских изделий.

Специальность 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2017

Программа производственной (по профилю специальности) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курганский государственный колледж»

Разработчик: Журавлева А.В. – преподаватель профессиональных дисциплин
ГБПОУ «КГК»

Рекомендована к использованию:

Протокол заседания цикловой
комиссии


№ 1 от «31» август 2017г.

Председатель ПЦК 

Мордвинова Т.В.



Согласована:

Заместитель директора по УВР
 Брыксина Т.Б.

Согласована:

Заведующий производством
ООО «Доброслада»

 (Шумкова М.А.)



СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ | 8 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ | 9 |
| 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ | 10 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ | 12 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | 13 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной (по профилю специальности) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена(далее - ППССЗ).

Программа производственной (по профилю специальности) практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Производство кондитерских изделий, профессиональным стандартом 549 Кондитер и стандартом WorldSkills 69 Кондитерское дело (32 Pâtisserie and Confectionery).

1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения производственной (по профилю специальности) практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **уметь** в соответствии с ФГОС:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **уметь** в соответствии с профессиональным стандартом:

- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;
- ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;

- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;

В результате освоения производственной практики обучающийся **должен уметь** в соответствии со стандартом **WorldSkills**:

- планировать и эффективно вести процесс приготовления в пределах данного времени;
- предварительно заказать продукты и материалы для точно спланированной работы;
- продемонстрировать вдохновение, гастрономическое чутье и новшество в работе;
- готовить разнообразный ассортимент пирогов, используя различные техники, типы основ тортов и украшений;
- готовить и оформлять сбалансированные по вкусу и текстуре, современные десерты на тарелках аккуратно, тщательно;
- темперировать шоколад для того, чтобы получать продукт с блеском и хрустом, без следов жира и поседения;
- уметь декорировать изделия карамелью, цукатами, орехами, травами и т.д.
- производить и презентовать ассортимент кондитерских изделий, используя разнообразные сочетания ингредиентов;
- использовать формы, шаблоны и другие профессиональные инструменты, и инвентарь для работы;
- эффектно представлять изделия.

В результате освоения производственной практики обучающийся **должен иметь практический опыт** в соответствии с **ФГОС**:

- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;
- анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции;
- организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции.

В результате освоения производственной практики обучающийся **должен иметь практический опыт** в соответствии с **профессиональным стандартом**:

- подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;

- проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.

В результате освоения производственной практики обучающийся **должен иметь практический опыт** в соответствии с стандартом **WorldSkills**:

- производить полный ассортимент выпечки и использовать его по назначению, включая слоеное, дрожжевое, сахарное, заварное, песочное и т.д.;
- создавать творческие проекты, которые отражают личный стиль и при этом изящны и обладают элегантными и четкими линиями;
- проектировать презентационные изделия, демонстрирующие творческий подход, гастрономическое чутье, современность, принимая во внимание потребности клиента и любые ограничения, связанные с характером и контекстом мероприятия.

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:

Всего 3 недели, 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной (по профилю специальности) практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство кондитерских изделий в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата практики |
|--------|--|
| ПК 3.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий. |
| ПК 3.2 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий. |
| ПК 3.3 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. |
| ПК 3.4 | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

| <i>Код ПК, ОК</i> | <i>Виды работ</i> | <i>Содержание</i> | <i>Кол- во часов</i> |
|--|--|---|------------------------------|
| ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 | Организовывать изучение деятельности организации и оборудования | Вводный инструктаж, инструктаж по технике безопасности. | 2 |
| | | Противопожарные мероприятия проводятся представителем организации по месту прохождения практики | 4 |
| | | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования для производства кондитерских изделий. | 18 |
| ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 | Организовывать подготовку сырья при производстве кондитерских изделий | Подготовка сырья к использованию. | 6 |
| | | Обработка яиц для использования в приготовлении кондитерских изделий. | 12 |
| | | Участие в осуществлении организации контроля качества сырья. | 12 |
| | Обеспечивать технологический процесс производства мучных и сахаристых кондитерских изделий | Изготовление технологического процесса производства мучных кондитерских изделий. | 36 |
| | | Изготовление сахаристых элементов декора для кондитерских изделий. | 12 |
| | | Оформление отчета по практике Сдача дневника, защита отчета | 4 |
| | | Зачет | 2 |
| Итого | | | 108 |

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

1. Место проведения практики: Практика проходит на договорной основе в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля проходит в организациях (предприятиях), отвечающих следующим требованиям:

- направление деятельности организации или одного из его структурных подразделений соответствует профилю подготовки студентов;
- организация располагает квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов;
- имеется комплект нормативно-правовой документации по профилю профессиональной подготовки студента.
- в зависимости от выполняемых работ организация должна иметь возможность обеспечения следующим производственным инвентарь (скалки, сито, противни, кондитерские мешки и т.д.), оборудованием и инструментами: производственные столы, оборудование (механическое, тепловое, холодильное), мойки для мытья столовой и кухонной посуды
- применяющие в своей работе автоматизированные системы обработки информации и управления.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Дубровская, Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: рабочая тетрадь в 2-х ч. / Н.И.Дубровская.- М.: Академия, 2010.
2. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2008.
3. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2009.
4. Ермилова, С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2013.

Интернет-ресурсы

1. Открытая база ГОСТов [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения: 15 августа 2017) .

Дополнительная литература

1. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2008.
2. Ермилова, С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2013.
3. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2009.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П.Золин.- М.: Академия, 2010.
5. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник / Л.С. Кузнецова.- М.: Академия, 2009.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе посещения студентов на рабочих местах и приема отчета. В результате освоения производственной (по профилю специальности) практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета, который выставляется на основании выполненного индивидуального задания (приложение 1), оценки сформированности профессиональных и общих компетенций студентов, итоговой оценки руководителя организации.

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики (по профилю специальности) и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- аттестационный лист (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- дневник производственной практики;
- отчет по практике, составленный в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «КГК» (Приложение 4);
- заключение о результатах прохождения практики (приложение 5).