

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

**Рабочая программа учебной практики
по профессиональному модулю**

ПМ.03. Производство кондитерских изделий

Специальность 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2017

Программа учебной 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» сентяб. 2017г.

Председатель ПЦК *Т.В. Мордвинова*

Мордвинова Т.В.



Согласована:

Заместитель директора по УВР

Т.Б. Брыксина Брыксина Т.Б.

Согласована:

Заведующий производством

ООО «Доброслада»

М.А. Шумкова (Шумкова М.А.)



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	8
ПРИЛОЖЕНИЯ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ППССЗ):

Программа учебной 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.

1.2. Цели и задачи учебной практики

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

- проводить оценку качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- 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;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;

В результате освоения учебной 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;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики: Всего 2 недели, 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение

профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Производство кондитерских изделий	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 кондитерский изделий.

общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
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 3.4 ОК 1- ОК 9	Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе	Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе.	2
		Основное сырье кондитерского производства.	4
	Выполнение технологического процесса мучных кондитерских изделий	Ассортимент сахарных кондитерских изделий.	6
		Ассортимент мучных кондитерских изделий	6
	Выполнение различных видов мучных кондитерских изделий	Приготовление вафельного теста	6
		Приготовление пряничного теста	6
		Приготовление песочного теста	6
		Приготовление белково-воздушного теста	6
		Приготовление бисквитного теста	6
	Оформление документации ТТК мучных кондитерских изделий	Украшение для пирожных и тортов	6
		Украшение из желе фруктовой рисовальной массы .	6
		Украшение из помады, глазури, кандира	4
		Украшения из сахарных мастик и марципана	4
		Украшения из посыпки и шоколада	4
		Украшения из карамели	4
		Зачет	6
Итого		72	

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Место проведения практики: учебная практика проводится в учебной лаборатории и учебном кулинарном цехе колледжа

4.2. Учебно-методическое обеспечение практики:

- инструкции по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии в учебной мастерской и лаборатории колледжа;
- инструкционно-технологические карты;
- задания на итоговую работу.

4.3. Материально-техническое обеспечение:

Оборудование лаборатории:

- Рабочее место мастера производственного обучения
- Рабочие места обучающихся
- Уголок охраны труда
- Наглядные пособия, муляжи и макеты изделий тортов, пирожных и т.д
- Производственные столы
- Производственный инвентарь (скалки, сито, противни, кондитерские мешки и т.д.)
- Оборудование (механическое, тепловое, холодильное)
- Вентиляция
- Мойки для мытья столовой и кухонной посуды.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб. пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2008.
2. Ермилова, С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб. пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2009.
3. Ермилова, С.В. Торты, пирожные, десерты: учеб. пособие / С.В.Ермилова.- М.: Академия, 2013.

Электронные источники:

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

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий /сост. А.В.
2. Павлов.- СПб: Профикс, 2007.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем (мастером производственного обучения) в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий	<p style="text-align: center;">Экспертное наблюдение выполнения практических работ во время учебной практики: оценка процесса, оценка результатов и соблюдение техники безопасности при выполнении работ.</p> <p style="text-align: center;">Зачет</p>
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 кондитерский 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.	

Оценка профессиональных компетенций осуществляется на основании результатов наблюдения за деятельностью студентов при выполнении программы практики и фиксируется в аттестационном листе (приложение 1).

Оценка общих компетенций осуществляется на основании результатов наблюдения за деятельностью студентов при выполнении программы практики и фиксируется в характеристике (приложение 2).

Практика завершается итоговой оценкой. Оценка выставляется на основании выполнения работ, предусмотренных программой практики, аттестационного листа и характеристики.