

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

Рабочая программа учебной практики

по ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих

специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган 2023

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: ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

Журавлева А.В. – преподаватель ГБПОУ «КГК»

Рекомендована к использованию:
Протокол заседания цикловой
комиссии общегуманитарных и
социально-экономических
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК Журавлева



Согласована:

Заместитель директора по учебной
работе

Брыксина Т.Б.

©Журавлева Анна Валентиновна, ГБПОУ «КГК»

©Курган, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика программы учебной практики	4
2. Тематический план и содержание практики	8
3. Условия организации и проведения практики	9
4. Контроль и оценка результатов практики	11
Приложения	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ).

Программа производственной практики в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является частью программы профессионального модуля ПМ.06. «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

1.2. Цель, требования к результатам освоения учебной практики:

Цель учебной практики – закрепление знаний, приобретенных в процессе лекционных, лабораторно-практических занятий и самостоятельной работы обучающихся, и получение фундаментальных компетенций.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля по виду деятельности:

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
Производство кондитерских изделий.	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	уметь: Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции. Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства кондитерской и шоколадной продукции
	ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	уметь: Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для кондитерского и шоколадного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
	ОК 03.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	уметь: Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления кондитерской и шоколадной продукции
	ОК 04.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	уметь: Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению видов теста, полуфабрикатов, кондитерской

			и шоколадной продукции ассортимента
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		уметь: Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных кондитерских и шоколадных изделий
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями		уметь: оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
ОК 07.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий		уметь: рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации		уметь: Соблюдать при приготовлении десертов, кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления Оценивать качество приготовления и безопасность готовой кондитерской и шоколадной продукции
ОК 09.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности		уметь: Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции
ПК 6.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий		практический опыт: контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; уметь: проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; по результатам контроля качества сырья давать рекомендации для оптимизации
ПК 6.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий .		практический опыт: ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;

			уметь: рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
	ПК 6.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	практический опыт: ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; уметь: по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
	ПК.6.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	практический опыт: эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; уметь: рассчитывать производительность печей; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностей служащих	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР13, ЛР 15, ЛР 17

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном	ЛР 2

самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Забочающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

1.4. Количество на освоение рабочей программы учебной практики – 144 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Виды работ указываются в соответствии с программой модуля. Содержание расписывать конкретно под вид работы.

№ п/п	Виды работ	Наименование темы	Количество часов
1.	Вводный инструктаж.	Инструктаж по технике безопасности, по охране труда на рабочем месте.	2
		Основное сырье кондитерского производства.	4
		Ассортимент мучных кондитерских изделий Масса изделия, внешний вид, качественные показатели	6
2.	Ознакомление с технологией приготовления теста	Приготовление заварного теста	6
		Приготовление слоеного теста	6
		Приготовление песочного теста	6
		Приготовление белково-воздушного теста	6
		Приготовление миндально-орехового теста	6
		Приготовление воздушного теста. Приготовление бисквитного теста	6
3.	Осуществлять выполнение технологического процесса изготовления кондитерских украшений	Виды декора кондитерских украшений	12
4.	Осуществлять приготовление пирожных, рулетов.	Пирожное «Бисквитное со сливочным кремом» (нарезное).	6
		Пирожное «Бисквитное буше» (глазированное).	6
		Пирожное «Песочное кольцо».	6
		Пирожное «Корзиночка с белковым кремом».	6
		Пирожное «Слойка отделанная кремом».	6
		Пирожное «Трубочка с белковым кремом».	6
		Пирожное «Картошка» обсыпная.	6
5.	Осуществлять приготовление тортов.	Торт «Бисквитно-кремовый».	6
		Оформление технологических карт, документации.	6
		Торт «Сказка».	6
		Торт «Эстерхази»	6
		Торт «Напалеон»	6
		Торт «Дамские пальчики»	6
		Торт «Блинный»	2
		Зачет	4
		Всего	144

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Место проведения практики: Практика проводится в учебной лаборатории колледжа, возможно проведение на производственных объектах предприятий

3.2. Учебно-методическое обеспечение практики:

- должностные инструкции (повара, кондитера, пекаря);
- инструкции по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии в учебном кабинете колледжа;
- инструкционно-технологические карты;
- задание на итоговую работу.

3.3. Материально-техническое обеспечение:

- Рабочее место преподавателя.
 - Плита индукционная 4х конфорочная плоская
 - Шкаф расстоечный "Unoх"XLT 133
 - Печь конвекционная "Unoх" XFT 133
 - Миксер "Bear" Teddy RN-5 (5л.)
 - Весы "CAS" SW-5
 - Плита индукционная "Airhot"IP3500
 - Стеллаж производственный
 - СВЧ печь LG
 - Блендер ручной BOSCH MSM 67 SPORT
 - Холодильник без морозильника Бирюса 152E
 - Стол производственный
 - Нормативно- техническая документация;
 - Справочная литература.

3.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Маслов, Н. Н. Кондитер. Практическое руководство к приготовлению всевозможных кондитерских изделий / Н.Н. Маслов. - М.: Гиппократ, 2019. - 264 с.
2. Селезнев, А.А. Библия Кондитера. 4-е изд. / А.А. Селезнев. - М.: Издательство "Эксмо" ООО, 2018. - 528 с.
3. Шумилкина, Марина Николаевна Кондитер. Учебное пособие / Шумилкина Марина Николаевна. - М.: Феникс, 2017. - 175 с.

Интернет ресурсы

1. Каталог электронных образовательных ресурсов. <http://fcior.edu.ru>.

Дополнительная литература

1. Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 – ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа: <http://www.flexa.ru/law/zak/zak057.shtml>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения за деятельностью обучающихся при выполнении индивидуальных практических заданий.

Практика завершается зачетным занятием. Зачет выставляется при условии выполнения работ, предусмотренных программой учебной практики.

Результаты освоения общих, профессиональных компетенций и практики в целом фиксируется руководителем практики в ведомости результатов прохождения учебной практики (приложение 1).

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусмотрено освоение основной программы профессионального обучения, по профессии рабочего 12901 «Кондитер».

По результатам освоения ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих образовательной программы среднего профессионального образования, который включает в себя прохождение практики, обучающийся получает свидетельство о профессии рабочего, должности служащего.

ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Группа

ТК – 316

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Сроки прохождения практики

21.11.202...- 10.12.202..

№ п/п	Фамилия, И.О. студента	Оценка сформированности компетенций													Итоговая оценка	Результат практики
		ПК 3.1	ПК 3.2	ПК 3.3	ПК 3.4	ОК 1.	ОК 02.	ОК 03.	ОК 04.	ОК 05.	ОК 06.	ОК 07.	ОК 08.	ОК 09.		
1.	Иванов Иван Иванович	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	4 (хорошо)	зачтено
2.	Петров Павел Алексеевич	освоена	не освоена	не освоена	не освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	2 (неудовлетворительно)	не зачтено
3.	Сидоров Егор Антонович														-	не явился
4.																
5.																
6.																
7.																
8.																
9.																
10.																
11.																
12.																
13.																
14.																
15.																
16.																
17.																
18.																
19.																
20.																

Руководитель практики _____ / _____ /