

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

**Рабочая программа учебной практики
по профессиональному модулю**

**ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким
профессиям рабочих, должностям служащих
(12901 Кондитер)**

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 - ППСЗ):

Программа учебной практики является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, стандарта WorldSkills 69 Кондитерское дело (32 Pâtisserie and Confectionery).

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

В результате освоения учебной 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 комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;

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

- виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий;
- состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья;
- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции;
- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;
- классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели,шоколада; конфет и ириса, пастиломармеладных изделий, драже и халвы);
- технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой; шоколада; конфет и ириса; фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы; драже и халвы);
- способы формование конфетных масс и ириса;
- требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий;
- классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печения, сырцовых и заварных пряников,;
- назначение, сущность и режимы операции разделки;
- требования к соблюдению массы штучных изделий;
- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;
- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента;
- виды технологических потерь и затрат на производстве;

- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;
- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;
- понятие « выход хлеба»;
- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных сдобных изделий ;
- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;
- виды, назначения и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;
- правила безопасной эксплуатации оборудования;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

В результате освоения учебной 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 учебной практики:

Всего 4 недели, 144 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение

профессиональных компетенций (ПК):

| Вид профессиональной деятельности | Код | Наименование результатов практики |
|-----------------------------------|---------|--|
| Выполнение кондитерских работ | ПК 6.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий |
| | ПК 6.2 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий . |
| | ПК 6.3. | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. |
| | ПК.6.4 | 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 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 | Контролировать технологическим процессом и оборудованием | Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе. | 2 | |
| | | Основное сырье кондитерского производства. | 4 | |
| | | Ассортимент сахарных кондитерских изделий. Ассортимент мучных кондитерских изделий | 6 | |
| | Выполнение технологического процесса мучных кондитерских изделий | 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 | |
| | Выполнение технологического процесса изготовления кондитерских украшений | Украшение для пирожных и тортов Украшение из желе фруктовой рисовальной массы . | 6 | |
| | | Украшение из помады, глазури, кандира Украшения из сахарных мастик и марципана Украшения из посыпки и шоколада Украшения из карамели | 6 | |
| | | Приготовление пирожных «Бисквитное со сливочным кремом» (нарезное). | 6 | |
| | Приготовление пирожных, рулетов. | Приготовление пирожных «Бисквитное буше» (глазированное). | 6 | |
| | | Приготовление пирожных «Песочное кольцо». | 6 | |
| | | Приготовление пирожных «Корзиночка с белковым кремом». | 6 | |
| | | Приготовление пирожных «Слойка отделанная кремом». | 6 | |
| | | Приготовление пирожных «Трубочка с белковым кремом». | 6 | |
| | | Приготовление пирожных «Картошка» обсыпная. | 6 | |
| | | Приготовление торта «Бисквитно-кремовый». | 6 | |
| | Приготовление тортов. | Оформление технологических карт, документации. | 6 | |
| | | Приготовление торта «Сказка». | 6 | |
| | | Приготовление торта «Эстерхази» | 6 | |
| | | Приготовление торта «Напалеон» | 6 | |
| | | Приготовление торт «Дамские пальчики» | 6 | |
| | | Зачет | 6 | |
| | ИТОГО | | | 144 |

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. Современное сырье для кондитерского производства. Издательский центр «Академия», 2009г. Е.И.Соколова. С.В. Ермилова.
2. Технология перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса. Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства. Учебное пособие. Кемерово 2005г. Н.И.Конова, Г.И. Назимова.
3. Торты, пирожные и десерты. Издательский центр «Академия», 2009 г. Е.И.Соколова. С.В. Ермилова.
4. Н.Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Издательский центр «Академия» 2010г

Дополнительные источники:

1. Энциклопедия домашней выпечки. Москва АСТ. Астрель 2003г. Христьян Тойбнер.
2. Интернет-ресурсы: eknigi.org.

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 6.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий | <p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ во время учебной практики: оценка процесса, оценка результатов и соблюдение техники безопасности при выполнении работ.</p> <p>Зачет</p> |
| ПК 6.2 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий . | |
| ПК 6.3. | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий. | |
| ПК.6.4 | 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.