

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ**

(вид практики)

профессионального модуля **ПМ.08 Приготовление хлебобулочных,
мучных и кондитерских изделий**

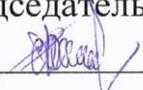
19.01.17 Повар, кондитер

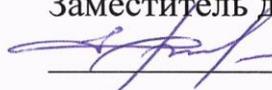
(код, наименование профессии/специальности)

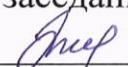
РАССМОТРЕНА
Методической комиссией
пищевой промышленности и
ресторанного обслуживания

Разработана на основе ГОС СПО ЛНР
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Протокол № 2
от «10» сентября 2020 г.

Председатель комиссии
 /Шаповалова З.А.

Заместитель директора по УПР
 /Меренкова Е.В.

Рабочая программа утверждена на 2021 / 2022 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.
Председатель МК  О.С. Хижнякова

Рабочая программа утверждена на 2021 / 2023 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.
Председатель МК  О.С. Хижнякова

Рабочая программа утверждена на 20__ / 20__ учебный год
Протокол № __ заседания МК от «__» _____ 20__ г.
Председатель МК _____

Составители:

Полуэктова М.В., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»
Кантанисова Е.Н., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»
Тищенко Т.А., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»
Веселовская Л.В., мастер производственного обучения, ГБОУ СПО ЛНР
«Луганский колледж информационных технологий и предпринимательства»

Программа согласована: Пинчук Елена Алексеевна, старший мастер, ГБОУ
СПО ЛНР «Луганский колледж информационных технологий и
предпринимательства»

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ..... | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ..... | 7 |
| 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ..... | 10 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ..... | 13 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ

1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы.

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (далее-ППКРС) в части освоения основных видов профессиональной деятельности: Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи производственной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

Вид профессиональной деятельности: Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

иметь практический опыт:

- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

• проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

• определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

• выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

• использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

• оценивать качество готовых изделий;

знать:

• ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

• правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

• последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

• правила поведения бракеража;

- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

1.3. Количество часов на производственную практику:

Всего 6 недель, 210 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение общих компетенций (ОК)

| Код | Наименование результатов практики |
|------------|--|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. |
| ОК 3 | Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |

профессиональных компетенций (ПК)

| Вид профессиональной деятельности | Код | Наименование результатов производственной практики |
|---|------------|---|
| ПМ.08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | ПК 8.1 | Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. |
| | ПК 8.2 | Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. |
| | ПК 8.3 | Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. |
| | ПК 8.4 | Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. |
| | ПК 8.5 | Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. |
| | ПК 8.6 | Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

| Коды профессиональных компетенций | Наименование профессиональных модулей | Объем времени, отведенный на производственную практику (в неделях, часах) | Сроки проведения |
|-----------------------------------|--|---|---------------------------------|
| ПК 8.1- ПК 8.6 | ПМ. 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | (6) 210 | В соответствии с учебным планом |

3.2 Содержание практики

| Наименование профессионального модуля | Наименование ПК | Виды работ | Объем часов |
|---|-----------------|---|-------------|
| ПМ. 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. | ПК 8.1 | Раздел 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба | 35 |
| | | 1. Организация рабочего места в мучном цеху при приготовлении основных мучных кондитерских изделий. | 7 |
| | | 2. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба. | 7 |
| | | 3. Приготовление хлеба пшеничного и ржаного. | 7 |
| | | 4. Приготовление различных видов булочек | 7 |
| | | 5. Приготовление пирожков жареных, пончиков, беляшей. | 7 |
| | ПК 8.2 | Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий. | 42 |
| | | 6. Приготовление блинчатого теста и изделия из него. | 7 |
| | | 7. Приготовление вафельного теста и изделий из него | 7 |

| | | | |
|--|--------|---|-----------|
| | | 8. Приготовление сдобного теста и изделия из него | 7 |
| | | 9. Приготовление заварного теста и изделия из него | 7 |
| | | 10. Приготовление бисквитного теста и изделия из него | 7 |
| | | 11. Приготовления теста пониженной калорийности и изделий из него | 7 |
| | ПК 8.3 | Раздел 3. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек. | 28 |
| | | 12. Организация рабочего места в мучном цехе при приготовлении печенья, пряников, коврижек. | 7 |
| | | 13. Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом. | 7 |
| | | 14. Приготовление изделий из пряничного теста | 7 |
| | | 15. Приготовление коврижек | 7 |
| | ПК 8.4 | Раздел 4. Приготовление и оформление основными отделочными полуфабрикатами. | 42 |
| | | 16. Организация рабочего места в отделочном цехе. | 7 |
| | | 17. Приготовление глазурей. | 7 |
| | | 18. Приготовление мастики. | 7 |
| | | 19. Приготовление посыпки. | 7 |
| | | 20. Приготовление желе. | 7 |
| | | 21. Приготовление и использование основных отделочных полуфабрикатов. | 7 |
| | ПК 8.5 | Раздел 5. Приготовление и оформление отечественных классических пирожных и тортов | 35 |
| | | 22. Организация рабочего места при приготовлении и оформлении тортов и пирожных. | 7 |
| | | 23. Приготовление и оформление отечественных классических тортов. | 14 |
| | | 24. Приготовление и оформление отечественных пирожных. | 14 |

| | | | |
|--|------------|--|-----------|
| | ПК. 8.6 | <i>Раздел 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов</i> | 21 |
| | | 25. Приготовление и оформление фруктовых тортов и пирожных. | 14 |
| | | 26. Приготовление и оформление обезжиренных тортов и пирожных. | 7 |
| | ПК 8.1-8.6 | 27. Дифференцированный зачет. | 7 |
| | | Всего: | 210 |

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ГОС СПО ЛНР по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.
- Приказ МОН ЛНР от 02.03.2017 №84 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования (программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программы подготовки специалистов среднего звена (на базе рабочей профессии)).
- Примерная программа профессионального модуля ПМ 08 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
- Рабочая программа производственной практики.
- Технологические инструкционные карты.
- Сборник рецептов, калькуляционные карты

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа производственной практики реализуется на производстве.

Оборудование:

- производственные столы;
- моечная ванна;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильный шкаф;
- электроплиты;
- электросковороды;
- жарочные шкафы;
- электрофритюрница;
- набор ножей поварской тройки;
- набор ножей для фигурной нарезки овощей;
- доски разделочные маркированные «ОС» (овощи сырые), «ОВ» (овощи вареные); гастрономия, РС» (рыба сырая)
- сковороды; сотейники; противни; дуршлаги; сито для протираания овощей;
- терки; лопатки; лотки; миски; ложки и др.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. .Н.А. Анфимова, Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария», уч. пос. 2012г
2. С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина «Кулинарная характеристика блюд», уч.пос, 2012 г
3. В.А. Барановский, Л.Г. Шатун «Повар»,уч.пос. 2013г.
4. М.Н Шумилкина, Н.В. Дроздова «Кондитер» уч. Пособ. 2013г
5. Л.Г.Шатун, О.Г. Шатун «Повар» уч.пособ. 2013г

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога/ Под ред. В.В. Усова – М.: Изд-ий центр Гриф «Академия», 1988.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М.; 2013.
3. Мугинова Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб.пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2009. – 115 с.

Дополнительные источники:

1. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 ч.: Учеб.пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. – 96 с.
2. Дубцов, Г.Г.Технология приготовления пищи: Учеб.пособие [Текст]. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
3. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>,<http://povary.ru>, <http://vkus.by>.
4. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.chef.com.ua>
5. <http://cook-food.ru>
6. <http://kul.my1.ru/pub>«Кулинарные рецепты»
7. www.eda-server.ru«Видеорецепты»

4.4. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения и организации:

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения: высшее профессиональное или среднее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля; опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы; стажировка в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

Требования к руководителям практики от организации:

Руководители производственной практикой от организации должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ГОС

СПО для выпускников, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии.

4.5. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности.

Обучающиеся по профессии 19.01.17 Повар, кондитер обязаны соблюдать правила техники безопасности, охраны труда, санитарии и гигиены. Руководитель учебной практики от образовательного учреждения систематически проводит инструктажи, по инструкциям, учитывающим специфику профессии.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения практики осуществляется руководителем производственной практики в процессе выполнения практических заданий. Промежуточная аттестация – в форме дифференцированного зачета.

5.1. Результаты освоения профессиональных компетенций

| Освоенные профессиональные компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|--|
| ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба; - выбор производственного инвентаря и оборудования при приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба; - определение качества продуктов по органолептическим показателям; - соблюдение технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба; - определение качества готовых хлебобулочных изделий и хлеба. | -оценка выполнения работ на производственной практике. |
| ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия | <ul style="list-style-type: none"> - соблюдение правил личной гигиены, безопасного использования оборудования, производственного инвентаря и санитарных требований, при приготовлении и оформлении основных кондитерских изделий; - выбор производственного инвентаря и оборудования при приготовлении основных кондитерских изделий; -выполнение расчета рабочих рецептур при приготовлении основных кондитерских изделий; - соблюдение технологии приготовления основных кондитерских изделий; -определение качества основных кондитерских изделий на основе органолептических показателей; - владение техникой оформления основных кондитерских изделий | -оценка выполнения работ на производственной практике. |

| | | |
|--|---|---|
| <p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> | <p>-демонстрирует умение выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления печенья, пряников, коврижек; -соблюдение последовательности технологических операций при подготовке сырья; -соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении печенья, пряников, коврижек; - оценивание качества готовых изделий; -выполнение точности расчетов рабочих рецептур, расчета на заданное количество изделий.</p> | <p>-оценка выполнения работ на производственной практике.</p> |
| <p>ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.</p> | <p>- соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении основных отделочных полуфабрикатов; - умение выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления основных отделочных полуфабрикатов; -соблюдение правил правила безопасного использование технологического оборудования; - определение органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов; - соблюдение требований к качеству основных отделочных полуфабрикатов; -овладение навыками составления технологических схем и карт приготовления основных отделочных полуфабрикатов.</p> | <p>-оценка выполнения работ на производственной практике.</p> |
| <p>ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные</p> | <p>- выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления отечественных классических тортов и пирожных; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья; - соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов и пирожных; - умение оформлять отечественные классические торты и пирожные; - определение качества готовых тортов и пирожных;</p> | <p>-оценка выполнения работ на производственной практике.</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | - соблюдение правил хранения, транспортировки и сроков реализации мучных кондитерских изделий: классических тортов и пирожных. | |
| ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные. | <ul style="list-style-type: none"> - выбор производственного инвентаря и технологического оборудования для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - соблюдение последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья; - соблюдение последовательности технологических операций при приготовлении фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - умение оформлять фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных; - определение качества готовых тортов и пирожных; - соблюдение правил хранения, транспортировки и сроков реализации мучных кондитерских изделий: фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. | -оценка выполнения работ на производственной практике. |

5.2. Результаты освоения общих компетенций

| Освоенные общие компетенции | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|---|--|
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - демонстрация интереса к будущей профессии | Наблюдение за выполнением заданий на производственной практике |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | <ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач | |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | <ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности анализировать рабочую ситуацию; - осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности; - нести ответственность за результаты своей работы. | |

| | | |
|---|--|--|
| <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> | <p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> | |
| <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | <p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> | |
| <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> | <p>- демонстрация навыков взаимодействия учащихся с преподавателями и мастерами производственного обучения в ходе обучения</p> | |