

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)

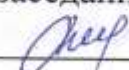
РАССМОТРЕНА
Методической комиссией
пищевой промышленности и
ресторанного обслуживания

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 20 21 / 20 22 учебный год
Протокол № 1 заседания МК от «01» 09 2021 г.
Председатель МК  О.С. Шкльухина

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

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»
Кантанистова 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	<i>Раздел 1. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба</i>	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	<i>Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.</i>	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>	