

Приложение 6.9

к ОПОП-П по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело
код и наименование специальности

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью рабочей программы профессионального модуля ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Производственная практика направлена на формирование у студента общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по специальности.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Иметь практический опыт:

- разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

- приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение производственной практики: 144 часа

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, осваиваемых компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объём часов
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		144
ПК 5.1.	Ознакомление с предприятием, правила техники безопасности при работе на оборудовании кондитерского цеха.	36
	Ознакомление с используемым сырьем цеха мучных изделий. Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий Организация и техническое оснащение рабочих мест кондитерского цеха	
ПК 5.2	Организация производства и процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	

ПК 5.3, ПК 5.4	Организация производства и процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	36
ПК 5.5	Организация производства и процесса приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента.	36
ПК 5.6	Разработка рецептур на сложные хлебобулочные мучные кондитерские изделия.	36

2.1 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		108	
Виды работ: 1.Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, санитарными требованиями. 2.Организация рабочего места. Подготовка оборудования и инвентаря. 3.Изучение ассортимента сложной хлебобулочных изделий. Подготовка сырья. 4.Приготовление и отпуск сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 6.Способы подачи, варианты оформление, снятие бракеража. .			
Тема 1. Ознакомление с предприятием. Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Ознакомление с технологией приготовления сложных отделочных полуфабрикатов	Ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия Техника безопасности и противопожарная безопасность на предприятии общественного питания. Отработка правил личной гигиены.	7,2	2
	Организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	7,2	
	Проведение расчета массы сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий, а также полуфабрикатов для их выпечки - фаршей, начинок и кремов.	7,2	2
	Приготовление сиропа, помады, глазурей., крема	7,2	
Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов: мастика, марципан, карамель.	7,2		
Тема 2 Ознакомление с используемым сырьем цеха мучных изделий. Ознакомление с процессом приготовления сложных хлебобулочных изделий и праздничного	Приготовление сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.	7,2	
	Приготовление сложных сдобных мелкоштучных хлебобулочных изделий с	7,2	

	использованием различных технологий, оборудования, инвентаря.		
	Приготовление сложных видов пирогов (открытые, полуоткрытые, закрытые).	7,2	
	Приготовление сложных видов пирогов (фигурные, кулебяка, рыбник)	7,2	
	Приготовление праздничного хлеба (караваи, куличи, калачи).	7,2	
Тема 3 Ознакомление с процессом приготовления сложных мучных кондитерских изделий и тортов.	Приготовление сложных бисквитных и песочных тортов.	7,2	2
	Приготовление сложных слоёных и воздушных тортов.	7,2	
	Приготовление сложных комбинированных и муссовых тортов.	7,2	
	Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	7,2	
	Приготовление сложных мелкоштучных кондитерских изделий.	7,2	
Тема 4 Ознакомление с правилами разработки рабочих рецептур	Разработка расчёт рабочих рецептур на сложные отделочные полуфабрикаты	7,2	2
	Разработка расчёт рабочих рецептур на сложные отделочные полуфабрикаты	7,2	
	Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, расчёт рабочих рецептур.	7,2	
	Разработка ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий и праздничных тортов, расчёт рабочих рецептур.	7,2	
	Разработка ассортимента сложных мелкоштучных кондитерских изделий и праздничных тортов, расчёт рабочих рецептур.	7,2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к организации проведения производственной практики на базе предприятий и организаций соответствующего профиля

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между Государственным профессиональным образовательным учреждением Тульской области «Донской политехнический колледж» и организацией, куда направляются студенты. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки студентов по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Производственная (профессиональная) практика может осуществляться как непрерывным циклом, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием практики и теоретическим обучением.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией ГПОУ ТО «ДПК» на основе прямых связей, договоров с организациями независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности.

Студенты ГПОУ ТО «ДПК» при прохождении производственной (профессиональной) практики в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой производственной (профессиональной) практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила пожарной безопасности.

Руководители практики от учебного заведения:

- устанавливают связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики;
- разрабатывают тематику индивидуальных заданий;
- принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за правильностью использования студентов в период практики;
- оказывают методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий;
- оценивают результаты выполнения практикантами программы практики.

Руководитель организации, его заместитель или один из ведущих специалистов осуществляет общее руководство практикой студентов.

3.2. Документальное оформление производственной практики

Производственная практика по профилю специальности (технологическая).

3.2.1. Обучающиеся направляются на практику на основании приказа директора ГПОУ ТО «ДПК»

3.2.2. При организации практики ответственный преподаватель (мастер производственного обучения):

- решает вопрос о закреплении руководителей практики из числа работников предприятия;
- устанавливает связь с руководителями практики от организации и совместно с ними составляют рабочую программу проведения практики в соответствии с ФГОС;
- проводит инструктаж по ОТ и ТБ на рабочем месте;

- разрабатывает тематику заданий;
- осуществляет контроль за правильностью использования обучающихся в период практики;
- оказывает методическую помощь обучающимся при выполнении ими индивидуальных заданий.

3.2.3. Обучающиеся при прохождении практики по специальности в организациях обязаны:

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
- изучать и строго соблюдать нормы охраны труда и правила техники безопасности.

3.2.4. По окончании практики, обучающиеся представляют преподавателю (мастеру) для контроля дневники по производственной практике и характеристику с места прохождения практики.

3.2.5. Практика заканчивается выполнением проверочной квалификационной работы согласно перечня проверочных квалификационных работ по профессии, составленного в соответствии с программой практики и требованиями квалификационной характеристики по направлению подготовки.

3.2.6. Перечень проверочных квалификационных работ по профессии составляется мастерами производственного обучения, рассматривается старшим мастером и методической комиссией, утверждается заместителем директора по УПР.

3.2.7. Результаты выполнения проверочных квалификационных работ оформляются в Аттестационном листе по производственной практике. По результатам выполнения проверочных квалификационных работ обучающемуся выставляются оценки.

Записи выставляются в журналы учета производственного обучения и в зачетные книжки обучающихся.

В комплект документов руководителя практики от учебного заведения входят:

- положение о производственной (профессиональной) практике студентов колледжа;
- договора с организациями (предприятиями) либо письма от организаций (предприятий) о прохождении студентами колледжа практики на их базе;
- приказ о назначении руководителя практики от учебного заведения;
- рабочая программа практики;
- график производственной (профессиональной) практики;
- график консультаций и проверок;
- перечень предприятий, на которых проводится практика;
- перечень учебно-производственных работ и упражнений;
- журнал учета работы руководителя практики с перечнем предприятий, на которых студенты проходят практику;
- дневник производственной практики;
- аттестационный лист по производственной практике;
- итоговая ведомость результатов по профессиональному модулю.

3.3. Информационное обеспечение обучения

1.Бурчакова И.Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования /И.Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 384 с;

2. Бурчакова И. Ю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторно-практические работы учебник для студ. учреждений сред. проф. образования /И.Ю. Бурчакова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 240

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем-руководителем практики в форме проверки и защиты отчетов по производственной практике, проводимой в рамках профессионального модуля ПМ. 05.

По завершению изучения междисциплинарных курсов и прохождения производственной практики по ПМ. 05 обучающийся сдает экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Практический опыт	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 5. 1 Подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - приготовления сдобных хлебобулочных изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; 	<p>Формы контроля: Посещение баз практики, беседы с руководителями от предприятий. Отчет по ПМ 05; Характеристика с предприятия базы-практики; Аттестационный лист</p> <p>Методы контроля: Наблюдение за процессом прохождения производственной практики на предприятии и формированием профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности ПМ 05</p>
ПК 5. 2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. 	
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента хлебобулочных изделий 	

<p>оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ипраздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> - организации технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - контроля качества и безопасности готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба изделий. 	
<p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - приготовления сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; - оформления и отделки сложных мучных кондитерских изделий; - контроля качества и безопасности готовых мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 	
<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. 	