

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий Судакским филиалом
ГБПОУ РК «РКИГ»
А.Н. Загорулькин
2014 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ 08. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИ-
ТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Для программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
По профессии 19.01.17 (260807.01) «Повар, кондитер»
На базе основного общего образования

Рассмотрено на заседании
методической комиссии
профессиональной подготовки
Протокол № 5 от «24» 10 2014 г.
Председатель МК
Э.М. Аблямитова

Судак, 2014

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер от 02.08.2013 №798

Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 № 291.

Организация-разработчик: Судакский филиал Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчики:

Барна Светлана Николаевна - мастер производственного обучения

Макарцев Олег Анатольевич - мастер производств

Содержание

	Стр.
1. Паспорт рабочей программы учебной практики	4
2. Результаты освоения программы учебной практики	6
3. Тематический план и содержание учебной практики	8
4. Условия реализации программы учебной практики	12
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 (260807.01) Повар, кондитер в части освоения квалификаций: Повар, кондитер и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций

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.

1.2. Место проведения учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего –54 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по каждому из видов профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Вид профессиональной деятельности	Требования к умениям
1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций.	<ul style="list-style-type: none">- 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.

2.2. Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО основным видам профессиональной деятельности:

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

необходимых для последующего освоения ими профессиональных и общих компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата обучения
ПК. 1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
ПК. 2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
ПК. 3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК. 4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
ПК. 5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК. 6	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
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.
ОК. 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

3.1. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Учебная практика, часов
ПК 8.1.	Раздел 1 МДК 08. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	6
ПК 8.2.	Раздел 2. МДК 08. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий	18
ПК 8.3.	Раздел 3 МДК 08. Приготовление и оформление печенья, пряников, коврижек.	6
ПК 8.4.	Раздел 4 МДК 08. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	6
ПК 8.5	Раздел 5МДК 08. Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных	12
ПК 8.6	Раздел 6МДК 08. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных	6
Всего		54

3.2. Содержание учебной практики

<i>Наименование разделов профессиональных модулей (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем</i>	<i>Содержание учебной практики</i>	<i>Объем часов</i>	<i>Уровень освоения</i>
1	2	3	4
ПМ 08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий		54	
Раздел 1		6	
Тема 8.1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба			
<i>Виды работ:</i> выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба			
	1.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовления дрожжевого теста опарным и безопарным способом, дрожжевого слоёного теста. Приготовление простых булочных и сдобных изделий, хлеба, пиццы из дрожжевого и дрожжевого слоёного теста. Правила хранения и требования к качеству изделий.	6	2
Раздел 2. Тема 8.2 Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.		18	
<i>Виды работ:</i> выбор сырья, дополнительных ингредиентов для приготовления всех видов бездрожжевого теста			
	2.Приготовление сдобного пресного и песочного теста и изделий из них, используя различные технологии: ватрушки, чебуреки, яблоки в тесте жареные, яблоки запеченные в тесте; полоска песочная с повидлом, рожок песочный с маком, песочник с изюмом, кексы: ореховый, творожный, чайный, столичный;	6	2
	3.Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из них: бисквит холодным способом «Буше», бисквит для рулета, приготовление рулетов фруктовый, «Экстра», кремовый, «Лакомка»; полуфабрикаты для пирожного «Трубочка», «Эклер»	6	2
	4.Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: кулебяка слоеная, курник, ушки слоеные, ватрушки с творогом, с повидлом. Определение качества сырья органолептическим способом, оценивание качества готовых изделий в соответствии технологической картой.	6	2
Раздел 3. Тема 8.3 Технология приготовления и оформление печенья, пряников, коврижек.		6	

<u>Виды работ:</u> выполнение всех видов работ по приготовлению пряничного теста, печенья и оформлению готовых изделий			
	5. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление печенья. Приготовление пряничного теста и изделий из него, выпечка, отделка поверхности. Оценивание качества готовых изделий.	6	2
Раздел 4. Тема 8.4 Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов		6	
<u>Виды работ:</u> выполнение всех видов работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов			
	6. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление сиропов, кремов, посыпок, глазури, желе, фруктовой начинки.	6	2
Раздел 5. Тема 8.5 Приготовление и оформление отечественных классических тортов и пирожных.		12	
<u>Виды работ:</u> выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных			
	7. Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление и оформление классических пирожных: бисквитное со сливочным кремом, «Буше»; песочное «Корзиночка» с желе и фруктами, слоеное «Трубочка с кремом», заварное «Орешек», воздушное с кремом, «Картошка обсыпная».	6	2
	8. Приготовление и оформление классических тортов: бисквитный «Сказка», «Подарочный», песочный «Ленинградский», песочно-фруктовый, слоеный с кремом. Оценка качества тортов.	6	2
Раздел 6. Тема 8.6 Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных		6	
<u>Виды работ:</u> выполнение всех видов работ по приготовлению и оформлению фруктовых и лёгких обезжиренных пирожных и тортов			

	9.Инструктаж по технике безопасности, санитарным требованиям. Организация рабочего места, подготовка оборудования и производственного инвентаря. Приготовление пирожных: бисквитное с консервированными фруктами, заварное кольцо с фруктами и ягодами; торт «Йогуртовый с клубникой.	6	2
Всего		54	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета и учебного кондитерского цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: плакаты, схемы, дидактические материалы, комплексно-методические папки, карточки-задания, варианты контрольных работ, обучающие фильмы, муляжи.

Технические средства обучения: переносной мультимедийный проектор, колонки, компьютер, экран.

Оборудование и технологическое оснащение лаборатории и рабочих мест:

1. Технологическое (механическое) оборудование:

тестомесильная машина, шкаф для расстойки, взбивальная машина, миксеры.

2. Тепловое оборудование:

плиты электрические, жарочно-пекарные шкафы, СВЧ-печь.

3. Холодильное оборудование:

холодильник бытовой.

4. Вспомогательное оборудование:

производственные столы, стеллажи, шкафы, весы, моечные ванны, раковина, вытяжка.

5. Переносные плакаты, схемы, дидактические материалы по учебной практике, инструкционные и технологические карты для уроков учебной практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-336 с.

2. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014 .-336 с.

3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие. М.:ИЦ

«Академия» , 2014. – 80 с.

4. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие М.: ИЦ «Академия», 2013-64 с.

7. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.- 400 с.

8. Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий (Текст): Для предприятий общественного питания /Авт.- сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко.- К.: Арий, 2013г. – 680 с.

9. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-512 с.

10. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-256 с.

11. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для общеобразовательных организаций: Базовый уровень. М.: И «Просвещение», 2014 г-351 с.

12. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов. учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия, 2013.-320 с.

Электронные источники:

1. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс]: учебник/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.:Троицкий мост, 2011.— 400 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40910>.— ЭБС «IPRbooks»

2. Корячкина С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]/ Корячкина С.Я., Матвеева Т.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 528 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20189>.— ЭБС «IPRbooks»

3Дополнительные источники:

15.Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.

16.Андросов В.П., Пыжова Т.В. Производственное обучение профессии «Кондитер» в 2 ч. Ч.2: учебное пособие для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2013.-208 с.

17. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь. В 2 частях. Ч.1: учебное пособие для начального профессионального образования. М.:ИЦ «Академия», 2013.-112 с.

18. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие для начального проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2013 - 304с.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла образовательной организацией при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Основные показатели оценки результа- тов обучения
<p>ПК 8.1 Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба; - правильность организации рабочего места по приготовлению хлебобулочных изделий и хлеба; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий; - правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству; - правильность выполнения действий по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления хлебобулочных изделий; - точность расчёта количества сырья для приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации
<p>ПК 8.2. Готовить простые горячие напитки</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, опре-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованный выбор производственного инвентаря и оборудования для приготовления мучных кондитерских изделий; - соблюдение техники безопасности при выполнении технологических операций на различных видах оборудования; - соответствие норм вложения продуктов при приготовлении мучных кондитерских изделий;

<p>деленных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность выполнения технологического процесса приготовления теста и изделий из него; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации.
<p>ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению бездрожжевого теста и изделий из него; - точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления печенья, пряников, коврижек; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении изделий. <p>Определение дефектов сырья, готовой продукции, указание причин возникновения дефектов и предложение способов их устранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивание соответствия выхода готовой продукции норме, оценивание качества готовой продукции требованиям к качеству; - соблюдение условий безопасности при выполнении действий на рабочем месте. - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении бездрожжевого теста и изделий из него
<p>ПК8.4. Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабри-</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность организации технологических линий по производству отделочных полуфабрикатов;

<p>катов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении простых и основных отделочных п/ф; - соблюдение санитарно-гигиенических норм при приготовлении кремовых отделочных п/ф; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, глазури, желе, шоколадных и карамельных украшений; - правильность выбора простых и основных отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;
<p>ПК8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места; - правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных; - правильность выполнения технологического процесса по приготовлению классических тортов и пирожных; - соблюдение температурного режима при выпечке изделий; - правильность выбора способов отделки и вариантов оформления отечественных классических тортов и пирожных; - точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации.
<p>ПК8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил в процессе приготовления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных; - правильность соблюдения требований по

	<p>безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении тортов и пирожных;</p> <ul style="list-style-type: none">- правильность выполнения технологического процесса по приготовлению фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;- соблюдение температурного режима при выпечке полуфабрикатов для тортов и пирожных;- правильность выбора способов отделки и вариантов оформления фруктовых и лёгких обезжиренных тортов и пирожных;- точность выбора режимов хранения готовых изделий в зависимости от срока реализации.
--	---