

Департамент образования и науки Тюменской области
ГАПОУ Тюменской области
«Ишимский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер

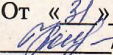
Профессия 12901 Кондитер


2022г.

Рабочая программа учебной практики УП.01 Учебная практика по профессии 12901 Кондитер, составлена на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ от 07 сентября 2015 г. № 597н «Об утверждении профессионального стандарта «Кондитер» (Зарег. в Минюсте России от 21 сентября 2015г. № 38940), с Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по программам среднего профессионального образования, утвержденном приказом Минобрнауки России от 14.06.2013 г. № 464, на основании Приказа Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ от 5 августа 2020 г. N 885/390 "О практической подготовке обучающихся" об утверждении Положения о практической подготовке обучающихся.

Разработчик:

Бабушкина Наталья Сергеевна – мастер производственного обучения первой квалификационной категории ГАПОУ ТО «Ишимский многопрофильный техникум»

Рассмотрено
На заседании ЦК
Протокол № 1
От «31» 08 2022г.
/Н.А. Каликина/

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УПР
ГАПОУ ТО «Ишимский
многопрофильный техникум»
 Н. В. Осипенко
«31» 08 2022г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО общепит
/Е.А. Вайнтруб/
«31» 08 2022г.



СОДЕРЖАНИЕ:

Паспорт рабочей программы учебной практики.....	3
Результаты освоения программы учебной практики.....	4
Тематический план и содержание учебной практики	5
Условия реализации программы учебной практики	10
Контроль и оценка результатов освоения учебной практики.....	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики составлена на основании требований Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих по направлениям подготовки, Общероссийского классификатора, Приказа Министерства РФ по профессии 12901 Кондитер и основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников для предприятий общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии 12901 Кондитер обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии. Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

1.3. Требования к результатам освоения учебной практики.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

ВПД	Требования к умениям
Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	<ul style="list-style-type: none">-Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе-Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе-Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции-Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции-Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции-Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции-Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию-Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции-Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции-Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности-Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции

	-Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты -Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос
--	---

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего -270 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ.01-270 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального стандарта по основному виду профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер и необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места
ПК 1.2.	Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
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.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 4.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 5.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 6.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 7.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 8.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 9.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 10.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 11.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 12.	Развить способность к обеспечению собственной занятости путем разработки и реализации предпринимательских бизнес – идей.
ОК 13.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3		5	6
ПК 1.1. ПК 1.2.	ПМ.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	270	- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям - подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; - приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом; -формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста;	Тема 1.1 Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба	60
			- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- определять соответствие продуктов технологическим требованиям к основным мучным кондитерским изделиям;- подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; - приготавливать сдобное пресное и изделия из него; - приготавливать бисквитное и изделия из него; - приготавливать блинчатое тесто и изделия из него; - приготавливать воздушное и изделия из него; - приготавливать заварное и изделия из него;	Тема 1.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия	90

			- приготавливать слоеное тесто и изделия из него;		
			- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;- подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; Приготавливать основные отделочные полуфабрикаты	Тема 1.3. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты	24
			- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; Приготавливать классические пирожные и торты	Тема 1.4. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные	78
				Тема 1.5 Готовить и оформлять изделия из шоколада	12
			Дифференцированный зачет		6
	Всего часов	*			270

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ. 01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	<ul style="list-style-type: none"> - проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; - определять соответствие продуктов технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; - подготавливать основные продукты и ингредиенты к ним; - приготавливать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом; -формовать и выпекать различные простые хлебобулочные изделия из дрожжевого теста; - приготавливать сдобное пресное и изделия из него; 	270	

	<ul style="list-style-type: none"> - приготавливать бисквитное и изделия из него; - приготавливать блинчатое тесто и изделия из него; - приготавливать воздушное и изделия из него; - приготавливать заварное и изделия из него; - приготавливать слоеное тесто и изделия из него; - использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; - приготавливать печенье, пряники, коврижки; - приготавливать различные отделочные полуфабрикаты для тортов и пирожных; - украшать и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия; - выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; 		
Тема 1.1 вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности. Правила работы в кондитерском цехе. Техника безопасности при работе с электроприборами. Требования к качеству основных продуктов. Приготовление дрожжевого теста и изделия с фаршем	<p>Содержание:</p> <p>1.Инструктаж по технике безопасности, правила работы в овощном цехе</p> <p>2.Проверка качества основных продуктов</p> <p>3. Подготовка к производству</p>	12	2-3
Тема 1.2 Технологический процесс приготовления изделий и хлеба из дрожжевого теста	<p>Содержание:</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных изделий</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении дрожжевого безопасного теста.</p> <p>Формование булочек, расстойка, выпечка.</p>	48	2-3
Тема 1.3 Приготовление основных мучных кондитерских изделий	<p>Содержание</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Виды теста. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении различных видов теста и изделий из них.</p> <p>Виды изучаемого теста и приготвление изделий из него:</p> <ul style="list-style-type: none"> - блинчатое тесто, пирожки блинчатые, пирог блинчатый и др; - сдобное пресное тесто: ватрушки, пирожки, сочни, печенье и др: - бисквитное, песочное, вафельное, слоеное. 	90	2-3

	заварное		
Тема 1.5 Приготовление основных отделочных полуфабрикатов и основные способы оформления изделий	Содержание	24	
	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кремов: крем масляный основной и его производные, крем белковый (заварной способ), крем из сливок, крем «Птичье молоко», крем «Пражский», крем молочный, крем творожный, крем йогуртовый. Украшение из крема.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении помадки. Украшения из помады для отделки пирожных и тортов; глазировка помады натуральной и шоколадной.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении желе из агара, желатина. Украшения из желе: нарезные, выемные, многослойные.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении посыпок. Украшения из посыпок: ореховой, сахарной, мучной, шоколадной.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении мастики. Украшения из мастики.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении глазурей: белковые глазури, шоколадная глазурь, требования к качеству. Способы украшения.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении украшений из шоколад, темперирование, способы украшения.</p>		2-3
Тема 1.6 Приготовление пирожных и тортов	Содержание	78	
	<p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических тортов: «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Подарочный», «Полет», «Киевский», «Прага», «Зимняя вишня», «Кофейный», «Слоеный с кремом», «Песочно-кремовый», «Птичье молоко» и др.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении отечественных классических пирожных: «Полоска», «Корзиночка песочная», «Трубочка заварная», «Трубочка слоеная», «Картошка», «Песочное кольцо», «Песочное с кремом», «Бисквитное с белковым кремом», и др.</p>		2-3
Тема 1.7 Приготовление и оформление изделий из шоколада	Содержание	12	
	Последовательность выполнения технологических операций приготовления изделий из шоколада. Правила хранения.		2-3

	упаковка, бракераж, транспортирование фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных. Условия и сроки хранения.		
Дифференцированный зачет		6	
		270	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории в ГАПОУ ТО «ИМТ», отделение с. Викулово

1. Оснащение:

1.Оборудование лаборатории и рабочих мест в лаборатории:

Весы настольные;

ванна производственная;

ванна для мытья посуды;

шкаф жарочный;

шкаф холодильный среднетемпературный;

машина универсальная с комплектом сменных механизмов - механизм для взбивания, перемешивания;

2. Оборудование

плита электрическая; раковина для мытья рук; стеллаж

Электрические плиты, жарочные шкафы, холодильные камеры,

производственные столы, машина для взбивания, шкафы для хранения

производственного инвентаря, шкаф для верхней и спецодежды,

обеденные столы.

3. Инвентарь: разделочные доски, ножи, кухонная и столовая посуда, скалки, формы для торта, пирожного, печенья, кексов

4. Средства обучения:

- видеопроектор;

- компьютер;

- экран.

-доска

-плакаты

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или

преподавателями профессионального цикла на базе образовательного учреждения, т.е. в учебной мастерской. Реализация программы модуля предполагает (концентрированную) учебную практику

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже одного раза в три года 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 проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированный зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия, наблюдение, тестирование
Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия, наблюдение, тестирование
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия контрольная работа, наблюдение, дегустация
Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимися в процессе освоения образовательной программы. Защита эссе по теме: «За что люблю профессию»
Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции	Экспертная оценка при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Безопасно использовать технологическое	Экспертная оценка при выполнении лабораторного

оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции	при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности	Экспертная оценка при выполнении лабораторного при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции	Экспертная оценка при выполнении лабораторного при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	Экспертная оценка при выполнении лабораторного при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос
Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	Экспертная оценка при выполнении лабораторного при выполнении лабораторного занятия Тестирование, наблюдение, устный опрос