

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии (профессиям) среднего профессионального образования .

19.01.04 «Пекарь»

Организация:

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Кировский технологический колледж пищевой промышленности

Составитель:

Копосова Мария Александровна, преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	8
5. ПРИЛОЖЕНИЕ	

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС профессии СПО 19.01.04 Пекарь, входит в вариативный модуль ПМ06.

Программа производственной практики может быть использована в профессиональной подготовке по профессии «Пекарь» на базе начального профессионального образования, в дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

ПМ.06.«Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий» производственная практика проводится в рамках ФГОС по ПМ 06.01. «Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий» в 6 семестре 3 курса с 15 недели второго полугодия: 8 недель концентрированная.

1.3. Цели и задачи производственной практики:

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности «Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий» вариативного ПМ 06 «Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий» по профессии «Пекарь» и формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК6.1 Изготавливать отделочные полуфабрикаты.

ПК6.2 Изготавливать пирожные.

ПК6.3 Изготавливать торты.

1.4. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

ПО1-приготовление сиропов, помад, кремов, суфле, желе, мастики;

ПО2-приготовление бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-воздушных пирожных;

ПО3-приготовление бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-воздушных, медовых, вафельных тортов;

ПО4-обслуживания оборудования для приготовления тортов и пирожных;

уметь:

У1-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

У2-взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;

У3-приготавливать бисквитные, песочные, слоёные, заварные, белково-воздушные, вафельные пирожные и торты;

У4-оценивать качество пирожных и тортов по органолептическим показателям;

знать:

З1-технологии приготовления пирожных и тортов и требования к их качеству;

З2-пользоваться производственными рецептурами приготовления пирожных и тортов;

З3-правила обслуживания оборудования для приготовления пирожных и тортов.

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся по приготовлению высокорецептурных кондитерских изделий.
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий: освоение новых видов оборудования, новых технологий производства тортов, пирожных.
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.5. Количество часов на производственную практику: 288 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ производственной ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ06.01 «Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий»

по основному виду деятельности необходимых для приготовления высокорецептурных кондитерских изделий последующего освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессии «Пекарь»

2.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
ПМ.06.01 «Приготовление высокорецептурных кондитерских изделий»	1. Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены и санитарии при приготовлении кондитерских изделий. Обслуживание оборудования кондитерского цеха.	7.2
	2. Приготовление ароматизированного сиропа для изготовления тортов и пирожных.	7.2
	3. Приготовление инвертного сиропа для приготовления помад.	7.2
	4. Приготовление жженки для приготовления пряников.	7.2
	5. Приготовление сиропа «Тираж» для приготовления пряников..	7.2
	6. Приготовление помады методом взбивания для отделки тортов.	7.2
	7. Приготовление шоколадной помады ускоренным методом для отделки тортов.	7.2
	8. Приготовление желе на желатине для отделки тортов для отделки тортов.	7.2
	9. Приготовление желе на агаре для отделки тортов.	7.2
	10. Приготовление крема из растительных сливок для отделки тортов и пирожных.	7.2
	11. Приготовление крема «Бавария» для отделки торта «Лакомка».	7.2
	12. Приготовление масляного крема на сгущенном молоке для отделки тортов и пирожных.	7.2
	13. Приготовление масляного крема «Новый» для отделки тортов и пирожных .	7.2
	14. Приготовление ягодно-масляного крема «Новый» для отделки тортов и пирожных.	
	15. Приготовление фруктово-масляного	7.2

	крема «Новый» для отделки тортов и пирожных.	
	16. Приготовление шоколадно-масляного крема «Новый» для отделки тортов и пирожных.	7.2
	17. Приготовление белкового крема «Заварной» для отделки тортов «Новость».	7.2
	18. Приготовление крупки «Трюфель» для торта «Маска».	7.2
	19. Приготовление мастики сырцовой для отделки тортов.	7.2
	20. Приготовление крошки «Нонпарель» для отделки тортов и пирожных.	7.2
	21. Приготовление бисквитного пирожного «Сказка».	7.2
	22. Приготовление бисквитного пирожного «Полоска с масляным кремом».	7.2
	23. Приготовление бисквитного пирожного «Полоска с кремом из растительных сливок».	7.2
	24. Приготовление песочного пирожного «Корзиночка с масляным кремом».	7.2
	25. Приготовление песочного пирожного «Корзиночка с суфле».	7.2
	26. Приготовление песочного пирожного корзиночка «Вишенка».	7.2
	27. Приготовление песочного пирожного «Эксклюзивное».	7.2
	28. Приготовление заварного пирожного «Эклер глазированный шоколадной глазурью».	7.2
	29. Приготовление заварного пирожного «Шу».	7.2
	30. Приготовление слоеного пирожного «Трубочка с кремом».	7.2
	31. Приготовление пирожного «Картошка глазированная».	7.2
	32. Приготовление рулета с кремом	7.2
	33. Приготовление торта «Сливочное полено».	7.2
	34. Приготовление бисквитного торта «Маска».	7.2
	35. Приготовление бисквитного торта «Бисквитно-кремовый».	7.2
	36. Приготовление медовых тортов «Грация».	7.2
	37. Приготовление белково-воздушного торта «Кировчанка».	7.2
	38. Приготовление белково-орехового торта «Полет с арахисом».	7.2
	39. Приготовление белково-орехового торта «Полет с кешью».	7.2
	40. Дифференцированный зачет по приготовлению высокорецептурных кондитерских изделий.	7.2
ИТОГО		288

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа производственной практики реализуется на предприятии, с которым заключены прямые двухсторонние договора на проведение производственной практики ОАО «Хлебозавод 5», «Булочно-кондитерский комбинат», кафе-пекарни, ООО «РОКСЭТ-С», ООО «Гурман Центр», ООО «Ресторан Хлынов», ООО предприятие быстрого питания «Данар- Бистро» и предприятия города Кирова и области.

Во время производственной практики студенты самостоятельно выполняют работы, характерные для профессии «Пекарь».

Производственная практика на базовых предприятиях ведется с использованием новых видов оборудования, новых технологий, передовых методов труда, с применением различных методов и форм обучения и организации труда с учетом реальных возможностей базовых предприятий и степени подготовленности студентов.

Производственная практика представляет собой работу студента на предприятии под общим руководством квалифицированного специалиста(наставника), назначенного дирекцией предприятия. Продолжительность одного занятия составляет 7,2 часа.

Время проведения производственной практики: 3 курса в 6 семестре с 15 недели второго полугодия: 8 недель - практика концентрированная.

Оборудование:

- просеиватель;
- печь ПХС- 25
- печь «Муссон-ротор»;
- ванна моечная двухсекционная;
- вагонетки лотковые;
- тестомесильная машина «Прима140»
- столы технологические;
- вытяжное устройство с пароконвектоматом;
- душ для мытья внутренней поверхности камеры;
- протвину плоские хромированные;
- шкаф стерилизатор для обработки инвентаря;
- сушильный стеллаж;
- лоток хлебный;
- тележка складная;
- короб для транспортировки муки;

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. А.Т. Васюкова Современные технологии хлебопечения 2007г
2. В.А.Домарецкий «Технология продуктов общественного питания»: учебное пособие для СПО-М.: Форум, 2008г
3. А.И.Драгилев,В.М. Хромеенков, М.Е. Чернов «Технологическое оборудование – хлебопекарное, макаронное и кондитерское» Москва издательский центр «Академия»2006г
4. Л.В. Мармузова Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы . Академия И.Ц.2008г.
5. Л.В. Мармузова Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Москва. Академия 2008год
6. Л.П.Пащенко технология хлебобулочных изделий 2008г
7. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий 2006г
8. Т.Б. Цыганова Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Москва. Академия 2008г.

Дополнительные источники:

1. А.Н.Андреев Производство сдобных хлебобулочных изделий. Издательство ГИОРД. 2003г

производственных рецептур; 9.Проверяет техническую готовность оборудования для приготовления тортов соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда	Дифференцированный зачет
--	--------------------------

ПРИЛОЖЕНИЯ

- 1.График прохождения производственной практики
2. Дневник по производственной практике
- 3.Отчет по производственной практике

График прохождения производственной практики

В соответствии с рабочим учебным планом производственная практика по ПМ.06 в 6 семестре 3 курса с 15 недели: 8 недель концентрированная.

	15	16	17	18	19	20	21	22
ПП ПМ.06	36	36	36	36	36	36	36	28,8
Зачет								7,2

Согласно графика перемещения по рабочим местам (прилагается) студенты отрабатывают умения и навыки по приготовлению высокорецептурных кондитерских изделий на производственной практике.

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

КОМПЛЕКСНЫЙ ОТЧЕТ
о производственной практики по ПМ03, ПМ04, ПМ05, ПМ06

Выполнил (а): студент (ка) группы ____

По профессии 19.01.04. « ПЕКАРЬ»

Фамилия Имя Отчество:

Руководитель практики от производства _____

(должность, фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от колледжа _____

(должность, фамилия, имя, отчество)

Дата выполнения:

Дата проверки:

Итоговая оценка:

СОДЕРЖАНИЕ:

- I. **Введение. Цели и задачи производственной практики** (например, ознакомление с какой-либо деятельностью ..., получить практические навыки (опыт) ..., обобщение и закрепление теоретических знаний ..., формирование практических умений ..., усовершенствоватьи т.д.)
- II. **Общие сведения о предприятии и о цехах прохождения практики** (сделать описание предприятия, цехов в текстовой форме с приложением иллюстраций, где описать направление деятельности предприятия)
- III. **Ассортимент выпускаемой продукции** (сделать описание ассортимента продукции; рецептуры изделий с которыми вы работали, технологический процесс приготовления изделия)
- IV. **Наименование и характеристика одного изделия, выпускаемого на предприятии** (характеристика, рецептура, технологическая схема производства, описание технологии производства)
- V. **Заключение.** (сделать выводы: что понравилось, что вызвало трудности; описать роль производственной практики в вашей профессиональной деятельности)
- VI. **Список литературы и заводской документации.**
- VII. **Приложения.**

ОТЧЕТ СДАТЬ В РАССПЕЧАТАННОМ ВИДЕ