**Министерство образования Московской области**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное

 учреждение Московской области «Щелковский колледж»

 (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»)

|  |  |
| --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Представитель работодателя:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_наименование предприятия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_подпись ФИО«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. | **УТВЕРЖДАЮ**Директор  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ф. В. Бубич подпись  «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**по профессиональному модулю**

**ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

**(12901 КОНДИТЕР)**

 основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

**19.02.10 Технология продукции общественного питания**

**Организация-разработчик:**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Щелковский колледж» (ГБПОУ МО «Щелковский колледж»).

**Разработчики**:

Иркабаева Динара Мансуровна, преподаватель высшей категории,

Вольбин Светлана Александровна, методист.

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. ПАСПОРТ Рабочей ПРОГРАММЫ учебной практики | **стр.** |
| **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ** |  |
| 3. СТРУКТУРА и содержание учебной практики |  |
| 4 условия реализации ПРОГРАММЫ учебной практики |  |
| **5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики** |  |
| **6. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ** |  |

**1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Рабочая программа учебной практики разработана на основе:

1) Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания по программе базовой подготовки.

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

 3) Профессионального стандарта «Кондитер» Регистрационный номер 549, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. N 597н.

В ходе учебной практики обучающимися приобретается Практический опыт «Изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера» и

осваиваются Виды профессиональной деятельности и Профессиональные компетенции, которые сформулированы на основе Трудовых функций и Трудовых действий, описанных в Профессиональном стандарте «Кондитер».

**1.1.Область применения программы**

 Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания по профессии 12901 Кондитер.

Рабочая программа учебной практики может быть использована для углубленной профессиональной подготовки специалистов, в дополнительном профессиональном образовании, для повышения квалификации, для курсовой подготовки по профессии **12901 Кондитер.**

**1.2. Цели и планируемые результаты учебной практики:**

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений в рамках модулей ПООП СПО по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и для профессии 12901 Кондитер.

**1.3 Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная практика УП.07 является составной частью профессионального модуля ПМ.07

**1.4. Общий объем времени, предусмотренный для учебной практики** **- 144 часов (4 недель).**

**1.5 Форма промежуточной аттестации:**

Формой промежуточной аттестации учебной практики является – квалификационный экзамен.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**2.1 Требования к результатам освоения учебной практики:**

 В результате прохождения учебной практики обучающийся должен освоить следующие общие компетенции (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. | Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций** |
| **ВПД 07.1** | **Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места** |
| ПК 07.1.1 | Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания |
| ПК 07.1.2 | Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера |
| ПК 07.1.3 | Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера |
| ПК 07.1.4 | Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера |
| **ВПД 07.2** | **Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции** |
| ПК 07.2.1 | Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера |
| ПК 07.2.2 | Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера |
| ПК 07.2.3 | Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера |
| ПК 07.2.4 | Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера |
| ПК 07.2.5 | Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера |

**2.2. Требования к знаниям, умениям**

|  |  |
| --- | --- |
| **ВПД** | **Практический опыт, умения, знания** |
| ***Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места*** | **Умения**: -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**Знания:**-Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания-Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции-Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции-Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. |
| ***Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции*** | **Умения:**-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.**Знания:**-Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания-Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции-Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения-Правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции-Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям-Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества-Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции-Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями-Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции-Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания. |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ практики**

**3.1.** Объем времени и сроки проведения рабочей программы учебной практики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Коды формируемых компетенций** | **Наименования профессионального модуля,** **учебной практики** | **Объем времени, отводимый на учебную практику****час (недель)** | **Сроки проведения****Учебной практики****курс (семестр)** |
|  | **ПМ.07**  **Выполнение работ по профессии по профессии 12901 КОНДИТЕР****УП.07 Учебная практика** |  |  |
| **ПК****ОК** | **Раздел 1*****Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места*** | **18** |  |
| **ПК****ОК** | **Раздел 2*****Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции*** | **126** |  |
| **Итого** | **144 (4)** | **5** |

**3.2. Содержание учебной практики**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код формируемых компетенций** | **Наименование тем учебных занятий**  | **Виды работ** | **Количество часов по темам** | **Уровень освоения** |
| **Раздел 1.Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места** |  |  |
|  | **Тема 1****Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания** | **1.**Стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе2.Регламенты, нормативно-техническая документация, используемая при производстве кондитерской и шоколадной продукции3.Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера4. Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. | **6** |  |
|  | **Тема 2****Технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы кондитерского цеха**  | 1.Перечень оборудования и инвентаря, необходимого для кондитерского цеха2. .Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними3.Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера | **12** |  |
|  | **Тема 3****Подготовка кондитерского сырья к производству** | 1.Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции2.Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции3.Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов4.Упаковка продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера | **6** |  |
| **Раздел 2**. **Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции** |
|  | **Тема 1****Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера** | 1. Ассортимент полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции2.Замес теста и способы его разрыхления3. Расчет количества ингридиентов, необходимых для приготовления полуфабрикатов | **6** |  |
|  | **Тема 2****Изготовление полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера** | 1.Дрожжевое безопарное тесто2.Дрожжевое опарное тесто3.Дрожжевое слоеное тесто4.Блинное тесто5.Сдобное пресное тесто6.Вафельное тесто7.Пряничное тесто8.Заварное тесто9.Слоеное тесто10Воздушное тесто11.Бисквитное тесто12.Воздушно-ореховое тесто13.Мафины,кексы | 72 |  |
|  | **Тема 3****Изготовление Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера** | 1.Приготовление кремов2.Приготовление глазури, помад3.Приготовление украшений из шоколада, карамели4.Приготовление отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана | 24 |  |
|  | **Тема 3****Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера** | 1.Оформление, отпуск и презентация кондитерской и шоколадной продукции | 6 |  |
|  | **Тема 4****Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера** |  | 6 |  |
|  | **Тема 5****Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера** | Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера | 6 |  |
|  | **Тема 6****Приготовление десертов** | 1.Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Оборудование и инвентарь для приготовления сложных холодных и горячих десертов2.Ассортимент сложных холодных и горячих десертов 3.Технология приготовления сложных холодных десертов4. Технология приготовления сложных горячих десертов5. Приготовление шоколада и изделий из него6. Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитераПрием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера | **36** |  |
|  **Всего часов** | **180** |
| **Промежуточная аттестация: квалификационный экзамен (5 семестр)** |

*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**

1.Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие

учебного кондитерского цеха, демонстрационного зала, лекционного кабинета.

2. Оснащение: оборудование, инструменты и приспособления соответствуют необходимым нормам.

3. Средства обучения: компьютер, проектор

* 1. Информационное обеспечение

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Л.Л.Татарская, Н.А. Анфимова | Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров | 2013 г. |
| Т.А. Качурина | Контрольные материалы по профессии «повар» | 2013г. |
| Н.И. Дубровская | Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь ч.1 | 2013г. |
| Н.И. Дубровская | Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Рабочая тетрадь ч.2 | 2013г. |
| Изделия из теста Учебник | 2013г. |
| Технология и организация производства хлебобулочных изделий Учебник | 2013г. |
| Технология производства мучных кондитерских изделий Учебник | 2014г. |
| Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Учебник | 2014г. |
| Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. ЭФ | 2014г. |
| Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста Учебник | 2014г. |
| Торты, пирожные и десерты Учебник | 2014г. |
| Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий Учебник | 2015г. |

**4.3 Общие требования к организации образовательного процесса**

Учебная практика  проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла *концентрированно*

**4.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Мастера производственного обучения или преподаватели профессионального цикла, осуществляющие  руководство учебной  практикой обучающихся,  должны иметь квалификационный разряд (уровень квалификации) по профессии (специальности) на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии (специальности), должны 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 проверочных работ. В результате освоения  учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме квалификационного экзамена.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения** **(освоенные *знания* в рамках ВПД**) | **Основные показатели оценки результата** |
| **Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места** | -знание: нормативных правовых актов, регулирующих деятельность организаций питания;-рецептур и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции;-требований к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;-назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;-требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. |
| **Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции**- | -технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции;-требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;-правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;-принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;-методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;-пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;-правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;-принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;-требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения** **(освоенные *умения* в рамках ВПД**) | **Основные показатели оценки результата** |
| **Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места**-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 | -точность и обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места;- точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования; - правильность организации рабочего места;- правильность соблюдения требований по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;- правильность выполнения действий по подготовке сырья к производству;-уборка рабочих мест в соответствии с установленными требованиями;-точность проведения процесса проверки исправности механического, теплового и холодильного, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов;-правильность владения инструментами, СММ и демонстрации -рабочих приемов;-соблюдение технологической дисциплины;-соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда |
| **Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, 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. | Выполнение ученических норм выработки.  Качество продукции соответствует требованиям.Соблюдение установленных правил подачи.Умение оценивать качество сырья органолептическимспособом.Соблюдение последовательности приемов и технологических операций Эстетичность оформления блюдСоблюдение правил подачи блюд Проведение бракеражаМинимизация потерь полезных питательных веществ при приготовлении блюдСоответствие подбора и использования инвентаря и оборудования |