

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Работодатель

Региональное объединение работодателей
«СПИБ» Сахалинской области
Председатель _____ К.П. Сухоребрик

« 08 » августа 20 14 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИТК СахГУ

С.С. Шаров

« 08 » августа 20 14 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ
(производственной)**

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 08

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских
изделий**

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии СПО

19.01.17 Повар, кондитер
(базовый уровень подготовки)

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

Рабочая программа практики разработана на основе Федерального государственного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер» (приказ Минобрнауки РФ от 02.08.2013г. №798, зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08.2013г. № 29749)

Разработчик(и) Осипенко Г.В., преподаватель профессиона-
льного цикла ПТК СХ ГЧ, преподаватель ИК мастер
производства кулинарии ПТК СХ ГЧ

Одобрено на заседании ПЦК
дисциплин сервиса, управления и экономики
Протокол № 2 от «04» октября 2014г.

Председатель ПЦК

Н. П. Скорик

Согласовано

Г.В. Осипенко

Г.В. Осипенко, зав. отделением общественного питания специальностей

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

(учебной и производственной)

ПМ.08 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения программы практики

Программа практики – является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер», (приказ Минобрнауки РФ от 02.08.2013г. № 7985, зарегистрирован в Минюсте РФ 20.08.2013г. № 29749) в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

ПК8.4 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 лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

Программа практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке по профессиям Общероссийского классификатора (ОК 016-94) профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР), (принят постановлением Госстандарта РФ от 26 декабря 1994 г. N 367) при формировании ППКРС по профессиям СПО:

код	Наименование профессии
12901	Кондитер

13235	Кулинар мучных изделий
16472	Пекарь
16476	Пекарь-мастер

1.2. Цели и задачи практики – требования к результатам освоения программы практики

Содержание всех этапов практики обеспечивает обоснованную последовательность формирования у обучающихся системы умений, целостной профессиональной деятельности и практического опыта в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Практика имеет целью освоение обучающимися вида профессиональной деятельности по профессии СПО, формирование общих и профессиональных компетенций, а также приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Задачи практики:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении МДК 8.1 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»;
- приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности;
- развитие и накопление специальных навыков организации производственного и технологического процесса по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения ПМ. 08 обучающийся должен:

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;

1.3 Количество часов на освоение программы практики:

всего – 288, в т.ч.:

УП.08 – 144 часа в 5 семестре;

ПП.08 – 144 часа в 5 семестре;

Примечание. В соответствии с ФГОС и пояснениями к учебному плану, указанный объём времени может быть изменен с учетом обязательного ежегодного обновления ППКРС, запросов работодателей, особенностей развития Сахалинской области, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы.