

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

ПМ.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

код, название модуля

по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код, название

Профессиональный учебный цикл

Код: УП. 07

Адаптированная программа УП.07 разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья: нарушениями слуха, нарушениями зрения, общими заболеваниями

Рассмотрена и одобрена
на заседании ЦМК
механико-технологических дисциплин
Протокол от 30.08.2018 г. № 1
Председатель ЦМК
ФИО _____
подпись

Программа разработана в соответствии с
требованиями ФГОС СПО по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий, «Положения о практике
обучающихся, осваивающих основные
профессиональные образовательные программы
СПО, утвержденного приказом Министерства
образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ Е.А. Лебедева
30.08.2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	4
2. Паспорт адаптированной программы УП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер.	5
3. Структура и содержание адаптированной программы УП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер.....	6
4. Условия реализации адаптированной программы УП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер.....	7
5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы УП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер	7
6. Приложения	10

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная программа УП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464; «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291; «Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 18 марта 2014 г. № 06-281); «Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. N 1309, Письма Минобрнауки России от 12.02.2016 N ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования», «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования» (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443). Практика является обязательным разделом АОППССЗ. Учебная практика проводится в ОГБПОУ «КТЭК» при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках ПМ.07. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер концентрировано. Учебная практика направлена на формирование у студента практических профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта. В процессе практики, обучающиеся последовательно отрабатывают навыки работы на всех этапах технологического процесса: организация рабочего места кондитера, подготовка основного и вспомогательного сырья к производству, приготовление отделочных полуфабрикатов. При прохождении практики необходимо прививать профессиональные навыки, умение рационально использовать рабочее время, экономно расходовать сырье, бережно относиться к инструментам и оборудованию, знакомиться с инновационными методами и приемами работы. Для руководства практикой назначаются руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК».

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и

образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

II. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

УП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

2.1. Область применения адаптированной программы УП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

Адаптированная программа учебной практики является частью АОППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) и соответствующих общих и профессиональных компетенций:

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. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

2.2. Количество часов на освоение адаптированной программы УП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер:

Всего -36 час.

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

УП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

3.1. Тематический план адаптированной программы учебной практики

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1.	Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики.	6/1
2.	Работа с нормативной и материально-технической базой (оборудование, инструменты и инвентарь) кондитерского цеха. Классификация кондитерской продукции.	12/2
3.	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.	12/2
5.	Д/зачет	6/1
Итого		36 час./6 дней

3.2. Содержание адаптированной программы учебной практики.

Тема 1. Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики.

Студент должен знать:

Правила техники безопасности при работе на технологическом оборудовании, виды травматизма и причины их возникновения.

Студент должен уметь:

Оказывать первичную медицинскую помощь при травмах.

Тема 2. Работа с нормативной и материально-технической базой (оборудование, инструменты и инвентарь) кондитерского цеха.

Студент должен знать: нормативную и технологическую базу кондитерского производства (оборудование, инструменты и инвентарь) кондитерского цеха.

Студент должен уметь: рационально организовывать рабочее место; разрешать межличностные конфликтные ситуации; овладеть навыками самоорганизации; сформировать чувство ответственности за качество выпускаемой продукции, за сохранность материальных средств.

Тема 3. Классификация кондитерской продукции.

Студент должен знать: классификацию кондитерской продукции; нормативную и технологическую базу кондитерского производства; особенности технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий;

Студент должен уметь: рационально организовывать рабочее место; разрешать межличностные конфликтные ситуации; овладеть навыками самоорганизации; сформировать чувство ответственности за качество выпускаемой продукции, за сохранность материальных средств.

Тема 4. Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий в предприятиях общественного питания.

Студент должен знать: классификацию кондитерской продукции; нормативную и технологическую базу кондитерского производства; особенности технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий;

Студент должен уметь: рационально организовывать рабочее место; разрешать межличностные конфликтные ситуации; овладеть навыками самоорганизации; сформировать чувство ответственности за качество выпускаемой продукции, за сохранность материальных средств.

Тема 5. Дифференцированный зачет.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителя практики от колледжа; наличия положительной характеристики на обучающегося; полноты и своевременности

представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УП.07

Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

Учебная практика проводится в учебной пекарне ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж». Практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла или мастерами производственного обучения. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от колледжа.

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УП.07 Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

5.1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления кондитерских изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели кондитерских изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть; - оформлена учетно-отчетная 	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной

	<p>документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</p> <p>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.</p>	
--	--	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции) общие	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях

ОК 6.Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	-демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
ОК 7.Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК 8.Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ
ОК 9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы профессионального мастерства Олимпиады

Утверждаю
Руководитель практики

подпись

«_____» _____ Г.

ОТЧЕТ

по учебной практике по профессиональному модулю

ПМ. 07. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер
обучающегося__ курса группы №_____

специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО обучающегося

ОЦЕНКА: _____

Руководитель практики от образовательной организации:

ФИО, должность

Кострома, 2018

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Характеристика

обучающегося _____ курса группы № _____
 специальности _____

код и наименование специальности

ФИО обучающегося

с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.
 прошел (ла) учебную практику в организации

_____ (наименование организации)

За время прохождения практики _____
 (ФИО)

показал (а) (высокий, средний, низкий) уровень теоретической подготовки, (отличное) умение применять и использовать знания, полученные в колледже, для решения поставленных перед ним (ней) практических задач.

В период прохождения практики освоил(а) общие и профессиональные компетенции:

В целом работа студента заслуживает оценки _____.

Руководитель практики

 (Ф.И.О., должность)

 (подпись)

« ____ » _____ Г.
 МП

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ**

обучающийся (аяся) _____ *ФИО* курса, группы № _____ специальности:

_____ *код* _____ *и* _____ *наименование*

прошел (ла) учебную практику по профессиональному модулю

_____ *наименование профессионального модуля, вида практики*

в объеме _____ час. с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.
в организации _____

_____ *наименование организации, юридический адрес*

Общие компетенции	Уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций: высокий, средний, низкий	Качество выполнения работ (соответствует/не соответствует - рекомендации; заполняется руководителем практики от организации)
1	2	4
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. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		
ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.		
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.		
ОК.8. Самостоятельно определять задачи		

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		
Профессиональные компетенции		
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.		
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.		

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики от образовательной организации:

_____ / _____

подпись

ФИО, должность

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Задание на прохождение
учебной практики по ПМ. 07. Выполнение работ по профессии рабочего 12901 Кондитер

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1.	Вводное занятие. Инструктаж о прохождении практики.	6/1
2.	Работа с нормативной и материально-технической базой (оборудование, инструменты и инвентарь) кондитерского цеха. Классификация кондитерской продукции.	12/2
3.	Технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий.	12/2
5.	Д/ зачет	6/1
Итого		36 час./6 дней