

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПП.02 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Рабочая программа ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Кугаевская Юлия Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО
ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

1.1. Общие положения программы производственной практики (по профилю специальности)

Настоящая программа производственной практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю ПМ.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Техник-технолог и основного вида деятельности ВД.2 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование общих и профессиональных компетенций у обучающихся в процессе выполнения вида деятельности ВД.2 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

Задачи практики: приобретение практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Практический опыт: ПО.1 контроля качества сырья и готовой продукции; Умения: У.1 определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; У.2 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Практический опыт: ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; Умения: У.4 рассчитывать производственные рецептуры; У.5 определять расход сырья; У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; У.8 рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; У.12 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	Практический опыт: ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического

	<p>оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p> <p>У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p> <p>У.4 рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>У.5 определять расход сырья;</p> <p>У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> <p>У.7 рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</p> <p>У.8 рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</p> <p>У.9 подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>У.12 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>У.11 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>У.12 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>
<p><i>ПРК 2.5.</i> <i>Организовывать технологический процесс изготовления хлебных консервов</i></p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p> <p>У.4 рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>У.5 определять расход сырья;</p> <p>У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> <p>У.7 рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</p> <p>У.9 подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при</p>

	производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
<i>ПРК 2.6. Организовывать технологический процесс изготовления изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения</i>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p> <p>У.4 рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>У.5 определять расход сырья;</p> <p>У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> <p>У.7 рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</p> <p>У.9 подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p>
<i>ПРК 2.7. Рассчитывать технологический план хлебопекарного производства</i>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 контроля качества сырья и готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p> <p>У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p> <p>У.4 рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>У.5 определять расход сырья;</p> <p>У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p>

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участвовать в конкурсах предметных недель, профмастерства.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрировать эффективность и качество выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать и оценивать ситуацию; - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них персональную ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрировать навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- распределять обязанности внутри трудового коллектива; - выстраивать доброжелательные отношения с людьми в процессе трудовой деятельности; - разрешать конфликтные ситуации; - взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- выбирать решения в определенной ситуации, способность оценить его последствия; - осуществлять персональную ответственность за результаты выполнения задания коллективом; - оценить результативность работы, корректировку работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планировать повышение личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявлять интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение программы ПП.02.01 Производственная практика (по профилю специальности):

Всего - 180 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Тема 1. Подготовка сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий		18	
Задание 1.1. Инструктаж по охране труда на рабочем месте.	- выполнить инструктаж по охране труда и технике безопасности, план мероприятий по пожарной безопасности.	6	ПО.3, У.10, У.11, У.12
Задание 1.2. Изучение основных видов сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Ведение процесса подготовки сырья к пуску в производство.	- выполнить подготовку сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий, к пуску в производство; - смешать, просеять, взвесить муку; - приготовить солевой раствор; - приготовить сахарный раствор; - приготовить дрожжи.	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3
Задание 1.3. Изучение дополнительных видов сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Ведение процесса подготовки сырья к пуску в производство.	- выполнить подготовку сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий, к пуску в производство; - приготовить яйца и яйцепродукты; - приготовить молоко и молочные продукты; - приготовить сливочное масло.	6	ПО.1, У.1, У.2, У.3
Тема 2. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки		72	
Задание 2.1. Приготовление пшеничного теста опарным способом и изделий из него	- подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство;	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто опарным способом, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; изучит режим хранения готовых изделий. 		
Задание 2.2. Приготовление пшеничного теста опарным способом и изделий из него	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто опарным способом, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; изучит режим хранения готовых изделий. 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12
Задание 2.3. Приготовление пшеничного теста на специальных полуфабрикатах и изделий из него	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12

	требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; дозировать сырье; - приготовить тесто на специальных полуфабрикатах, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; изучит режим хранения готовых изделий.		
Задание 2.4. Приготовление пшеничного теста безопасным способом и изделий из него	- подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто безопасным способом, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; изучит режим хранения готовых изделий.	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12
Задание 2.5. Приготовление пшеничного теста безопасным способом и изделий из него	- подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12

	<p>дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям;</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто безопасным способом, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; изучить режим хранения готовых изделий. 		
<p>Задание 2.6. Приготовление пшеничного теста ускоренным способом и изделий из него</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто ускоренным способом, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; изучить режим хранения готовых изделий. 	6	<p>ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12</p>
<p>Задание 2.7. Приготовление пшеничного теста по интенсивной (холодной) технологии и изделий из</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; 	6	<p>ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12</p>

него	<ul style="list-style-type: none"> - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто по интенсивной (холодной) технологии, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 		
Задание 2.8. Приготовление пшеничного теста на густой опаре и изделий из него	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто на густой опаре, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12
Задание 2.9. Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре и	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12

изделий из него	<ul style="list-style-type: none"> - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто на большой густой опаре, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; изучить режим хранения готовых изделий. 		
Задание 2.10. Приготовление пшеничного теста на жидких опарах и изделий из него	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто на жидких опарах, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12
Задание 2.11. Приготовление	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5,

пшеничного теста на жидких пшеничных заквасках и изделий из него	<ul style="list-style-type: none"> - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто на жидких пшеничных заквасках, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 		У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12
Задание 2.12. Приготовление пшеничного теста на сухих смесях и изделий из него	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто на сухих смесях, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12

Тема 3. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий и ржаной муки		30	
Задание 3.1. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто из смеси ржаной и пшеничной муки, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12
Задание 3.2. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто из смеси ржаной и пшеничной муки, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12

	<ul style="list-style-type: none"> - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 		
<p>Задание 3.3.</p> <p>Приготовление ржаного теста на густой закваске и изделий из него</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто на густой закваске, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12
<p>Задание 3.4.</p> <p>Приготовление ржаного теста на жидких заквасках и изделий из него</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто на жидких заквасках, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12

	производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий.		
Задание 3.5. Приготовление ржаного теста на заварках и изделий из него	- подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто на заварке, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий.	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12
Тема 4. Приготовление хлебобулочных изделий		60	
Задание 4.1. Приготовление булочных изделий	- подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье;	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить тесто для булочных изделий, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 		
Задание 4.2. Приготовление булочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто для булочных изделий, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12
Задание 4.3. Приготовление сдобных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12

	<ul style="list-style-type: none"> - приготовить солевой раствор; - приготовить сахарный раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто для сдобных изделий, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 		
Задание 4.4. Приготовление сдобных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - приготовить сахарный раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто для сдобных изделий, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12
Задание 4.5. Приготовление сухарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12

	<ul style="list-style-type: none"> - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - дозировать сырье; - приготовить тесто, для сухарных изделий соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь сухарные плиты, соблюдая требования параметров выпечки; - охладить, выдержать и нарезать сухарные плиты; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 		
Задание 4.6. Приготовление соломки	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - дозировать сырье; - приготовить тесто для соломки, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - выпечь изделия, соблюдая требования параметров выпечки; - охладить; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12
Задание 4.7. Приготовление бараночных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12

	<ul style="list-style-type: none"> - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - дозировать сырье; - приготовить тесто для бараночных изделий; - выполнить процесс натирки теста, отлежки; - сформовать тестовые заготовки; - произвести расстойку тестовых заготовок; - ошпарить; - выпечь, соблюдая температурные параметры выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 		
Задание 4.8. Приготовление изделий для диетического питания	<ul style="list-style-type: none"> - подготовить рабочее место; - подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь; - рассчитать производственную рецептуру согласно производственному заданию; - выбрать основное и дополнительное сырье согласно рецептурам; - проверить органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов, определить их соответствие технологическим требованиям; - подготовить сырье для пуска в производство; - приготовить солевой раствор; - дозировать сырье; - приготовить тесто для диетических изделий, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 	6	ПО.2, ПО.3, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9, У.10, У.12
Задание 4.9. Расчет фактического выхода хлеба	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить расчет фактического выхода хлеба; - выполнить расчет экономии и перерасхода муки. 	6	ПО.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6

Задание 4.10. Расчет фактического выхода хлеба. Дифференцированный зачет	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить расчет фактического выхода хлеба; - выполнить расчет экономии и перерасхода муки. - подготовить отчет по практике. 	6	ПО.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6
	ИТОГО	180	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Производственная практика (по профилю специальности) обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и колледжем.

Выполнение программы производственной практики (по профилю специальности) осуществляется на предприятиях по профилю специальности, в качестве практиканта (стажера) или в штатной должности.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от колледжа и от предприятия (наставник).

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет заведующий производственной практикой. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется руководителем практики (преподавателем или мастером производственного обучения).

В период прохождения производственной практики (по профилю специальности), с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

По окончании практики обучающиеся представляют в колледж дневник, отчет по практике, характеристику, аттестационный лист, которые учитываются при проведении промежуточной аттестации по практике.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. [Электронный ресурс]- М.: Академия, 2018. - 240 с.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с.

3. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

Дополнительные источники:

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015.
2. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003> (дата обращения 04.05.2020)
2. ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> (дата обращения 04.05.2020)
3. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой) Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123> (дата обращения 04.05.2020)
4. ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731-2011> (дата обращения 04.05.2020)
5. Производство хлеба Режим доступа: <https://moybiznes.org/proizvodstvo-hleba> (дата обращения 04.05.2020)
6. Сырье хлебопекарного производства (презентация) Режим доступа: <https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sire-hlebopekarnogo-proizvodstva-1767614.html>
7. StudMed.ru Технологические операции по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий (презентация) Режим доступа: https://www.studmed.ru/prezentaciya-tehnologicheskie-operacii-po-prigotovleniyu-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy_677bbf33f8f.html (дата обращения 04.05.2020)
8. Хостинг презентаций. Хлеб и хлебобулочные изделия (презентация) Режим доступа: <https://ppt4web.ru/> (дата обращения 04.05.2020)
9. Этапы производства хлебобулочных изделий (презентация) Режим доступа: <http://www.myshared.ru/slide/486429/> (дата обращения 04.05.2020)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Производственная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 контроля качества сырья и готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;</p> <p>У.2 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p> <p>У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p>	<p>- контролирует качество сырья и готовой продукции в соответствии с ГОСТами;</p> <p>- представляет по результатам контроля рекомендаций для оптимизации технологического процесса;</p> <p>- ведет соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества сырья);</p> <p>- демонстрирует знания требований стандартов к качеству сырья;</p> <p>- демонстрирует знания органолептических показателей качества сырья согласно ГОСТа.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.2, 1.3.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p>	<p>- проведет контроль качества полуфабрикатов (жидких дрожжей, опар, заквасок, теста) и технологического процесса;</p> <p>- демонстрирует знания ассортимента, рецептур и способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>- демонстрирует знания понятия «унифицированные рецептуры»;</p> <p>- оформляет соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1-4.10.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности)</p> <p>– аттестационный лист</p>

<p>Умения:</p> <p>У.4 рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>У.5 определять расход сырья;</p> <p>У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> <p>У.8 рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</p> <p>У.12 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>	<p>контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса);</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания методов расчета производственных рецептур; - ведет расчет производственных рецептур и определяет расход сырья; - демонстрирует знания способов приготовления пшеничного теста; - подбирает способы приготовления пшеничного теста; - демонстрирует знания способов приготовления ржаного теста; - подбирает способы приготовления ржаного теста; - демонстрирует знания расчета расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - ведет расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - ведет процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - демонстрирует знания назначения, сущности и режимов операций разделки; - ведет расчет массы тестовой заготовки; - демонстрирует знания сущности процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; - демонстрирует знания способов регулирования скорости брожения полуфабрикатов; - подбирает способы замеса теста и режимы его брожения; - подбирает операций и режимы разделки и расстойки для различных групп изделий; - демонстрирует знания организации работы в дрожжевом отделении; - организует работу в дрожжевом отделении; - демонстрирует знания правил и норм охраны труда, 	
--	--	--

	<p>противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;</p> <p>- соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p>	
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p> <p>У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p> <p>У.4 рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>У.5 определять расход сырья;</p> <p>У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> <p>У.7 рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</p> <p>У.8 рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</p> <p>У.9 подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>У.12 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>	<p>- демонстрирует знания требований стандартов к качеству готовой продукции;</p> <p>- ведет контроль качества готовой продукции;</p> <p>- демонстрирует знания органолептических показателей качества готовой продукции;</p> <p>- демонстрирует знания основных методов органолептических испытаний;</p> <p>- определяет качество готовой продукции органолептически согласно ГОСТа;</p> <p>- демонстрирует знания физико-химических показателей качества готовой продукции;</p> <p>- демонстрирует знания физико-химических испытаний;</p> <p>- определяет качество готовой продукции физико-химическими способами;</p> <p>-представляет по результатам контроля рекомендаций для оптимизации технологического процесса;</p> <p>- демонстрирует знания ассортимента, рецептур и способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>- ведет процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1-4.10.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического</p>	<p>- демонстрирует знания эксплуатации и обслуживания</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в</p>

<p>оборудования хлебопекарного производства</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>У.11 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>У.12 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>	<p>технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эксплуатирует и обслуживает дозировочную аппаратуру; - эксплуатирует и обслуживает оборудование для замеса и брожения теста; - эксплуатирует и обслуживает оборудование для выгрузки теста из дежей; - эксплуатирует и обслуживает оборудование для разделки теста; - эксплуатирует и обслуживает оборудование для формования тестовых заготовок; - эксплуатирует и обслуживает оборудование для расстойки теста; - эксплуатирует и обслуживает хлебопекарные печи; - ведет расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий; - проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; - эксплуатирует и обслуживает оборудование поточных линий; - эксплуатирует и обслуживает оборудование хранилищ и экспедиций; - демонстрирует знания охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве; - соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. 	<p>процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-4.10.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист
<p><i>ПРК 2.5.</i></p> <p><i>Организовывать технологический процесс изготовления хлебных консервов</i></p> <p>Практический опыт:</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания ассортимента, рецептуры и способов приготовления хлебных консервов. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 4.5-4.7.

<p>ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p> <p>У.4 рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>У.5 определять расход сырья;</p> <p>У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> <p>У.7 рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</p> <p>У.9 подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p>		<p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p><i>ПРК 2.6.</i></p> <p><i>Организовывать технологический процесс изготовления изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения</i></p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p> <p>У.4 рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>У.5 определять расход сырья;</p> <p>У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов</p>	<p>- демонстрирует знания технологии производства изделий хлебопекарного производства лечебно - профилактического назначения.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 4.8.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности);</p> <p>– аттестационный лист</p>

на отдельных участках технологического процесса; У.7 рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; У.9 подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий; У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;		
<p><i>ПРК 2.7.</i> <i>Рассчитывать технологический план хлебопекарного производства</i></p> <p>Практический опыт: ПО.1 контроля качества сырья и готовой продукции; Умения: У.2 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию; У.4 рассчитывать производственные рецептуры; У.5 определять расход сырья; У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p>	<p>-демонстрирует знания основ планирования технологического процесса производства; - ведет расчет запасов сырья и площади для его хранения, суточного расхода сырья; - ведет расчет технологического оборудования; - ведет расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса.</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 4.9, 4.10.</p> <p>Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (по профилю специальности); – аттестационный лист</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<p>- демонстрирует интерес к будущей профессии;</p> <p>- аргументирует и в полной мере объясняет сущность и социальную значимость будущей профессии;</p> <p>- проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</p>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.10 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать	- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области управления структурным	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.10 в период

<p>типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<p>подразделением;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивает эффективность и качество выполнения работы; - определяет способы достижения цели, способам определенным руководителем; - выполняет правильно последовательность поэтапного выполнения действий во время производственной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции). 	<p>прохождения производственной практики (по профилю специальности)</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<ul style="list-style-type: none"> - анализирует и оценивает ситуацию; - принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способен нести за них персональную ответственность. 	<p>– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.10 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет поиск информации, для принятия эффективного решения в стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития. 	<p>– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.10 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использует ИКТ для извлечения и реализации новой информации, применяет ее в профессиональной деятельности. 	<p>– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.10 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> - распределяет обязанности внутри трудового коллектива; - выстраивает доброжелательные отношений с людьми в процессе трудовой деятельности; - разрешает конфликтные ситуации - эффективно общается с коллегами, руководством, клиентами; - успешно применяет на практике коммуникационные качества в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - бесконфликтно общается; - соблюдает принципы профессиональной этики; - полностью понимает и четко представляет то, что успешность и результативность выполненной работы 	<p>– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.10 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)</p>

	зависит от согласованности действий всей участников команды.	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий	- проявляет ответственность за работу подчиненных и за результат выполнения заданий.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.10 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации	- планирует свое повышение личностного и квалификационного уровня.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.10 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.10 в период прохождения производственной практики (по профилю специальности)