

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 ППСЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

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

Рабочая программа УП.02.01 Учебная практика 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики 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 у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного 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 оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

	<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>ПРК 2.5. Организовывать технологический процесс изготовления хлебных консервов</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 производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p>

<p><i>ПРК 2.6.</i> <i>Организовывать технологический процесс изготовления изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения</i></p>	<p>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.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; 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>
<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>

– 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	- использовать информацию для эффективного

использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	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 УП.02.01 Учебная практика:

Всего - 72 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Тема 1. Подготовка сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий		12	
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
Тема 2. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки		30	
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; - 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; изучить режим хранения	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

	готовых изделий.		
Задание 2.2. Приготовление пшеничного теста безопасным 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 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. 	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 ускоренным 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 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; 	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"> - провести контроль качества готовой продукции; изучит режим хранения готовых изделий. 		
<p>Задание 2.4.</p> <p>Приготовление пшеничного теста на густой опаре 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 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	<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 2.5. Приготовление пшеничного теста на жидких опарах 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 опарах, соблюдая технологические параметры приготовления теста; - произвести разделку теста согласно технологическим картам и производственного задания; - провести окончательную расстойку; 	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>

	<ul style="list-style-type: none"> - выпечь тестовые заготовки, соблюдая требования параметров выпечки; - провести контроль качества готовой продукции; - изучить режим хранения готовых изделий. 		
Тема 3. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий и ржаной муки		12	
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 ржаного теста на закваске 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 закваске, соблюдая технологические параметры приготовления теста; 	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"> - 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. 		
Тема 4. Приготовление хлебобулочных изделий		18	
Задание 4.1. 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 4.2. Приготовление бараночных 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"> - 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 4.3. Приготовление изделий для диетического питания Дифференцированный зачет	<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
	ИТОГО	72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием лаборатории Учебная пекарня, мастерской «Хлебопечение».

Оборудование лаборатории: шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ – 3, тестомесильная машина ТММ-1М, мукопросеиватель, расстойный шкаф, тестоделитель-округлитель, весы электронные, холодильный шкаф, морозильная камера, столы производственные, ванны трехсекционные для мойки посуды и обработки сырья, стеллаж для сушки посуды, вагонетка для готовой продукции.

Мастерская по компетенции «Хлебопечение», оснащенная оборудованием:

- аппарат шоковой заморозки;
- тестораскаточная машина;
- блендер ручной Braun 4200-MQ9005X;
- весы настольные CA S Corp.Ltd.Весы AD-5;
- машина тестоделительно-округл. серии SPA, мод. SPA M 30;
- микроволновая печь;
- миксеры планетарные;
- плита индукционная т.м. EКСI серии IPD, мод. IPD 3,5;
- тестомесильные машины;
- шкафы пекарские;
- шкафы расстойные;
- шкафы холодильные;
- шкаф шоковой заморозки т.м. EQTA серии BC, мод. BC10P.

3.2. Требования к реализации программы по практике

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).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

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.py 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

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

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение 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 ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
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;	- контролирует качество сырья и готовой продукции в соответствии с ГОСТами; - представляет по результатам контроля рекомендаций для оптимизации технологического процесса; - ведет соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества сырья); - демонстрирует знания требований стандартов к качеству сырья; - демонстрирует знания органолептических показателей качества сырья согласно ГОСТа.	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.2 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
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	- проведет контроль качества полуфабрикатов (жидких дрожжей, опар, заквасок, теста) и технологического процесса; - демонстрирует знания ассортимента, рецептур и способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - демонстрирует знания понятия «унифицированные рецептуры»; - оформляет соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса); - демонстрирует знания методов расчета производственных	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1-4.3. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

<p>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;</p>	<p>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, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве; - соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной</p>	
---	---	--

	безопасности, промышленной санитарии.	
<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>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания требований стандартов к качеству готовой продукции; - ведет контроль качества готовой продукции; - демонстрирует знания органолептических показателей качества готовой продукции; - демонстрирует знания основных методов органолептических испытаний; - определяет качество готовой продукции органолептически согласно ГОСТа; - демонстрирует знания физико-химических показателей качества готовой продукции; - демонстрирует знания физико-химических испытаний; - определяет качество готовой продукции физико-химическими способами; -представляет по результатам контроля рекомендаций для оптимизации технологического процесса; - демонстрирует знания ассортимента, рецептур и способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - ведет процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий. 	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2.1-4.3.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического</p>	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и 	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1.1-4.3.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме</p>

<p>оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; Умения: У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; У.11 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; У.12 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>	<p>уходу за машинами; - 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>	<p>дифференцированного зачета</p>
<p><i>ПРК 2.5.</i> <i>Организовывать технологический процесс изготовления хлебных консервов</i> Практический опыт: ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического</p>	<p>- демонстрирует знания ассортимента, рецептуры и способов приготовления хлебных консервов.</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 4.5-4.3. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

<p>оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; Умения: 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; 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>		
<p><i>ПРК 2.6.</i> <i>Организовывать технологический процесс изготовления изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения</i> 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.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; У.7 рассчитывать производительность печей различных конструкций для</p>	<p>- демонстрирует знания технологии производства изделий хлебопекарного производства лечебно - профилактического назначения.</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Задания 2.1-4.3. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

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> 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 2.1-4.3. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов учебной практики 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; - аргументирует и в полной мере объясняет сущность и социальную значимость будущей профессии; - проявляет активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.</p>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.3 в период прохождения учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<p>- выбирает и применяет методы и способы решения профессиональных задач в области управления структурным подразделением; - оценивает эффективность и качество выполнения работы; - определяет способы достижения цели, способам определенным руководителем; - выполняет правильно</p>	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.3 в период прохождения учебной практики

	последовательность поэтапного выполнения действий во время производственной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции).	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- анализирует и оценивает ситуацию; - принимает решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способен нести за них персональную ответственность.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.3 в период прохождения учебной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- осуществляет поиск информации, для принятия эффективного решения в стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.3 в период прохождения учебной практики
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- использует ИКТ для извлечения и реализации новой информации, применяет ее в профессиональной деятельности.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.3 в период прохождения учебной практики
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- распределяет обязанности внутри трудового коллектива; - выстраивает доброжелательные отношения 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 зависит от согласованности действий всей участников команды.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.3 в период прохождения учебной практики
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 1.1-4.3 в период прохождения учебной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи	- планирует свое повышение личностного и квалификационного	– наблюдение за выполнением Заданий

профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации	уровня.	1.1-4.3 в период прохождения учебной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.	– наблюдение за выполнением Заданий 1.1-4.3 в период прохождения учебной практики