



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский колледж индустрии питания и торговли»

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА**

по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и  
макаронных изделий

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Челябинск 2021

## **ОДОБРЕНА**

Предметно-цикловой комиссией  
Протокол № 1  
«26» августа 2021г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_/Степанченко Т.М.

## **УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УР:  
\_\_\_\_\_  
И.Н.Ящук  
«26» августа 2021 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и с учётом примерной основной образовательной программы.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Разработчики:

Хрюкина Н.И. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Печеркина О.Н. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Потапова С.В. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Ящук И.Н. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	26

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», по направлению подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

### 1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 04	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### 1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</i>
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья..
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
<i>ВД 2</i>	<i>Производство хлеба и хлебобулочных изделий.</i>
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования

	хлебопекарного производства.
<i>ВД 3</i>	<i>Производство кондитерских изделий.</i>
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
<i>ВД 5</i>	<i>Организация работы структурного подразделения.</i>
ПК5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
<i>ВД 6</i>	<i>Выполнение работ по профессии пекарь</i>
Размножение и выращивание дрожжей.	
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
Приготовление теста	
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
Разделка теста.	
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
Укладка и упаковка готовой продукции.	
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
<i>ВД 7</i>	<i>Основы предпринимательства и трудоустройства на работу</i>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем и виды учебной практики по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

<b>Наименование вида практики</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Форма проведения</b>	<b>Вид аттестации</b>
<b>Учебная практика</b>	<b>288</b>		
<i>ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.03. Производство кондитерских изделий</i>	<b>72</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.05 Организация работы структурного подразделения</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.07 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<b>Учебная практика для освоения рабочей профессии по ПМ.06</b>			
<i>ПМ.06 Выполнение работ по профессии пекарь</i>	<b>72</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>

## 2.2. Содержание практики

### Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

#### Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

#### 1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<i>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке:</i>
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья..
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
П.1.1	- приемки сырья;
П.1.2	- контроля качества поступившего сырья;
П.1.3	- ведения процесса хранения сырья;
П.1.4	- подготовки сырья к дальнейшей переработке;
<b>Уметь</b>	
У.1.1	- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
У.1.2	- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
У.1.3	- эксплуатировать основные виды оборудования;
У.1.4	- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
У.1.5	- определять потери сырья при хранении;
У.1.6	- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
У.1.7	- подбирать сырье для правильной замены;
У.1.8	- рассчитывать необходимое количество заменителя;
У.1.9	- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;



**Тематика и содержание учебной практики ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1 МДК 01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>		<b>36</b>	
<i>МДК 01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</i>	Осуществление отбора проб основного, дополнительного сырья для проведения качественного анализа.	6	П.1.1- 1.2 У.1.1
	Проведение оценки качества основного, дополнительного сырья.	6	П.1.2 У.1.1-У.1.5
	Оформление приемо-сдаточной документации на основное и дополнительное сырье.	6	П.1.1 У1.2-1.4
	Подготовка схемы для рациональной транспортировки и размещении при хранении основного и дополнительного сырья.	6	П.1.3-1.4 У.1.2-1.6
	Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по транспортировке и подготовки муки к переработке.	6	П.1.4 У 1.3 У.1.6
	Выполнение расчета взаимозаменяемости сырья.	6	П.1.4 У1.7-1.9
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>ЗАЧЕТ</b>			

## 2.3 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

### Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	<i>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</i>
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт:</b>	
<b>П.2.1</b>	- контроля качества сырья и готовой продукции;
<b>П.2.2</b>	- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
<b>П.2.3</b>	- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
<b>Уметь</b>	
<b>У.2.1</b>	- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
<b>У.2.2</b>	- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
<b>У.2.3</b>	- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
<b>У.2.4</b>	- рассчитывать производственные рецептуры;
<b>У.2.5</b>	- определять расход сырья;
<b>У.2.6</b>	- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
<b>У.2.7</b>	- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
<b>У.2.8</b>	- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
<b>У.2.9</b>	рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
<b>У.2.10</b>	подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

<b>У.2.11</b>	эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
<b>У.2.12</b>	проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
<b>У.2.13</b>	соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

## Тематика и содержание учебной практики ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1. Учебная практика</b>			
<i>ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий</i>	Обслуживание оборудования для просеивания сырья и взвешивания; выполнение требований безопасности труда и пожарной безопасности при производстве работ по подготовке сырья к производству.	6	П.2.1 У.2.1-У.2.3 У.2.5-У.2.6 У.2.13
	Расчет рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Схемы приготовления пшеничного теста, ржаного или смеси ржаной и пшеничной муки.	6	П.2.2 У.2.3 -У.2.4 У.2.6
	Аппаратурно-технологические схемы приготовления жидких дрожжей.	6	П.2.2-П.2.3 У.2.3 У.11-У.2.12
	Нормы и расчет фактического выхода хлеба и хлебобулочных изделий.	6	П.2.2-П.2.3 У.2.3 У.2.7-У.2.8- У.2.9 У.2.10
	Качество хлеба и хлебобулочных изделий. Пути повышения пищевой ценности хлеба и хлебобулочных изделий.	6	П.2.2-П.2.3 У.2.6 У.2.10 У.2.11- У.2.13
	Органолептическая оценка качества хлеба и хлебобулочных изделий.	6	П.2.2-П.2.3 У.2.1 У.2.10-У.2.12
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Зачет</b>			

## 2.4 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 03.

### Производство кондитерских изделий.

#### Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВДЗ	<i>Производство кондитерских изделий.</i>
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П.3.1</b>	- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;
<b>П.3.2</b>	- ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий
<b>П.3.3</b>	ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий
<b>П.3.4</b>	- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий
<b>Уметь</b>	
<b>У.3.1</b>	- проводить анализ качества сырья и готовой продукции
<b>У.3.2</b>	- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции
<b>У.3.3</b>	-по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса
<b>У.3.4</b>	-оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий
<b>У.3.5</b>	рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства
<b>У.3.6</b>	-рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы
<b>У.3.7</b>	-рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий
<b>У.3.8</b>	-рассчитывать производительность печей; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий

<b>У.3.9</b>	-проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий
--------------	--

Тематика и содержание учебной практики ПМ 03. Производство кондитерских изделий.

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1 Учебная практика</b>			
<i>ПМ 03. Производство кондитерских изделий.</i>	Освобождение сырья от тары, взвешивание и дозирование сырья	6	П.3.1 П.3.4 У.3.1-У.3.2 У.3.4 У.3.6
	Освобождение сырья от тары, взвешивание и дозирование сырья	6	П.3.1 П.3.4 У.3.1-У.3.2 У.3.4 У.3.6
	Обслуживание оборудования для просеивания сырья и взвешивания; выполнение требований безопасности труда и пожарной безопасности при производстве работ по подготовке сырья к производству	6	П.3.1 П.3.4 У.3.1-У.3.2 У.3.4 У.3.6
	Обслуживание оборудования для просеивания сырья и взвешивания; выполнение требований безопасности труда и пожарной безопасности при производстве работ по подготовке сырья к производству	6	П.3.1 П.3.4 У.3.1-У.3.2 У.3.4 У.3.6
	Расчет рецептур на кондитерские изделия	6	П.3.2 П.3.4 У.3.2 У.3.3 У.3.4
	Расчет рецептур на кондитерские изделия	6	П.3.2 П.3.4 У.3.2 У.3.3 У.3.4
	Органолептическая оценка качества карамели, драже, шоколада, отбраковка некачественной продукции.	6	П.3.2 У.3.2 -У.3.4 У.3.5-3.6 У.3.8-3.9
	Органолептическая оценка качества мармелада, пастилы, отбраковка некачественной продукции.	6	П.3.2 У.3.2 -У.3.4 У.3.5-3.6 У.3.7 У.3.8-3.9
	Органолептическая оценка качества конфет, ириса, отбраковка некачественной продукции.	6	П.3.2 У.3.2 -У.3.4 У.3.5-3.6 У.3.7 У.3.8-3.
	Органолептическая оценка качества печенья, пряников, отбраковка некачественной продукции.	6	П.3.2 У.3.2 -У.3.4 У.3.5-3.6 У.3.7 У.3.8-3.
	Органолептическая оценка качества вафель, кексов, отбраковка некачественной продукции.	6	П.3.2 У.3.2 -У.3.4 У.3.5-3.6 У.3.7 У.3.8-3.
Органолептическая оценка качества тортов и пирожных, отбраковка некачественной продукции.	6	П.3.2 У.3.2 -У.3.4 У.3.5-3.6 У.3.7 У.3.8-3.	
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Зачет</b>			

## 2.4 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 05. Организация работы структурного подразделения.

### Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД5	<i>Организация работы структурного подразделения.</i>
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П.5.1</b>	- планирования работы структурного подразделения;
<b>П.5.2</b>	- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений
<b>Уметь</b>	
<b>У.5.1</b>	- рассчитывать выход продукции в ассортименте
<b>У.5.2</b>	- вести табель учета рабочего времени работников
<b>У.5.3</b>	- рассчитывать заработную пл
<b>У.5.4</b>	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
<b>У.5.5</b>	организовать работу коллектива исполнителей
<b>У.5.6</b>	оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией



Тематика и содержание учебной практики ПМ 05. Организация работы структурного подразделения.

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1 Учебная практика</b>			
<i>ПМ 05. Организация работы структурного подразделения.</i>	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6	П.1.1-П.1.2 У.5.6
	Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6	П.1.1-П.1.2 У.5.6
	Ведение табеля рабочего времени работников цеха	6	П.1.1-П.1.2 У.5.2-У.5.3
	Составить план работы структурного подразделения предприятия по выбору (хлебозавод, кондитерская фабрика, макаронная фабрика)	6	П.1.1-П.1.2 У.5.4 У.5.1
	Организация работы коллектива бригады по выбору (хлебозавод, кондитерская фабрика, макаронная фабрика).	6	П.1.1-П.1.2 У.5.65
	Анализ экономической эффективности управленческого решения.	6	П.1.1-П.1.2 У.5.4
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Зачет</b>			

## 2.6 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.06

### Выполнение работ по профессии пекарь

#### Цели и задачи учебной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить перечень трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

#### ПМ.06 Выполнение работ по профессии пекарь

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции		
Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	A/01.3	3

#### Трудовая функция

Наименование	ТФ. 3.1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	4

Трудовые действия	ТД 3.1.1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
	ТД 3.1.1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
	ТД 3.1.1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
	ТД 3.1.1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	У 3.1.1.1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
	У 3.1.1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
	У 3.1.1.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

**Тематика и содержание учебной практики ПМ.06 Выполнение работ по профессии пекарь**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1 Учебная практика</b>			
<i>ПМ.06 Выполнение работ по профессии пекарь</i>	Проведение анализа условий хранения сырья: определение температуры, влажности помещения; Оценивание качества сырья по органолептическим показателям;	6	А/01.3
	Определение физико-химических показателей сырья;	6	А/01.3
	Освоение приемов подготовки сырья к производству: - освобождение сырья от тары - взвешивание муки;	6	А/01.3
	Освоение приемов подготовки сырья к производству: смешивание муки; - просеивание сыпучего сырья; - удаление металлопримесей из сырья;	6	А/01.3
	фильтрация жидкого сырья; - приготовление солевых и сахарных растворов.	6	А/01.3
	Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей, приготовление опары, заквасок, активизация дрожжей;	6	А/01.3
	Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей, приготовление опары, заквасок, активизация дрожжей;	6	А/01.3
	Отработка навыков работы на дозировочном и тестомесильном оборудовании; Отработка навыков обслуживания оборудования для приготовления теста;	6	А/01.3
	Отработка навыков работы на дозировочном и тестомесильном оборудовании; Отработка навыков обслуживания оборудования для приготовления теста;	6	А/01.3
	Определение готовности теста различными методами. Ознакомление с разделкой теста.	6	А/01.3
	Выпечка хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	6	А/01.3
Укладка и упаковка готовой продукции. Отработка навыков использования производственных рецептур и технологических инструкций при приготовлении различных видов теста;	6	А/01.3	

	<b>Учебная практика</b>	<b>72</b>	
<b>Зачет</b>			

## 2.7 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 07. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу

### Цели и задачи учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Основы предпринимательства и трудоустройства на работу
ПК 7.1	Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности
ПК 7.2	Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности
ПК 7.3	Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты
ПК 7.4	Составлять резюме по заданной теме
ПК 7.5	Вести диалог с работодателем в модельных условиях (телефонный разговор, личная встреча)
ПК 7.6	Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами

обучающийся в результате прохождения учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

Код компетенции	Наименование компетенции	Содержание показателей сформированности	Код показателя
ОК.01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<b>Умения:</b>	
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;	<b>У.01.1</b>
		анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	<b>У.01.2</b>
		определять этапы решения задачи;	<b>У.01.3</b>
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	<b>У.01.4</b>
		составлять план действия;	<b>У.01.5</b>
		определить необходимые ресурсы;	<b>У.01.6</b>
		владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	<b>У.01.7</b>
		реализовать составленный план;	<b>У.01.8</b>
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	<b>У.01.9</b>
		<b>Знания:</b>	

		актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;	3.01.1
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	3.01.2
		алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;	3.01.3
		методы работы в профессиональной и смежных сферах;	3.01.4
		структуру плана для решения задач;	3.01.5
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	3.01.6
ОК.02	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<b>Умения:</b>	
		определять задачи для поиска информации;	У.02.1
		определять необходимые источники информации;	У.02.2
		планировать процесс поиска;	У.02.3
		структурировать получаемую информацию;	У.02.4
		выделять наиболее значимое в перечне информации;	У.02.5
		оценивать практическую значимость результатов поиска;	У.02.6
		оформлять результаты поиска	У.02.7
		<b>Знания:</b>	
		номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;	3.02.1
		приемы структурирования информации;	3.02.2
формат оформления результатов поиска информации	3.02.3		
ОК.03	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<b>Умения:</b>	
		определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	У.03.1
		применять современную научную профессиональную терминологию;	У.03.2
		определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	У.03.3
		<b>Знания:</b>	
		содержание актуальной нормативно-правовой документации;	3.03.1
		современная научная и профессиональная терминология;	3.03.2
возможные траектории профессионального развития и самообразования;	3.03.3		
ОК.04	Осуществлять поиск и	<b>Умения:</b>	

	использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	организовывать работу коллектива и команды;	У.04.1
		взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	У.04.2
		<b>Знания:</b>	
		психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	З.04.1
		основы проектной деятельности	З.04.2
ОК.05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>	
		грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	У.05.1
		проявлять толерантность в рабочем коллективе	У.05.2
		<b>Знания:</b>	
		особенности социального и культурного контекста;	З.05.1
	правила оформления документов и построения устных сообщений.	З.05.2	
ОК.06	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<b>Умения:</b>	
		описывать значимость своей профессии	У.06.1
		применять стандарты антикоррупционного поведения	У.06.1
		<b>Знания:</b>	
		сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;	З.06.1
		значимость профессиональной деятельности по профессии.	З.06.2
	сущность стандартов антикоррупционного поведения	З.06.3	
ОК.07	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	<b>Умения:</b>	
		применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	У.09.1
		использовать современное программное обеспечение	У.09.2
		<b>Знания:</b>	
		современные средства и устройства информатизации;	З.09.1
	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.	З.09.2	
ОК.08	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	<b>Умения:</b>	
		понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	У.10.1
		участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;	У.10.2

	повышение квалификации	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;	<b>У.10.3</b>	
		кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	<b>У.10.4</b>	
		писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы	<b>У.10.5</b>	
		<b>Знания:</b>		
		правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;	<b>З.10.1</b>	
		основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);	<b>З.10.2</b>	
		лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;	<b>З.10.3</b>	
		особенности произношения;	<b>З.10.4</b>	
		правила чтения текстов профессиональной направленности	<b>З.10.5</b>	
ОК.09	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<b>Умения:</b>		
		выявлять достоинства и недостатки бизнес идеи;	<b>У.11.1</b>	
		презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;	<b>У.11.2</b>	
		составлять бизнес-план;	<b>У.11.3</b>	
		определять назначение налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков;	<b>У.11.4</b>	
		<b>Знание:</b>		
		основы предпринимательской деятельности;	<b>З.11.1</b>	
		правила разработки бизнес-планов;	<b>З.11.2</b>	



## Тематика и содержание учебной практики ПМ 07. Основы предпринимательства и трудоустройства на работу

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах
<b>Раздел 1. Конъюнктура рынка труда. Профессиональная деятельность на рынке труда</b>		
1.1. Мониторинг рынка труда, рынка рабочей силы	Анализ изменений, происходящих на рынке труда и учет их в своей профессиональной деятельности (динамика предпочтения профессий). Анализ потребностей рынка рабочей силы. Анализ рекрутинговых технологий и предпочтений работодателей в выборе претендента на вакантные позиции. Работа с тестовыми методиками по диагностике и развитию профессионального самоопределения, профотбора и профориентации. Составление профиограммы своей профессии.	6
<b>Раздел 2. Технология трудоустройства</b>		
2.1. Процесс трудоустройства. Адаптация на рабочем месте	<p>Построение алгоритма трудоустройства на основе результатов изучения регионального рынка труда. Анализ способов трудоустройства. Изучение электронных ресурсов центра занятости населения г. Челябинска и Челябинской области. Сбор информации о вакансиях. Оценка степени востребованности профессии на рынке труда. Технология эффективного трудоустройства для выпускника. Составления современных видов резюме. Анализ основных ошибок формирования информации соискателем в резюме.</p> <p>Составление сопроводительного письма и объявления о поиске работы. Тренинги по самоподаче и самопрезентации. Отработка телефонного разговора, интервью с работодателем. Составление портфолио.</p> <p>Адаптация работника в организации. Составление программы адаптации. Трудовая адаптация: выбор модели организационного поведения. Система наставничества и стажировки как форма практико-ориентированного обучения.</p>	6
<b>Раздел 3. Правовые нормы трудоустройства. Профессиональная карьера</b>		
3.1. Правовое и документационное обеспечение трудоустройства. Построение карьерной лестницы выпускника	<p>Анализ основных положений трудового договора. Работа с нормативными документами. Составление трудового договора (контракта). Применение необходимых юридических основ трудоустройства. Изменение и прекращение трудового договора. Социальный пакет. Условия и сущность испытательного срока.</p> <p>Анализ сильных и слабых сторон вакансий, предлагаемых работодателем в формировании карьерного роста. Планирование карьеры на средне и долгосрочной основе. Работа с тестовыми методиками по диагностике личностных ценностей. Освоение методики разработки личного плана руководителя в отношении собственной карьеры. Построение карьерограммы для своей профессии.</p>	6

<b>Раздел 4. Лидерство в предпринимательстве</b>		
4.1 Лидерство, как часть предпринимательской деятельности	Создание модели современного лидерства. Эффективное лидерство. Диагностика (определения уровня лидерского потенциала).	6
<b>Раздел 5. Основы предпринимательства. Организация предпринимательской деятельности</b>		
5.1 Инновационное предпринимательство. Организация создания собственного дела	Выбор предпринимательской идеи. Описание бизнес – идеи и планирование организационной структуры предприятия. Принятие предпринимательского решения: внутренняя и внешняя среда, описание цели их принятия. Описание типы структур управления предприятия. Оформление документов, необходимых для государственной регистрации индивидуального предпринимателя. Оформление документов для получения лицензии на осуществление конкретного вида предпринимательской деятельности. Проведение расчета на рекламу. Расчет себестоимость продукции, НДС, оформление доходов, расходов и бухгалтерской отчетности.	6
<b>Раздел 6. Предпринимательское проектирование и бизнес-планирование</b>		
6.1. Организация бизнес-планирование на предприятии	Работа над составлением бизнес – плана, над его разделами. Составление анализа, выполнение расчетных работ в программе. Определение результатов предпринимательской деятельности. Экономические расчеты точки безубыточности и рентабельности предприятия. Составление резюме бизнес-плана: формирование и сбор наглядного материала.	6
		<b>Учебная практика</b>
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.06</b>		<b>36</b>



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

*Учебная практика по ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий ПМ 03 Производство кондитерских изделий ПМ 05 Организация работы структурного подразделения, ПМ.06 Выполнение работ по профессии пекарь ПМ 07 Основы предпринимательства и трудоустройства на работу*

Реализация программы практики требует наличия учебно-технологической лаборатории.

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики: научно-техническая лаборатория

#### **Кабинет «Технологического оборудования хлебопекарного производства»:**

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- наглядные пособия;
- рабочее место преподавателей, оборудованное ТСО;
- комплект учебно-методической документации

#### **Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности**

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;

#### **«Технические средства обучения:**

- компьютеры,
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения (КОМПАС

3 D), «1С

- ножи;
- половники, лопатки;
- столовые приборы.

#### **Лаборатория «Учебная пекарня».**

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;

### **3.3. Требования к проведению учебной практики**

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Продолжительность одного занятия составляет – 6 часов. Если учебная практика проходит концентрированно, то не более 36 часов в неделю.

Перед началом занятия учебной практики мастер производственного обучения руководитель практики из числа педагогических работников проводит с обучающимися инструктаж по охране труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка. Факт проведения инструктажа фиксируется в журнале по охране труда, закрепленным за учебной лабораторией.

К учебной практике допускаются обучающиеся имеющие:

- полный комплект специальной одежды, соответствия с санитарными требованиями:

### **3.4. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики**

Реализация программы учебной практики обеспечивается мастерами производственного обучения или руководителями практики из числа педагогических работников колледжа, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии », по направлению подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Технология продукции общественного питания», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы учебной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии », по направлению подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В период прохождения учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

*1 дневник практики*

Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ПК 1.1</b> Организовывать и производить приемку сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать постоянный контроль за правилами доставки размещения и хранения муки в тарных складах.</li> <li>- обеспечивать постоянный контроль за правилами доставки размещения и хранения муки в бестарных складах.</li> <li>- соблюдать основные правила приемки муки в тарных и бестарных складах.</li> <li>- обеспечивать просеивание муки, смешивания ее в магнитную очистку и взвешивание</li> <li>- контролировать методы определения хлебопекарных свойств муки.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики;</p>
<b>ПК 1.2</b> Контролировать качество поступившего сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать качество поступившего основного сырья по органолептическим и физикохимическим показателям.</li> <li>- контролировать качество поступившего дополнительного сырья по органолептическим и физико-химическим показателям</li> </ul>	<p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p>
<b>ПК 1.3.</b> Организовывать и осуществлять хранение сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать качество поступившего основного и дополнительного сырья в тарных складах.</li> <li>- контролировать качество поступившего основного и дополнительного сырья в бестарных складах</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<b>ПК 1.4.</b> Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать правила подготовки к производству основного сырья.</li> <li>- контролировать правила под</li> </ul>	<p>- заданий по производственной практике;</p>
<b>ПК 2.1.</b> Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов</li> </ul>	
<b>ПК 2.2.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации;</li> <li>- составлена схема технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, согласно заданному условию;</li> <li>- продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному</li> </ul>	

	<p>условию и в соответствии с нормативными требованиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса: после замеса, брожения, расстойки</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.3.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; разработана характеристика назначения и сущности операций разделки, формовки, расстойки теста и их технологических параметров;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий по заданным условиям;</li> <li>- составлена схема технологических операций по подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть;</li> <li>- оформлена учетно-отчетной документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</li> <li>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.4.</b> Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации;</li> <li>- подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации на АСС «Хлебопек».</li> <li>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.5.</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработан пакет нормативно-технической документации и произведен расчет выхода на хлеб, вырабатываемый по современным инновационным технологиям, с использованием АРМ «ТехнологХлебопек»;</li> <li>- составлена таблица способов ведения технологических процессов для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям;</li> <li>- продемонстрирован технологический процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.</li> </ul>	
<p><b>ПК 2.6.</b> Обеспечивать эксплуатацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба, вырабатываемого по</li> </ul>	

высокотехнологического и холодильного оборудования	современным инновационным технологиям; - составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлебобулочных изделий из замороженного теста; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству хлеба и хлебобулочных изделий, вырабатываемых по современным инновационным технологиям по заданной ситуации на АСС «Хлебопек».	
<b>ПК 3.1</b> Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	- определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой продукции	
<b>ПК 3.2</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	-расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий	
<b>ПК 3.3</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	-расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий	
<b>ПК 3.4</b> Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	- эксплуатация основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий	
<b>ПК 5.1.</b> Участвовать в планировании основных показателей производства.	рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;
<b>ПК 5.2.</b> Планировать выполнение работ исполнителями.	- принимать управленческие решения	
<b>ПК 5.3.</b> Организовывать работу трудового коллектива	- организовывать работу коллектива исполнителей	
<b>ПК 5.4.</b> Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату	
<b>ПК 5.5.</b> Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	
<b>ПК 6.1.</b> Производить размножение и выращивание дрожжей	-выполнение работ по производству дрожжей; -умение активировать прессованные дрожжи; -выполнение контрольных анализов; -умение обслуживать оборудование	<i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и



	дрожжевого цеха.	оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
<b>ПК 6.2.</b> Производить приготовление теста	-правильно давать органолептическую оценку сырью и полуфабрикатам; -умение готовить тесто различными методами; -умение владеть производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -правильно взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -правильно оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям.	
<b>ПК 6.3.</b> Производить разделку теста	-умение делить тесто вручную; -умение формовать полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий вручную -умение работать на тесторазделочном оборудовании; -правильно разделять мучные кондитерские изделия из различных видов теста; -умение смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов.	
<b>ПК 6.4.</b> Производить термическую обработку теста и отделку поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	- умение определять готовность изделий при выпечке; -осуществление загрузки полуфабрикатов в печь и разгрузки печи; -определение выхода готовой продукции; -оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	
<b>ПК 6.5.</b> Производить укладку и упаковку готовой продукции	- производить укладку и упаковку готовой продукции	
<b>ПК 7.1</b> Применять нормы законодательства в области создания, развития и поддержки предпринимательской деятельности;	Демонстрация навыков работы с законодательными актами; Демонстрация навыков отличия предпринимательской деятельности от иных видов деятельности	
<b>ПК 7.2</b> Осуществлять создание субъектов предпринимательской деятельности и управлять бизнес-процессами вновь созданных хозяйствующих субъектов различных форм собственности и различных видов деятельности	Демонстрация навыков составления бизнес – плана; Демонстрация навыков сбора и заполнения документов по открытию расчетного счета	
<b>ПК 7.3</b> Применять методы и приемы анализа финансово-хозяйственной	Расчет прибыли и рентабельности предприятия; Расчет показателей финансовой устойчивости предприятия.	

деятельности при осуществлении деятельности, осуществлять денежные расчеты с покупателями, составлять финансовые документы и отчеты.		
<b>ПМ 7.4</b> Составлять резюме по заданной теме.	Демонстрация навыков составления резюме, самопрезентации.	
<b>ПМ 7.5</b> Вести диалог с работодателем в модельных условиях (телефонный разговор, личная встреча)	Демонстрация навыков составления телефонного диалога, диалога с работодателем в процессе контактного собеседования	
<b>ПМ 7.6</b> Давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативно правовыми актами.	Демонстрация навыков работы с трудовым законодательством при решении заданной ситуации	

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательного учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций период прохождения практики.

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК.01</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- активность студентов при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:
<b>ОК .02</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	-обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области подготовки и организации сетевого взаимодействия на предприятиях	- заданий по учебной практике;  <i>Промежуточн</i>

оценивать их эффективность и качество		<p><i>ая аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
<b>ОК.03</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-демонстрация способности обоснованность принимать решения в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях и нести за них ответственность в области подготовки и организации сетевого взаимодействия на предприятиях	
<b>ОК.04</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. - широта использования различных источников, включая электронные	
<b>ОК.05</b> Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-оперативность, точность и широта подготовки и организации технологических процессов с использованием общего и специализированного программного обеспечения	
<b>ОК.06</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-коммуникабельность, формирование и обоснование задач, стоящих перед командой (коллективом), организация взаимодействия внутри коллектива (позиция руководителя – позиция подчиненного), обоснование своих задач при общении с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения и руководителями практики в ходе обучения	
<b>ОК.07</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполненных заданий	-ответственность за результат выполнения заданий. -анализ результатов собственной деятельности и их коррекция	
<b>ОК.08</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-планирование внеаудиторной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля, выполнение дополнительных творческих заданий при выполнении домашних заданий	
<b>ОК.09</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности, участие в проектной, конкурсной деятельности	
<b>ОК.10</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных	-демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	

профессиональных знаний (для юношей)		
---	--	--







