



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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Челябинск 2021

Рассмотрено на заседании
Предметно - цикловой комиссии
Протокол № 1 от «26» августа 2021 г.
Председатель ПЦК ПМ _____ Т.М.Степанченко

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
_____ И.Н.Ящук
«26» августа 2021 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 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»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	25

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

1.1.1 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
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
<i>ВД 4</i>	<i>Производство макаронных изделий.</i>
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
<i>ВД 5</i>	<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.

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1 Объем и виды производственной практики по профессии 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Наименование вида практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
Учебная практика	720		
<i>ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</i>	36	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий</i>	144	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.03. Производство кондитерских изделий</i>	216	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.04. Производство макаронных изделий</i>	36		
<i>ПМ.05 Организация работы структурного подразделения</i>	36	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.06 Выполнение работ по профессии пекарь</i>	108	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>Преддипломная практика</i>	144		

**2.2.1 Содержание практики производственной практики (по профилю специальности)
 профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к
 переработке**

Цели и задачи производственной практики

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

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 производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
Иметь практический опыт	
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;

Тематика и содержание производственной 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
ПМ.01. МДК 01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		36	П.1.1-П.1.4
	Ознакомление с предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, правилами техники безопасности.	6	П.1.1-П.1.4
	Осуществлять приемку основного сырья на хранение в соответствии с видом. Осуществлять приемку дополнительного сырья на хранение в соответствии с видом.	6	П.1.1-П.1.4
	Осуществлять контроль качества сырья. Выполнять работы по оформлению документов, подтверждающих качество сырья	6	П.1.1-П.1.4
	Осуществлять обеспечение необходимых режимов для хранения основного сырья в складах, хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения. Осуществлять обеспечение оптимальных режимов хранения дополнительного сырья в складах и хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения.	6	П.1.1-П.1.4
	Выполнять работы по подготовке сырья к переработке в соответствии с видом	6	П.1.1-П.1.4
	Подбирать и рассчитывать количество муки, дополнительного сырья и заменителя перед пуском в переработку в зависимости от его качества и ассортимента выпускаемой продукции.	6	П.1.1-П.1.4
Производственная практика		36	
Зачет			
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.01			

2.2 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ.

02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Цели и задачи производственной 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 производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
Иметь практический опыт	
П.2.1	- контроля качества сырья и готовой продукции
П.2.2	- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
П.2.3	эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий

Тематика и содержание производственной практики ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел модуля 1 Контроль качества сырья и готовой продукции		36	
<i>1.1 Контроль качества сырья</i>	Содержание		
	1. Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности	6	П.2.1-П.2.3
	2. Ознакомление с видами основного сырья, используемого при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	6	П.2.1-П.2.3
	3. Ознакомление с основными органолептическими показателями качества сырья, используемого при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	6	П.2.1-П.2.3
	4. Ознакомление с физико-химическими показателями качества сырья, используемого при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	6	П.2.1-П.2.3
<i>1.2 Контроль качества готовой продукции</i>	Содержание		
	1. Ознакомление с основными органолептическими показателями качества готовой продукции.	6	П.2.1-П.2.3
	2. Ознакомление с основными физико-химическими показателями качества готовой продукции.	6	П.2.1-П.2.3
Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий		108	
<i>2.1 Приготовление пшеничного теста</i>	Содержание		
	1. Изучение основных способов приготовления пшеничного теста	6	П.2.1-П.2.3
	2. Ознакомление с технологией приготовления пшеничного теста опарным способом	6	П.2.1-П.2.3
	3. Ознакомление с технологией приготовления пшеничного теста безопарным способом	6	П.2.1-П.2.3
	4. Ознакомление с технологией приготовления пшеничного теста заварным способом.	6	П.2.1-П.2.3
<i>2.2 Приготовление ржаного теста</i>	Содержание		
	1. Изучение органолептических показателей готовности теста к разделке.	6	П.2.1-П.2.3

	2.	Ознакомление с процессом деления теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий ручным способом	6	П.2.1-П.2.3
	3.	Ознакомление с процессом деления теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий машинным способом.	6	П.2.1-П.2.3
	4.	Участие в процессе разделки теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий на предприятии	6	П.2.1-П.2.3
<i>3.1 Формовка теста</i>	Содержание			
	1.	Ознакомление с процессами формовки теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий	6	П.2.1-П.2.3
	2.	Ознакомление с оборудованием для формовки теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение правил безопасной эксплуатации	6	П.2.1-П.2.3
<i>3.2 Расстойка</i>	Содержание			
	1.	Ознакомление с процессами расстойки теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий	6	П.2.1-П.2.3
	2.	Ознакомление с оборудованием для расстойки теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение правил безопасной эксплуатации	6	П.2.1-П.2.3
<i>3.3 Выпечка</i>	Содержание			
	1.	Ознакомление с процессами, происходящими в хлебе при его выпечке.	6	П.2.1-П.2.3
	2.	Ознакомление с оборудованием для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение правил безопасной эксплуатации	6	П.2.1-П.2.3
	3.	Ознакомление с комплексно-механизированными (автоматизированными) линиями для производства хлеба и хлебобулочных изделий	6	П.2.1-П.2.3
<i>3.4 Хранение готовых изделий</i>	Содержание			
	1.	Ознакомление с условиями хранения и сроками реализации готовых изделий на предприятии	6	П.2.1-П.2.3
	2.	Ознакомление с условиями хранения и сроками реализации готовых изделий на предприятии.	6	П.2.1-П.2.3
	3.	Изучение нормативно-технической документации на готовую продукцию.	6	П.2.1-П.2.3
Производственная практика			144	
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.02				

2.3 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 03.

Производство кондитерских изделий.

Цели и задачи производственной 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 производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
Иметь практический опыт	
П.3.1	контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий
П.3.2	ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий
П.3.3	ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий
П.3.4	эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий

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

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>ПМ.03 Производство кондитерских изделий.</i>	Содержание	216	
	1 Ознакомление с предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, правилами техники безопасности.	6	П.3.1-П.3.4
	2 Оформление технической документации	6	П.3.1-П.3.4
	3 Оформление технологической документации	6	П.3.1-П.3.4
	4 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: сиропов	6	П.3.1-П.3.4
	5 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: карамельной массы	6	П.3.1-П.3.4
	6 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: мармеладной массы	6	П.3.1-П.3.4
	7 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: шоколадной массы	6	П.3.1-П.3.4
	8 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: конфетных масс	6	П.3.1-П.3.4
	9 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: начинок	6	П.3.1-П.3.4
	10 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: сиропов, начинок.	6	П.3.1-П.3.4
	11 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: эмульсии для печенья и вафель, теста, выпеченных и отделочных полуфабрикатов	6	П.3.1-П.3.4
	12 Работа на формовочном оборудовании: отливочной машине	6	П.3.1-П.3.4
	13 Работа на формовочном оборудовании: карамелеподкаточной машине	6	П.3.1-П.3.4
	14 Работа на формовочном оборудовании: ирисоформирующе-заверточной машине	6	П.3.1-П.3.4
	15 Работа на формовочном оборудовании: размазном конвейере	6	П.3.1-П.3.4
	16 Работа на формовочном оборудовании: отсадочной машине;	6	П.3.1-П.3.4
	17 Работа на формовочном оборудовании: ротационной машине.	6	П.3.1-П.3.4
	18 Работа на формовочном оборудовании: отсадочной машине	6	П.3.1-П.3.4
	19 Работа на формовочном оборудовании: отсадочной машине, ротационной машине.	6	П.3.1-П.3.4
20 Работа на оборудовании для глазирования кондитерских изделий и отделке	6	П.3.1-П.3.4	

	поверхности (дражирования, обсыпке);		
21	Работа на оборудовании для глазирования кондитерских изделий и отделке поверхности (дражирования, обсыпке);	6	П.3.1-П.3.4
22	Работа на оборудовании для глазирования кондитерских изделий и отделке поверхности (дражирования, обсыпке);	6	П.3.1-П.3.4
23	Работа на оборудовании для глазирования кондитерских изделий и отделке поверхности (дражирования, обсыпке);	6	П.3.1-П.3.4
24	Работа на оборудовании для глазирования кондитерских изделий и отделке поверхности (дражирования, обсыпке);	6	П.3.1-П.3.4
25	Работа в пекарном отделении	6	П.3.1-П.3.4
26	Работа в пекарном отделении	6	П.3.1-П.3.4
27	Работа в пекарном отделении	6	П.3.1-П.3.4
28	Выполнение действий по завертке готовой продукции	6	П.3.1-П.3.4
29	Выполнение действий по расфасовке готовой продукции	6	П.3.1-П.3.4
30	Выполнение действий по упаковке готовой продукции	6	П.3.1-П.3.4
31	Технохимический контроль производства кондитерских изделий;	6	П.3.1-П.3.4
23	Технохимический контроль производства кондитерских изделий;	6	П.3.1-П.3.4
33	Технохимический контроль производства кондитерских изделий;	6	П.3.1-П.3.4
34	Технохимический контроль производства кондитерских изделий;	6	П.3.1-П.3.4
35	Ведение технологического процесса производства кондитерских изделий.	6	П.3.1-П.3.4
36	Ведение технологического процесса производства кондитерских изделий.	6	П.3.1-П.3.4
Производственная практика		216	
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.03			

2.4 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 04.

Производство макаронных изделий.

Цели и задачи производственной практики

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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	<i>Производство макаронных изделий.</i>
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

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

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
Иметь практический опыт	
П.4.1	контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий
П.4.2	ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий
П.4.3	эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий

Тематика и содержание производственной практики ПМ.04 Производство макаронных изделий.

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>ПМ.04 Производство макаронных изделий.</i>	Содержание	36	
	1. Ознакомление с предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, правилами техники безопасности. Анализ качества сырья для приготовления макаронных изделий и готовой продукции; Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья;	6	П.4.1-П4.3
	2. Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса; Оформление производственной и технологической документации; Определение расхода сырья и расчет рецептуры;	6	П.4.1-П4.3
	3. Подбор типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; Подбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;	6	П.4.1-П4.3
	4. Определение плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки; Расчет фактического расхода сырья для производства макаронных изделий;	6	П.4.1-П4.3
	5. Подбор вида матрицы для заданных условий; Проектирование и подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;	6	П.4.1-П4.3
	6. Эксплуатация основных видов оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.	6	П.4.1-П4.3
Производственная практика		36	
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.04			

2.5 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 05

Организация работы структурного подразделения.

Цели и задачи производственной 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 производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
Иметь практический опыт	
П.5.1	планирования работы структурного подразделения
П.5.2	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений

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

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>ПМ 05 Организация работы структурного подразделения.</i>	Содержание	36	
	1. Изучение организационной структуры управления предприятием	6	П.5.1-П.5.2
	2. Изучение производственной структуры предприятия	6	П.5.1-П.5.2
	3. Изучение технологии выполняемых работ в цехе (отделе, службе, подразделении)	6	П.5.1-П.5.2
	4. Изучение ресурсов предприятия. Изучение производственной программы предприятия	6	П.5.1-П.5.2
	5. Изучение организации труда и заработной платы на предприятии Изучение определения себестоимости и цены продукции (услуги) предприятия	6	П.5.1-П.5.2
	6. Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия	6	П.5.1-П.5.2
Производственная практика		36	
Зачет			
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.05			

2.6 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 06

Выполнение работ по профессии пекарь

Цели и задачи производственной 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 производственной практики ПМ 06 Выполнение работ по профессии пекарь

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенции	
<i>ПМ 06 Выполнение работ по профессии пекарь</i>	Содержание	36		
	1.	Ознакомление с предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, правилами техники безопасности. Прием и подготовка сырья к производству	6	А/01.3
	2.	Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям;	6	А/01.3
	3.	Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей;	6	А/01.3
	4.	Подготовка дрожжевой суспензии	6	А/01.3
	5.	Подготовка дрожжевой активизация дрожжей	6	А/01.3
	6.	Подготовка дрожжевой приготвление жидких дрожжей	6	А/01.3
	7.	Подготовка дрожжевой приготвление опары	6	А/01.3
	8.	Подготовка дрожжевой заквасок	6	А/01.3
	9.	Оценка качества опары, закваски	6	А/01.3
	10.	Работа на дозировочном, тестомесильном оборудовании, обслуживание оборудования	6	А/01.3
	11.	Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании;	6	А/01.3
	12.	Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании;	6	А/01.3
	13.	Определение готовности теста. Определение готовности теста в процессе созревания различными методами;	6	А/01.3
	14.	Определение качества различных видов теста по органолептическим и физико-химическим показателям;	6	А/01.3
	15.	Определение качества различных видов теста по органолептическим и физико-химическим показателям;	6	А/01.3
	16.	Освоение работ в пекарном отделении.	6	А/01.3
17.	Освоение работ в пекарном отделении.	6	А/01.3	

	18.	Работа в остывочном отделении и экспедиции.	6	
Производственная практика			108	
Зачет				
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ) В ФОРМЕ ПРАКТИКОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.06				

Содержание преддипломной практики

Цели и задачи преддипломной практики

1.1 Цели и планируемые результаты преддипломной практики

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях индустрии питания различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения преддипломной практики студент должен приобрести *практический опыт*:

1. В качестве бригадира по планированию и выполнению работ исполнителями.
2. В качестве заведующего производством по организации работ трудового коллектива; по контролированию выполнения работ исполнителями; по оценке результатов выполненных работ исполнителями.
3. В качестве техника-технолога производственного участка: по планированию основных показателей производства; по ведению утвержденной учетно-отчетной документации.

1.2 Общий объем времени, предусмотренный для преддипломной практики – 144 часа

1.3 Структура и содержание преддипломной практики

№ п/п	Структура (этапы практики)	Содержание (виды работ)	Объем часов
1	Характеристика предприятия		18
1.1	Ознакомление с объектом прохождения практики.	Содержание	18
		Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда.	
		Изучение основных направлений деятельности	
	Изучение технико-экономических показателей предприятия		
2	Приемка, хранение и подготовка сырья к производству		12
2.1	Основное сырье	Содержание	6
		Участие в организации приемки, хранения и подготовки основного сырья к переработке	
2.2	Дополнительное сырье	Содержание	6
		Участие в организации приемки, хранения и подготовки дополнительного сырья к переработке	
3	Организация и осуществление технологического процесса		54
3.1	Основные этапы технологического процесса	Содержание	30
		Изучение перечня операций, их последовательности и режимов производства	
		Изучение технологического, микробиологического и других видов контроля сырья и готовой продукции	
	Участие в технологическом процессе производства		

		Участие в технологическом процессе производства	
		Изучение приемов регулирования технологических процессов при производстве	
3.2	Технологические расчеты	Содержание	18
		Проведение расчета производственной мощности предприятия	
		Проведение расчета выхода готовых изделий.	
		Проведение расчета технологического оборудования	
3.3	НТД на сырье и готовую продукцию	Содержание	6
		Изучение нормативных и технических документов, обеспечивающих выпуск качественной продукции (ГОСТы, ОСТы, СанПиНы, ТУ, ТИ, сертификатов соответствия, удостоверений качества)	
4	Эксплуатация технологического оборудования		18
4.1	Технологическое оборудование	Изучение и эксплуатация технологического оборудования для приемки, хранения и подготовки сырья к переработке	18
		Изучение и эксплуатация технологического оборудования для производства хлебобулочных/кондитерских/макаронных изделий	
		Изучение и эксплуатация технологического оборудования для нарезки и упаковки готовой продукции	
5	Организация техники безопасности, охраны труда и противопожарной безопасности		18
5.1	Техника безопасности, охраны труда и противопожарной безопасности	Изучение мероприятий по технике безопасности на предприятии	18
		Изучение мероприятий по охране труда на предприятии	
		Изучение мероприятий по противопожарной безопасности	
6	Организация работы структурного подразделения		12
6.1	Обязанности инженерно-технического работника	Замещение должности начальника цеха/главного технолога/технолога/мастера	12
		Замещение должности начальника цеха/главного технолога/технолога/мастера	
7	Выполнение индивидуального задания, согласно теме выпускной квалификационной работы		6
7.1	Систематизация собранного материала для выполнения ВКР	Систематизация собранного материала для выполнения ВКР	6
8.1	Защита отчетной документации		6
			144

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Производственная практика

Реализация программы практики производится на базовых предприятиях соответствующего профиля, с которыми у колледжа заключены договора.

Необходимое оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в организациях или на предприятиях для проведения производственной практики:

Реализация программы практики требует наличия учебно-технологической лаборатории «Лаборатория» учебного кондитерского цеха.

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;

3.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ИЗМЕНИТЬ

Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
- 2 «Гарант» - информационно-правовое обеспечение: законодательство с комментариями: законы, кодексы указы, постановления, приказы...<http://www>.
- 3 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- 4 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

3.3. Требования к проведению производственной практики

Производственная 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.

Производственная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Продолжительность одного занятия составляет – 6 часов, продолжительность рабочей недели не более 36 часов.

Перед выходом обучающихся на производственную практику образовательное учреждение:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- мастер производственного обучения/руководитель практики от колледжа контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

К производственной практике допускаются обучающиеся имеющие:

- полный комплект специальной одежды, соответствующий с санитарными требованиями:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

2 передника или фартука: 1 – при работе корпоративного цвета (фиолетовый) возможен вариант с грудкой, 2 - *при сервировке и подаче белого цвета*.

Брюки – поварские корпоративного цвета (фиолетовый);

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кожа, кожзаменитель, светлых оттенков);

- личную медицинскую книжку установленного образца утвержденного приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» с действующим медицинским осмотром, пройденным в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 302н1 от 12.04.2011 г. (приложение 1 п. 15).

3.4. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики

Реализация программы производственной 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 биотехнология», 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 «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы производственной 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 биотехнология», 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 производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1 *дневник практики*

2 *отчет по результатам практики*

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

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

	современным инновационным технологиям; - продемонстрирован технологический процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.	
ПК 2.6. Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологического и холодильного оборудования	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба, вырабатываемого по 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».	
ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	- определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой продукции	
ПК 3.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	-расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий	
ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	-расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий	
ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	- эксплуатация основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий	
ПК 5.1. 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 практики; <i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- принимать управленческие решения	
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива	- организовывать работу коллектива исполнителей	
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату	
ПК 5.5. Вести	- оформлять документы на различные операции	

утвержденную учетно-отчетную документацию.	с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
ПК 6.1. Производить размножение и выращивание дрожжей	-выполнение работ по производству дрожжей; -умение активировать прессованные дрожжи; -выполнение контрольных анализов; -умение обслуживать оборудование дрожжевого цеха.	
ПК 6.2. 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.	
ПК 6.3. 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 отделывать поверхности полуфабрикатов.	
ПК 6.4. 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.	
ПК 6.5. Производить укладку и упаковку готовой продукции	- производить укладку и упаковку готовой продукции	

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 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
ОК .02 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области подготовки и организации сетевого взаимодействия на предприятиях	выполнения: - заданий по учебной практики; <i>Промежуточная аттестация:</i>
ОК.03 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	экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i>
ОК.04 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	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
ОК.05 Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-оперативность, точность и широта подготовки и организации технологических процессов с использованием общего и специализированного программного обеспечения	
ОК.06 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	
ОК.07 Брать на себя ответственность за работу членов команды	-ответственность за результат выполнения заданий. -анализ результатов собственной деятельности	

(подчиненных), за результат выполненных заданий	и их коррекция	
ОК.08 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	
ОК.09 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности, участие в проектной, конкурсной деятельности	
ОК.10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	-демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	

