

**к ООП по профессии
19.01.04 Пекарь**

**Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»**

Утверждена приказом руководителя
образовательной организации
№250-од от 16 июня 2022 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

г. о. Электросталь, 2022 г.

РАССМОТРЕНО:

ПЦК профессионального цикла
по профессии 19.01.04 Пекарь

Протокол № 12

«14» июня 2022 г.

_____ /Савельева А.В./

Рабочая программа ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ разработана в соответствии с требованиями:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04.Пекарь утвержденного Приказом Министерства образования и науки РФ № 799 от 02 августа 2013.
2. Учебного плана по специальности профессии 19.01.04. Пекарь, утвержденного «16» июня 2022 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ МО «Электростальский колледж»

Разработчик: Сидорова Ольга Владимировна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Производственная практика предусматривает приобретение обучающимися необходимых умений по избранной профессии, овладение навыками профессиональной деятельности, приобретение практического опыта.

Программа производственной практики является частью профессиональных модулей ПМ 01 «Размножение и выращивание дрожжей», ПМ 02 «Приготовление теста», ПМ 03 «Разделка теста», ПМ 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий», ПМ 05 «Укладка и упаковка готовой продукции», программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке (по профессиям пекарь, кондитер).

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся умений, приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО –ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3. Организация практики

Производственная практика по профессии проводится на предприятиях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и предприятиями до начала практики.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является сформированность у обучающихся практических умений в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО – ППКРС по профессии 19.01.04 Пекарь по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

ПМ 01 «Размножение и выращивание дрожжей»;

ПМ 02 «Приготовление теста»;

ПМ 03 «Разделка теста»;

ПМ 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»;

ПМ 05 «Укладка и упаковка готовой продукции»,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование компетенции
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ВПД 1	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.
ВПД 2	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
ВПД 3	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.
ВПД 4	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	Отделывать 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.
ВПД 5	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.

Результатом прохождения практики по профессиональным модулям является освоение:

- умений:

ВПД	Требования к умениям
ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	<p>У1размножать и выращивать дрожжи; У2активировать прессованные дрожжи; У3 выполнять контрольные анализы; У4 обслуживать оборудование дрожжевого цеха; У5 соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;</p>
ПМ.02 Приготовление теста	<p>У6 пользоваться производственными технологическими инструкциями; У7взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; У8 оценивать качество сырья по органолептическим показателям; У9оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; У10 определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; У11 определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</p>
ПМ.03 Разделка теста	<p>У12 делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; У13 проводить предварительную (промежуточную) расстойку; У14 придавать окончательную форму тестовым заготовкам; У15 работать с полуфабрикатами из замороженного теста; У16 укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; У17 смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; У18 контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; У19 производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; У20 устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; У21 обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p>
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	<p>У22 определять готовность окончательной расстойки к выпечке; У23 загружать полуфабрикаты в печь; У24 контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; У25 определять готовность изделий при выпечке; У26 разгружать печь; У27 определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; У28 выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; У29 оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; У30 приготавливать отделочную крошку, помаду; У31 производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p>

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	У32 контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; У33 отбраковывать готовые изделия по массе; У34 упаковывать изделия различными способами; У35 укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;
--------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Производственная практика, час
ПК 1.1.-1.3	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	72
ПК 2.1.-2.3	ПМ.02 Приготовление теста	72
ПК 3.1-3.6	ПМ.03 Разделка теста	252
ПК 4.1-4.10	ПМ.04Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	216
ПК 5.1-5.3	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	72
	Всего:	684

№ п/п	Содержание учебного материала	Объем часов
	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	
	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПМ 01 (1 курс 2 семестр)	72
1.	Определение качества дрожжей. Приготовление дрожжевого молока. Определение качества дрожжевого молока	10
2.	Дозирование сырья. Активация дрожжей. Приготовление солевого раствора	14
3.	Приготовление питательной среды для дрожжей. Сушка прессованных дрожжей	14
4.	Приготовление закваски для ржаного хлеба. Приготовление закваски для пшеничного хлеба	14
5.	Приготовление закваски для ржано-пшеничного хлеба.	14
6.	Дифференцированный зачет	6
	ПМ.02 Приготовление теста (2 курс 4 семестр)	72
7.	Подготовка и дозирование сырья. Ознакомление и работа с производственными рецептурами. Ознакомление с правилами эксплуатации технологического оборудования	4
8.	Приготовление теста на густой опаре. Приготовление теста на большой густой опаре. Приготовление теста на концентрированной молочной закваске	6
9.	Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках. Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок	6
10.	Приготовление теста на жидкой закваске. Приготовление теста на густой закваске	6
11.	Приготовление теста безопасным способом.	6
12.	Приготовление опары. Определение готовности опары. Определение	6

	готовности опары. Приготовление теста опарным способом	
13.	Приготовление теста для ржаного хлеба.	4
14.	Приготовление теста для батонов, саек, соломки, галет. Приготовление теста для сухарей, сушек	4
15.	Приготовление теста для блинов. Приготовление теста для вареников и лапши домашней	4
16.	Приготовление бисквитного теста основным способом. Приготовление бисквитного теста холодным способом	4
17.	Приготовление пряничного теста сырцовым и заварным способом	4
18.	Приготовление песочного теста. Приготовление теста для кексов	4
19.	Приготовление заварного и слоеного теста	4
20.	Приготовление воздушного, миндального и крошкового теста	4
21.	Дифференцированный зачет: Приготовление заданного вида теста с применением технологического оборудования, инвентаря. Взвешивание и расчет сырья, определение качества готового теста.	6
	ПМ.03 Разделка теста (3 курс 6 семестр)	252
22.	Деление теста на куски с помощью делителя. Безопасная эксплуатация делителя теста	6
23.	Работа на округлителе теста. Виды машины для округления теста и безопасная их эксплуатация	8
24.	Виды машины для округления теста и безопасная их эксплуатация	6
25.	Работа на тесто закаточных машинах. Безопасная эксплуатация тестозакаточных машин	8
26.	Безопасная эксплуатация тестозакаточных машин	6
27.	Тестоформовочные машины для хлеба и хлебобулочных изделий. Безопасная эксплуатация	8
28.	Способы придания тесту определенной формы.	6
29.	Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных изделий	8
30.	Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлеба	6
31.	Оборудование для выгрузки теста	6
32.	Разделка теста для подового хлеба и изделий батанообразной формы	8
33.	Разделка теста для булочных изделий	6
34.	Разделка теста для сдобных изделий	6
35.	Правила разделки сухарных плит и бараночных изделий	6
36.	Разделка пшеничных сухарей	6
37.	Определение точности развеса тестовых заготовок.	8
38.	Выявление и устранение дефектов при разделке изделий.	6
39.	Разделка изделий из замороженных полуфабрикатов	6
40.	Разделка соломки, палочек хлебных, хрустящих хлебцев	6
41.	Разделка теста для хлеба формового	6
42.	Разделка теста для хлеба подового	6
43.	Разделка теста для хлеба подового. Устранение дефектов при разделке Хлеба	8
44.	Разделка теста для булочных изделий	6
45.	Разделка пряничного теста	6
46.	Разделка пряничного теста на мелкоштучные заготовки	6
47.	Разделка песочного теста для мелкоштучных изделий	6
48.	Разделка песочного теста для тортов и пирожных	6
49.	Разделка слоеного теста для мелкоштучных изделий	6

50.	Разделка слоеного теста для тортов и пирожных	6
51.	Разделка сдобного пресного теста	6
52.	Разделка бисквитного теста	6
53.	Изучение дефектов хлеба, вызванные не правильной разделкой теста	6
54.	Тестопрокатные машины: виды, устройство, правила безопасной эксплуатации	8
55.	Оборудование для расстойки тестовых заготовок, безопасная эксплуатация	6
56.	Особенности расстойки изделий из замороженного теста	6
57.	Работа на машинах для отсадки печенья, пряников	6
58.	Разделка воздушного и воздушно-орехового теста	6
59.	Порядок разделки кондитерских изделий, вырабатываемых без крема	6
60.	Дифференцированный зачет: Произвести разделку заданного вида теста с применением тестоделителя, округление тестовых заготовок и определить точность развеса заготовок.	8
	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий (3 курс 6 семестр)	216
61.	Термическая обработка ржаного теста	6
62.	Термическая обработка пшеничного и ржано-пшеничного теста	6
63.	Термическая обработка теста для батонов	6
64.	Термическая обработка булочных изделий	6
65.	Термическая обработка бараночных изделий	6
66.	Сушка сухарных изделий	4
67.	Приготовление отделочной крошки различных видов	6
68.	Термическая обработка сдобного несладкого пресного теста	6
69.	Термическая обработка сдобного сладкого пресного теста	6
70.	Термическая обработка листовых вафельных листов	6
71.	Термическая обработка листовых сахарных вафельных листов	6
72.	Термическая обработка пряничного теста для пряников	6
73.	Термическая обработка пряничного теста для коврижек	6
74.	Термическая обработка песочного теста для печенья	6
75.	Термическая обработка песочного теста	6
76.	Термическая обработка песочного теста для пирожных	6
77.	Термическая обработка бисквитного теста для рулетов	6
78.	Термическая обработка бисквитного теста для тортов	6
79.	Термическая обработка бисквитного теста для пирожных	6
80.	Термическая обработка заварного теста	6
81.	Термическая обработка слоеного теста	6
82.	Термическая обработка воздушного теста	6
83.	Термическая обработка воздушно-орехового теста	6
84.	Термическая обработка миндального теста	6
85.	Термическая обработка крошкового теста	6
86.	Термическая обработка тесто фило	6
87.	Приготовление помады основной и ее производных	6
88.	Приготовление сиропов для отделки поверхности и для пропитывания теста	4
89.	Приготовление шоколадной глазури, молочной различными способами	6
90.	Приготовление крема сливочного основного и его производных	6
91.	Приготовление крема заварного, из сливок, белкового, «Шарлотт»	6

92.	Приготовление сырцовой и заварной мастики. Изготовление украшений из мастики	6
93.	Приготовление карамели и украшений из нее	6
94.	Приготовление желе	4
95.	Отделка поверхности бисквитных, песочных и слоеных тортов	6
96.	Отделка поверхности бисквитных и песочных пирожных	6
97.	Дифференцированный зачет: Произвести выпечку заданного теста с применением оборудования для выпечки, выбрать температурный режим выпечки. Определить окончание выпечки и качество готового полуфабриката. Приготовить отделочный полуфабрикат и произвести отделку поверхности	6
	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции (3 курс 6 семестр)	72
98.	Сортировка и отбраковка готовых изделий	2
99.	Определение качества готовой хлебобулочной продукции	2
100.	Определение качества готовой мелкоштучной хлебобулочной продукции	2
101.	Работа на упаковочном оборудовании, соблюдение техники безопасности и правил эксплуатации	2
102.	Упаковка хлебобулочных изделий на упаковочном оборудовании	2
103.	Упаковка хлебобулочных изделий вручную	4
104.	Остывание и усушка готовой продукции. Определение процента усушки	4
105.	Сохранение свежести готовой хлебобулочной продукции, условия хранения изделий	4
106.	Маркировка хлебобулочных изделий из ржаного и пшеничного теста	4
107.	Маркировка булочных и сдобных изделий	4
108.	Маркировка сухарных и бараночных изделий	4
109.	Маркировка бисквитных тортов и пирожных	4
110.	Маркировка песочных тортов и пирожных	4
111.	Маркировка изделий из воздушного, заварного и слоеного теста	4
112.	Определение качества готовых изделий	4
113.	Контроль качества готовых изделий. Отбраковка изделий по массе	4
114.	Правила ведения бракеражного журнала хлебобулочных изделий	4
115.	Правила переработки хлебобулочных изделий с истекшим сроком хранения	4
116.	Укладка и упаковка готовой продукции в лотки, противни.	4
117.	Дифференцированный зачет: Произвести упаковку, маркировку и укладку готовой продукции с применением упаковочного оборудования. Определить качество готовой продукции.	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требование к условиям реализации модуля

Производственная практика проводится на предприятиях, которые предоставляют обучающимся рабочие места на период практики, обеспечивают безопасные условия прохождения практики, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда и техники безопасности предприятия.

Производственная практика проводится на оборудовании предприятий, направление деятельности которых соответствуют профилю подготовки обучающихся.

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;

- электросушилки;
- плиты;
- оборудование для выпечки;
- оборудование для разделки теста;
- оборудование для формовки тестовых заготовок;
- оборудование для расстойки;
- оборудование для упаковки готовой продукции;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- наплитная и столовая посуда;
- производственный инвентарь и инструменты;
- приборы;
- сырье, продукты.

3.2. Информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.].
2. ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
3. ГОСТ 31985-2013 Общественное питание. Термины и определения.-Дата введения 2015-01-01
4. ГОСТ Р 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
5. ГОСТ Р 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. –М.: Стандартинформ
6. 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.
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
8. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
9. Ермилова С. В. «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (3-е изд.) (в эл. формате)» 2017. М.: Изд. центр «Академия»
10. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 192 с
11. Лутошкина, Г.Г. «Техническое оснащение и организация рабочего места» (1-е изд.) (в эл. формате) 2016. М.: Изд. центр «Академия»
12. Мартинчик А. Н. Микробиология, физиология питания, санитария. (7-изд) (в эл. формате) 2017. М.: Издательский центр «Академия»

Дополнительные источники:

13. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного

питания / Сост. Л.Е.Голунова. – 8-е изд. – СПб: ПРОФИКС, 2016. – 688 с.

14. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.

15. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. :Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с

16. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

Интернет-источники:

1. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

2. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

3. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> ;

4. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html> ;

5. <http://www.eda-server.ru/gastronom/> ;

6. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Образовательная организация, реализующая подготовку по программам профессиональных модулей, обеспечивает организацию производственной практики и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится мастером производственного обучения в процессе практики. Основной формой текущего контроля является выполнение обучающимся практических работ.

Обучение производственной практике завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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.	Демонстрация выполнения требований к соблюдению правил личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами. Демонстрация практического опыта по: -размножению, выращиванию и активированию прессованных дрожжей; -определению органолептической оценки качества дрожжей; -использованию методов определения кислотности дрожжей и подъемной силы; -поддерживанию и возобновлению заквасок и чистых культур;	Экспертная оценка Результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на производственной практике . Оценка уровня профессионализма Деятельности обучающихся при выполнении производственных работ Экспертное наблюдение и оценка работ на производственной практике. Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами

		<p>-выполнению микробиологического контроля за питательными средами и полуфабрикатами;</p> <p>-использованию различных методов контроля производства жидких и прессованных дрожжей.</p> <p>Выполнение правил организации работы в дрожжевом цехе.</p> <p>Определение порядка обслуживания технического оборудования дрожжевого цеха</p>	дифференцированного зачета
<p>ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p>ПК 2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.</p> <p>ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста</p>	<p>2.1 Демонстрация практического опыта по приему, хранению и подготовке сырья к производству:</p> <p>2.2 - определению органолептического качества муки и другого сырья.</p> <p>- взвешиванию, растворению, дозированию необходимого сырья для приготовления теста, опары, заквасок.</p> <p>- определению физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов.</p> <p>- выполнению правил подготовки сырья к пуску производства.</p> <p>- оцениванию качества сырья по органолептическим показателям.</p> <p>Применение методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.</p> <p>Демонстрация различных способов при замешивании теста, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования:</p> <p>- определение правил пользования производственными рецептурами и технологическими инструкциями.</p> <p>- применение различных способов замеса и приготовление ржаного и пшеничного теста, опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой.</p> <p>Применение различных способов приготовления теста и мучных полуфабрикатов для изделий без кремов.</p> <p>Оценивание качества опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям.</p>	<p>Экспертная оценка</p> <p>Результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на производственной практике .</p> <p>Оценка уровня профессионализма</p> <p>Деятельности обучающихся при выполнении производственных работ</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка работ на производственной практике.</p> <p>Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета</p>	

	<p>Применение методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожение.</p> <p>Демонстрация опыта работы по обслуживанию оборудования для приготовления теста.</p> <p>Применение различных методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур. Демонстрация выполнения правил работы на тестоприготовительном оборудовании</p>	
<p>ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК 3.2 Производить Формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p> <p>ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>	<p>Демонстрация практического опыта по применению различных способов разделки теста вручную и на тестоделительных машинах:</p> <ul style="list-style-type: none"> -делению теста на куски заданной массы - приданию им определенной формы <p>Демонстрация ассортимента хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Обоснование способов контроля массы тестовых заготовок выпускаемого ассортимента.</p> <p>Демонстрация методов формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную.</p> <p>Применение методов работы на машинах для формования тестовых заготовок:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проведения предварительной расстойки, придания окончательной формы тестовым заготовкам. <p>Определение правил контроля качества окончательной расстойки полуфабрикатов.</p> <p>Обоснование способов устранения дефектов , обоснование способов контроля режима расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности.</p> <p>Демонстрация практического опыта по разделке мучных кондитерских изделий из различных видов теста, смазыванию и отделке поверхности полуфабрикатов. вырабатываемых без крема.</p>	<p>Экспертная оценка</p> <p>Результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на производственной практике .</p> <p>Оценка уровня профессионализма</p> <p>Деятельности обучающихся при выполнении производственных работ</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка работ на производственной практике.</p> <p>Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета</p>

	<p>Применение рецептур по приготовлению смазки тестовых заготовок.</p> <p>Демонстрация методов работы с полуфабрикатами из замороженного теста.</p> <p>Применение способов укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.</p> <p>Обоснование способов устранения причин различных дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы, настройки и определение правил регулирования режима работы оборудования для разделки и формования теста, устранения мелких неполадок оборудования</p>	
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<p>ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.2 Контролировать и Регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.6 Контролировать и Регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Применение различных способов по выпеканию хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>Определение готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания и загрузки полуфабрикатов в печь.</p> <p>Определение готовности изделий при выпекании и разгрузки печи.</p> <p>Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.</p> <p>Применение различных методов определения готовности полуфабрикатов к выпечки.</p> <p>Демонстрация ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста.</p> <p>Применение различных приемов посадки полуфабрикатов в печь.</p> <p>Демонстрация методов определения готовности изделий при выпечки.</p> <p>Обоснование выбора температурного режима пекарской камеры. Определение выхода готовой продукции, расчета упека и усушки.</p> <p>Обоснование способов расчета упека и усушки хлебных изделий, методов расчета готовой продукции.</p> <p>Применение различных методов по приготовлению отделочной крошки, помады, отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</p> <p>Определение норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия.</p> <p>Выполнение условий выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей.</p> <p>Регулирование режима выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей.</p> <p>Регулирование режима работы печи, выполнение правил техники безопасности при выборке готовой продукции.</p>	<p>Экспертная оценка</p> <p>Результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на производственной практике .</p> <p>Оценка уровня профессионализма Деятельности обучающихся при выполнении производственных работ</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка работ на производственной практике.</p> <p>Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p>ПК 5.1 Производить Отбраковку готовой продукции.</p> <p>ПК 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 5.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p>	<p>Обоснование способов отбраковывать изделия, контролируя качество готовой продукции по органолептическим показателям, по массе.</p> <p>Обоснование способов оценивания качества готовой продукции.</p> <p>Демонстрация способов упаковки готовой продукции вручную, на технологическом оборудовании.</p> <p>Определение порядка устранения мелких неполадок упаковочного оборудования. Использование различных способов упаковки изделий. Применение правил и способов наладки, регулирования режимов работы упаковочного оборудования, возможные неисправности и способы их выявления.</p> <p>Демонстрация методов укладки продукции в лотки, контейнеры, вагонетки. Применение правил укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки.</p>	<p>Экспертная оценка</p> <p>Результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на производственной практике .</p> <p>Оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при выполнении производственных работ</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка работ на производственной практике.</p> <p>Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------