

**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
УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
- 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной 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 учебной 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 учебной практики

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО –ППКРС по профессии 19.01.04 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

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации либо на предприятиях на основе договоров между образовательной организацией и организациями г. о. Электросталь, заключаемых до начала практики.

Учебная практика проводится в форме практических занятий, каждое из которых состоит из вводного, текущего (на рабочем месте) и заключительного инструктажа. При проведении практических занятий учебной практики группа обучающихся делится на подгруппы.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных 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	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.
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	У 1.1 размножать и выращивать дрожжи; У 1.2 активировать прессованные дрожжи; У 1.3 выполнять контрольные анализы; У 1.4 обслуживать оборудование дрожжевого цеха; У 1.5 соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;
ПМ.02 Приготовление теста	У 2.1 пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; У 2.2 взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; У 2.3 оценивать качество сырья по органолептическим показателям; У 2.4 оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; У 2.5 определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; У 2.6 определять различными методами готовность теста в процессе созревания.
ПМ.03 Разделка теста	У 3.1 делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; У 3.2 проводить предварительную (промежуточную) расстойку; У 3.3 придавать окончательную форму тестовым заготовкам; У 3.4 работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	У 4.1 определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; У 4.2 загружать полуфабрикаты в печь; У 4.3 контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; У 4.3 определять готовность изделий при выпечке; У 4.5 разгружать печь; У 4.6 определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку; У 4.7 выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; У 4.8 оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; У 4.9 приготавливать отделочную крошку, помаду; У 4.1 производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой помадой.
ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	У 5.1 контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; У 5.2 отбраковывать готовые изделия по массе; У 5.3 упаковывать изделия различными способами; У 5.4 укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов профессионального модуля	Учебная практика, час
ПК 1.1.-1.3	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	72
ПК 2.1.-2.3	ПМ.02 Приготовление теста	180
ПК 3.1-3.6	ПМ.03 Разделка теста	216
ПК 4.1-4.10	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	216
ПК 5.1-5.3	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	36
	Всего:	720

№ п/п	Содержание учебного материала	Объем часов
	ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей	
	УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА ПМ 01 (1 курс 2семестр)	72
1.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Освоение рабочих приемов с оборудованием дрожжевого и заквасочного цехов; Правила организации работы в цехах.	8
2.	Организация рабочих мест при хранении и подготовке дрожжей. Подготовка и хранение дрожжей с соблюдением правил санитарии.	14
3.	Освоение рабочих приемов заваривания, с соблюдением температурного режима. Подбор инвентаря и посуды для приготовления заварок.	14
4.	Организация рабочих мест при приготовлении жидких дрожжей. Использование различных технологий при приготовлении жидких дрожжей.	14
5.	Организация рабочих мест при улучшении качества жидких дрожжей. Приготовление жидких дрожжей с соблюдением правил санитарии. Использование способов улучшения показателей качества жидких дрожжей.	16
6.	Дифференцированный зачет	6
	ПМ.02 Приготовление теста (2курс 3семестр)	180
7.	Организация рабочего места для хранения и подготовки муки к производству.	4
8.	Использование различных видов работ с дозаторами муки.	4
9.	Подготовка дополнительного сырья для производства хлеба, его хранение. Эксплуатация дозатора и дозировочной станции для жидких компонентов.	6
10.	Техника безопасности. Организация рабочего места в тестоприготовительном отделении.	8
11.	Эксплуатация технологического оборудования тестомесильного отделения.	8
12.	Пользование производственными рецептурами и технологическими инструкциями; Взвешивание, растворение, дозирование необходимого сырья; Качественная оценка сырья по органолептическим показателям.	8

13.	Приготовление теста на густой опаре и на большой густой опаре. Загрузка сырья в бункерный агрегат. Определение готовности теста различными методами, в процессе созревания.	8
14.	Приготовление теста на жидкой опаре. Ассортимент и рецептура приготовления хлебобулочных изделий с применением закваски. Эксплуатация тестоприготовительного агрегата непрерывного действия.	8
15.	Приготовление теста на диспергированной фазе. Качественная оценка теста.	8
16.	Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. Приготовление теста на сухих смесях. Качественная оценка теста.	8
17.	Контрольная работа	2
	2 курс 4 семестр	
18.	Приготовление теста безопасным способом, порядок загрузки сырья. Приготовление теста ускоренным способом.	8
19.	Использование различных технологий и способов приготовления ржаного теста.	8
20.	Ассортимент и рецептуры приготовления хлеба из ржаной муки.	8
21.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места в кондитерском цехе с соблюдением санитарно-гигиенических требований при работе в кондитерском цехе.	8
22.	Подбор инвентаря, посуды и оборудования (в зависимости от рецептов) для приготовления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста.	8
23.	Использование различных технологий приготовления теста для сдобных мучных изделий из дрожжевого теста (булочек, пирожков, ватрушек). Оценка качества готового теста.	8
24.	Использование различных технологий приготовления теста для кексов и куличей из дрожжевого теста. Оценка качества готового теста.	8
25.	Использование различных технологий приготовления песочного теста для различных видов печенья. Оценка качества готового теста.	8
26.	Использование различных технологий приготовления бездрожжевого теста для различных видов кексов и мафинов. Оценка качества готового теста.	8
27.	Использование различных технологий приготовления заварного теста. Оценка качества готового теста.	8
28.	Использование различных технологий приготовления слоёного пресного теста. Оценка качества готового теста.	8
29.	Использование различных технологий приготовления дрожжевого слоёного теста.	8
30.	Использование различных технологий приготовления теста для изделий пониженной калорийности. Оценка качества готового теста.	8
31.	Дифференцированный зачет	6
	ПМ.03 Разделка теста (3 курс 5 семестр)	216
32.	Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места.	4
33.	Ознакомление с основными операциями разделки теста, их назначением.	4
34.	Деление теста на куски с помощью делителя. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок.	8
35.	Разделка теста для формового хлеба. Загрузка теста в тестоделительную машину и укладка в металлические формы.	10

36.	Разделка и деления теста для подового хлеба. Деление теста на куски с помощью делителя.	10
37.	Определение массы куска теста с учетом упека и усушки.	8
38.	Округление кусков теста. Работа на округлительных машинах.	8
39.	Освоение рабочих приемов разделки теста для подового хлеба. Ознакомление с комплексно-механизированными линиями для производства круглого подового хлеба.	10
40.	Освоение рабочих приемов разделки и деления теста для булочных изделий. Округление кусков теста. Предварительная расстойка при производстве булочных и сдобных изделий.	10
41.	Работа на тесто заготовочных машинах.	10
42.	Освоение рабочих приемов разделки теста для булочных изделий. Ознакомление с механизированной линией для разделки булочных изделий.	10
43.	Освоение рабочих приемов расстойки тестовых заготовок формового, подового хлеба и булочных изделий. Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок.	10
44.	Основные правила безопасности эксплуатации оборудования для расстойки.	8
45.	Освоение рабочих приемов разделки дрожжевого теста (опарного, безопарного, слоеного).	
46.	Организация рабочего места. Работа с полуфабрикатами из замороженного теста; Освоение основных операций разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; Порядок укладки дрожжевого теста на листы и в формы;	12
47.	Приготовление различных видов смазки для отделки тестовых заготовок; приемы отделки поверхности дрожжевого теста.	10
48.	Освоение рабочих приемов и способов разделки песочного теста, порядок укладки песочного теста на листы и в формы;	10
49.	Освоение рабочих приемов и способов разделки пресного слоеного теста, порядок укладки бездрожжевого слоёного теста на листы;	10
50.	Освоение рабочих приемов и способов разделки заварного теста, порядок формовки заварного теста, на листы, и в формы;	10
51.	Освоение рабочих приемов и способов разделки бисквитного теста, порядок формовки бисквитного теста на листы и в формы;	10
52.	Освоение рабочих приемов и способов разделки пресного сдобного теста, порядок формовки пресного сдобного теста на листы и в формы;	10
53.	Освоение рабочих приемов и способов разделки воздушного теста, порядок формовки воздушного теста на листы и в формы;	10
54.	Освоение рабочих приемов и способов разделки вафельного теста, порядок формовки вафельного теста на листы и в формы;	10
55.	Использование правил органолептической оценки качества сформованных заготовок, соответствие их показателей требованиям нормативных документов.	8
56.	Дифференцированный зачет.	6

	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий (3 курс 5 семестр)	216
57.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места с соблюдением санитарно-гигиенических требований при термической обработке теста.	4
58.	Техника безопасности при выпекании изделий. Организация рабочего места с соблюдением санитарно-гигиенических требований при отделке поверхности хлебобулочных изделий. Выбор режима выпечки для различных видов мучных кондитерских изделий.	12
59.	Освоение навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Определение готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания.	10
60.	Освоение навыков загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании. Освоение навыков разгрузки печи.	8
61.	Освоение особенностей выпечки изделий из замороженного теста. Использование различных приемов посадки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпечке.	12
62.	Освоение навыков контроля парового и температурного режима пекарной камеры для подового хлеба. Обоснование выбора метода определения выхода готовой продукции, расчета упека и усушки.	10
63.	Освоение навыков выпекания подового хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	10
64.	Определение готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания.	8
65.	Определение готовности изделий при выпекании. Освоение навыков разгрузки печи.	8
66.	Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	8
67.	Освоение навыков выпекания, хлебобулочных и бараночных изделий.	10
68.	Определение готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания.	8
69.	Определение готовности хлебобулочных и бараночных изделий при выпекании.	8
70.	Использование навыков разгрузки печи. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	8
71.	Использование навыков выпекания полуфабрикатов из сдобного пресного теста, определение готовности.	8
72.	Использование навыков выпекания полуфабрикатов из песочного теста, определение готовности.	8
73.	Использование навыков выпекания полуфабрикатов из пряничного теста, определение готовности. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	8
74.	Использование навыков выпекания полуфабрикатов из бисквитного теста, определение готовности.	10
75.	Использование навыков выпекания полуфабрикатов из заварного теста, определение готовности.	10

76.	Использование навыков выпекания полуфабрикатов из воздушного теста, определение готовности.	10
77.	Приготовление отделочной крошки, посыпок из орехов, помады. Оценивание качества отделочных полуфабрикатов по органолептическим показателям.	10
78.	Использование навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Определение норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия.	12
79.	Отделка поверхности готовых изделий помадой, сахарной пудрой и кремом.	10
80.	Дифференцированный зачет.	6
	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции (3 курс 6 семестр)	36
81.	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при отбраковке готовой продукции. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.	2
82.	Проведение бракеража готовых хлебобулочных изделий оценка органолептических показателей качества изделий. Заполнение бракеражного журнала.	2
83.	Определение органолептическим способом, соответствия готовой продукции требованиям стандарта согласно ассортименту. Сортировка выпеченных х/б изделий, условия и сроки хранения. Отбраковка х/б изделий.	4
84.	Упаковывание готовой продукции в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид продукции.	4
85.	Определение усушки, черствение хлеба. Соблюдение способов сохранения свежих изделий. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.	6
86.	Определение дефектов, болезней, плесневение хлеба. Отбраковка х/б изделий.	2
87.	Укладывание изделий в лотки, вагонетки, контейнеры в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид продукции.	2
88.	Применение различных способов охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием	2
89.	Производить упаковку готовой продукции на технологическом оборудовании;	4
90.	Регулирование режимов работы упаковочного оборудования, производить укладку и упаковку мелкоштучных сдобных изделий, мучных и кондитерских изделий	2
91.	Дифференцированный зачет	6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требование к условиям реализации модуля

Практика является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы по профессии. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации ОПОП предусматриваются следующие виды практик: учебная практика и производственная практика.

Учебная практика (производственное обучение) и производственная практика проводятся

Образовательным учреждением при освоении профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и могут реализовываться как концентрированно в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Материально-технические условия реализации учебной практики:

- производственные столы;
 - ванны;
 - бытовые раковины;
 - плиты;
 - конвектоматы;
 - пароварки;
 - механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/блендеры, овощерезки и др.);
- Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

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.]. - <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
- 2 Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2020 – 464 с.
- 3 Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2020 – 320 с.
- 4 Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для сред. спец. учеб.заведений / М.Н., Куткина В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2019.- 552 с.
- 5 Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2021 – 336 с., с. цв. ил.
- 6 Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2019 – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).
- 7 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018 – 512 с.
- 8 Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования / С.Н. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2020 – 373 с.

Дополнительные источники

Отечественные журналы:

- 1 «Гастроном»;
- 2 «Общепит: бизнес и искусство».
- 3 «Питание и общество»

Интернет-источники:

- 1 <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html> ;
- 2 <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html> ;
- 3 <http://www.eda-server.ru/gastronom/> ;
- 4 <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- 5 <http://www.gastronom.ru/>
- 6 <http://www.procook.ru/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляет мастер производственного обучения или преподаватель профессионального модуля.

По окончании практики студент сдаёт дневник в соответствии с содержанием тематического плана практики и аттестационный лист, установленной формы (Приложение). Оценкой результатов освоения производственной практики является – дифференцированный зачет.

4.2 Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится в учебных лабораториях, учебных базах практики и иных структурных подразделениях образовательной организации либо на предприятиях на основе договоров между образовательной организацией и организациями г. о .Электросталь, заключаемых до начала практики.

Учебная практика проводится под руководством мастера производственного обучения/руководителя практики от предприятия концентрированно.

4.3 Кадровое обеспечение учебной практики

Реализация программы учебной практики по профессии обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Образовательная организация, реализующая подготовку по программе профессионального модуля, обеспечивает организацию учебной практики и проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится мастером производственного обучения в процессе учебной практики. Основными формами текущего контроля являются устный опрос, практическая работа, тестовые задания, зачеты.

Формы и методы текущего и итогового контроля по учебной практики самостоятельно разрабатываются мастером производственного обучения (преподавателем) и доводятся до сведения обучающихся в начале учебной практики.

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.	- организация рабочего места с соблюдением требований санитарии; - подбор и применение необходимого оборудования и инвентаря; - готовит различные закваски для различных видов теста - эксплуатация технологического оборудования	Аттестационный лист по практике об уровне усвоения профессиональных компетенций, характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций, отзыв руководителя практики; проверка и защита отчета по практике

<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>	<ul style="list-style-type: none"> - организует рабочее место в соответствии с требованиями санитарии; - подбирает технологическое оборудование и инвентарь; - производить расчет сырья по формулам и нормативной документации; - производит оценку качества сырья и дополнительных ингредиентов; - готовит различные виды теста с использованием различных технологий и оборудования; - эксплуатация технологического оборудования по назначению; - оценка качества готового теста по органолептическим показателям 	<p>Аттестационный лист по практике об уровне усвоения профессиональных компетенций, характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций, отзыв руководителя практики; проверка и защита отчета по практике</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>	<ul style="list-style-type: none"> - организует рабочее место для деления и разделки теста; - разделка теста ручным и машинным способом; - подбор оборудования для разделки в зависимости от вида теста; - безопасная эксплуатация оборудования и инвентаря; - подбор оборудования для формования заготовок из теста; - эффективно оценивает критерии промежуточной и окончательной расстойки; - подбирает режимы для расстойки различных видов изделий; - правильно разделяет изделия из замороженного теста; - правильно и грамотно производит укладку тестовых заготовок на листы, формы 	<p>Аттестационный лист по практике об уровне усвоения профессиональных компетенций, характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций, отзыв руководителя практики; проверка и защита отчета по практике</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>	<ul style="list-style-type: none"> - организует рабочее место для выпечки разных видов теста; - эффективно подбирает и эксплуатирует оборудование для выпечки; - контролирует режимы выпечки; - производит органолептическую оценку выпеченных изделий; - готовит отделочные полуфабрикаты; - правильно производит отделку поверхности готовых изделий; - производит расчеты по формулам для приготовления отделочных полуфабрикатов; 	<p>Аттестационный лист по практике об уровне усвоения профессиональных компетенций, характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций, отзыв руководителя практики; проверка и защита отчета по практике</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>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективно организует рабочее место по упаковке хлебобулочных изделий; - рационально осуществляет отбраковку хлебобулочных изделий; - подбирает материалы для упаковки готовой продукции; - правильно и безопасно эксплуатирует оборудования для упаковки готовых изделий; - правильно производит укладку готовых изделий в лотки, вагонетки; 	<p>Аттестационный лист по практике об уровне усвоения профессиональных компетенций, характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций, отзыв руководителя практики; проверка и защита отчета по практике</p>