

**Государственное профессиональное образовательное учреждение
Тульской области
«Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»**

**Рабочая программа
ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА**

по профессии 19.01.04 Пекарь

Новомосковск

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии СПО

19.01.04

Пекарь

код

наименование специальности (профессии)

Организация-разработчик: ГПОУ ТО «Новомосковский техникум пищевых биотехнологий»

Разработчик: Попиначенко Ольга Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «НТПБ»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ...	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	6
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО ППКРС 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу профессий 19.00.00 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров».

ПП.01 - Размножение и выращивание дрожжей.

ПП.02- Приготовление теста.

ПП.03- Разделка теста.

ПП.04-Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

ПП.05 -Укладка и упаковка готовой продукции.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном образовании в программах повышения квалификации и профессиональной подготовки по профессии по профессии 19.01.04 Пекарь; 12901 «Кондитер».

1.2.Цели и задачи производственной практики: закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптации обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

ВПД	Требования к умениям
Размножение и выращивание дрожжей	Размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.
Приготовление теста	Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания.

Разделка теста	<p>Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p> <p>проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p> <p>придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p> <p>смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</p> <p>контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p> <p>производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</p> <p>обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.</p>
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	<p>Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p> <p>загружать полуфабрикаты в печь;</p> <p>контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры</p> <p>определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</p> <p>выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</p> <p>приготавливать отделочную крошку, помаду;</p> <p>производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</p>
Укладка и упаковка готовой продукции.	<p>Контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</p> <p>отбраковывать готовые изделия по массе;</p> <p>упаковывать изделия различными способами;</p> <p>укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.</p>

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики:

Всего – 1008 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 02. – 252 часа

В рамках освоения ПМ 03. – 252 часа

В рамках освоения ПМ 04. – 252 часа

В рамках освоения ПМ 05. – 252 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих профессиональных компетенций в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Размножение и выращивание дрожжей.

Приготовление теста

Разделка теста.

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

Укладка и упаковка готовой продукции, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК компетенций по избранной профессии).

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
ПМ. 01	
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
ПМ. 02	
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.
ПМ 03	
ПК 3.1-3.7	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.

<p>ПМ 04</p> <p>ПК 4.1</p> <p>ПК 4.2</p> <p>ПК 4.3</p> <p>ПК 4.4</p> <p>ПК 4.5</p> <p>ПК 4.6</p>	<p>Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>
<p>ПМ 05</p> <p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК5.3</p> <p>ПК 5.4</p>	<p>Контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;</p> <p>Отбраковывать готовые изделия по массе;</p> <p>Упаковывать изделия различными способами;</p> <p>Укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки</p>
<p>Код ОК</p>	<p>Наименование результата обучения по профессии</p>
<p>ОК 1.</p>	<p>Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес</p>
<p>ОК 2.</p>	<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем</p>
<p>ОК 3.</p>	<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</p>
<p>ОК 4.</p>	<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач</p>
<p>ОК 5.</p>	<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 6.</p>	<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами</p>
<p>ОК 7.</p>	<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</p>

3.СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 2.1.- 2.4	ПМ.02 Приготовление теста	252	<p>1. Ознакомление с предприятием, Сдача зачета по т/б, охране труда и противопожарным мероприятиям</p> <p>1.1 Подготавливать и дозировать основное и дополнительное сырье.</p> <p>2. Производить расчет производственных рецептур для приготовления различных видов теста.</p> <p>3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.</p> <p>4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p> <p>5. Приготовление теста на густой опаре</p> <p>6. Приготовление теста на жидкой опаре</p> <p>7. Приготовление теста на большой густой опаре</p> <p>8. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках</p> <p>9. Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок</p> <p>10. Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна</p> <p>11. Приготовление теста на сухих смесях</p> <p>12. Приготовление теста безопасным способом</p> <p>13. Приготовление теста ускоренным способом</p> <p>14. Приготовление теста на концентрированной молочной закваске</p> <p>15. Приготовление теста на густой закваске</p> <p>16. Приготовление теста на жидкой закваске</p> <p>17. Приготовление теста для блинов, вареников, лапши домашней</p> <p>18. Приготовление сдобно-пресного теста</p> <p>19. Приготовление теста для печенья</p> <p>20. Приготовление теста для галет и крекеров</p> <p>21. Приготовление теста для сдобных сухарей.</p> <p>22. Приготовление пряничного теста</p> <p>23. Приготовление теста для вафель.</p> <p>24. Приготовление теста для кексов.</p>

			<p>25. Приготовление бисквитного теста</p> <p>26. Приготовление теста для бисквитных рулетов</p> <p>27. Приготовление слоеного теста.</p> <p>28. Приготовление заварного теста</p> <p>29. Приготовление песочного теста.</p> <p>30. Приготовление теста для пирожных.</p> <p>31. Приготовление теста для тортов</p>
<p>ПК 3.1.- 3.7.</p>	<p>ПМ.03 Разделка теста</p>	<p>252</p>	<p>1. Ознакомление с предприятием, Сдача зачета по т/б, охране труда и противопожарным мероприятиям</p> <p>2. Деление теста на куски вручную</p> <p>3. Округление тестовых заготовок</p> <p>4. Формование тестовых заготовок для различных видов хлебобулочных и сдобных изделий.</p> <p>5. Органолептическое определение окончания расстойки.</p> <p>6. Разделка полуфабрикатов из мороженого теста.</p> <p>7. Укладка на листы, в формы сформованные полуфабрикаты.</p> <p>8. Деление теста с помощью тестоделительных машин.</p> <p>9. Обслуживание формующего оборудования.</p> <p>10. Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов.</p> <p>11. Разделка теста для хлеба формового.</p> <p>12. Разделка теста для подового хлеба.</p> <p>13. Разделка теста для изделий батанообразной формы.</p> <p>14. Разделка теста для булочных изделий.</p> <p>15. Разделка теста для сдобных изделий.</p> <p>16. Разделка теста для плетеных изделий.</p> <p>17. Разделка дрожжевого теста для блинов и оладий</p> <p>18. Разделка изделий из бездрожжевого теста (вареники, пельмени)</p> <p>19. Разделка теста для галет и крекеров</p> <p>20. Разделка теста для печенья</p> <p>21. Натирка и отлежка теста для бараночных изделий</p> <p>22. Разделка теста для сдобных сухарей.</p> <p>23. Формование пряничного теста</p> <p>24. Формование теста для вафель.</p> <p>25. Разделка теста для кексов.</p> <p>26. Формование бисквитного теста</p> <p>27. Формование бисквитных рулетов</p> <p>28. Формование слоеного теста и изделий из него</p> <p>29. Формование заварного теста и изделий из него</p> <p>30. Формование песочного теста и изделий из него</p>

			<p>31. Формование воздушного (воздушно-орехового) теста и изделий из него</p> <p>32. Формование миндального теста и изделий из него</p>
<p>ПК 4.1.- 4.6.</p>	<p>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочн ых изделий</p>	<p>252</p>	<p>1. Инструктаж по технике безопасности цеха термической обработки теста</p> <p>2. Посадка тестовых заготовок и выпечка изделий из ржаного теста</p> <p>3. Посадка тестовых заготовок и выпечка изделий из пшеничного теста</p> <p>4. Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба формового</p> <p>5. Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба подового</p> <p>6. Посадка тестовых заготовок и выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки (дрожжевое безопарное тесто)</p> <p>7. Посадка тестовых заготовок и выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки (дрожжевое опарное тесто).</p> <p>8. Отделка поверхности хлебобулочных, сдобных изделий</p> <p>9. Отделка поверхности хлебобулочных, сдобных изделий</p> <p>10. Посадка тестовых заготовок и выпечка сдобных изделий из пшеничной муки</p> <p>11. Посадка тестовых заготовок и выпечка сдобных изделий из пшеничной муки</p> <p>12. Посадка тестовых заготовок и выпечка бараночных изделий</p> <p>13. Сушка сухарных изделий</p> <p>14. Оценивать качество выпеченных изделий органолептическим способом</p> <p>15. Оценивать качество выпеченных изделий лабораторным способом</p> <p>16. Определять упек хлебобулочных изделий</p> <p>17. Контролировать технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>18. Определять выход хлебобулочных изделий</p> <p>19. Определять выход хлебобулочных изделий</p> <p>20. Контролировать снижение затрат и потерь в производстве</p> <p>21. Выпечка изделий из пряничного теста, отделка поверхности пряников, коврижек</p>

			<p>22. Выпечка бисквитного теста для рулетов</p> <p>23. Выпечка бисквитного теста для пирожных, отделка поверхности пирожных</p> <p>24. Выпечка бисквитного теста для тортов, отделка поверхности тортов</p> <p>25. Выпечка шифонового (масляного) бисквита для тортов, отделка поверхности тортов</p> <p>26. Выпечка песочного теста для пирожных, формование, отделка</p> <p>27. Выпечка песочного печенья</p> <p>28. Выпечка песочного теста для тортов, формование, отделка</p> <p>29. Выпечка слоеного теста для пирожных, формование, отделка</p> <p>30. Выпечка слоеного теста для тортов, формование, отделка</p> <p>31. Выпечка заварного теста для пирожных, тортов, формование, отделка</p> <p>32. Выпечка воздушного теста для пирожных, формование, отделка</p> <p>33. Выпечка воздушного теста для тортов, формование, отделка</p> <p>34. Выпечка воздушно-орехового теста для пирожных, формование, отделка</p> <p>35. Выпечка миндального теста для пирожных, формование, отделка</p> <p>36. Выпечка изделий из вафельного теста, формование, отделка</p> <p>37. Выпечка изделий из сдобно-пресного теста</p> <p>38. Термическая обработка крекера, галет.</p> <p>39. Приготовление отделочной крошки</p> <p>40. Контролировать режим выпечки: время, температура выпечки, увлажнение пекарной камеры</p> <p>41. Обслуживание теплового оборудования для выпечки изделий</p> <p>42. Проведение санитарно-гигиенической обработки оборудования для выпечки изделий.</p>
--	--	--	--

<p>ПК 5.1.- 5.3.</p>	<p>ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции</p>	<p>252</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1 . Инструктаж по технике безопасности цеха упаковки готовой продукции; 2. Ознакомление с работой экспедиции (остывочного отделения); 3. Ознакомление с работой с цехом упаковки готовой продукции; 4. Ознакомление с правилами работы на упаковочном оборудовании; 5. Выполнение операций по укладке и упаковке готовой продукции; 6. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям; 7. Упаковка хлебобулочных изделий на технологическом оборудовании; 8. Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования; 9. Использование современных видов упаковочных материалов для готовых изделий; 10. Изучение требований к качеству готовой продукции, к упаковке и маркировке изделий; 11. Контроль качества изделий; 12.Упаковка изделия различными способами; 13.Укладка готовой продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки 14. Укладка и упаковка хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки 15. Выполнение операций по укладке и упаковке булочных изделий 16. Укладка и упаковка мелкоштучных сдобных изделий 17. Укладка и упаковка мучных изделий 18. Укладка и упаковка тортов и пирожных 19. Использование современных видов упаковочных материалов для готовых изделий 20. Отбраковка готовой продукции 21. Маркировка хлебной продукции 22. Маркировка булочной продукции 23. Маркировка пирожных и тортов
	<p>Всего часов</p>	<p>1008</p>	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика проводится концентрировано в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, производственной практики закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики от предприятия, либо мастером производственного обучения в процессе выполнения производственных работ. По результатам практики руководителями практики от организации (предприятия) либо мастером производственного обучения от образовательной организации формируется характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики (Приложение 1). В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики (Приложение 2).

Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается комплексным экзаменом по ПМ – в 6 семестре:

- ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей;
- ПМ.02 Приготовление теста;
- ПМ.03 Разделка теста;
- ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
- ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценок о выполнении обучающимися видов работ практики, дневника и характеристики руководителей практики об уровне его знаний и квалификации.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК 1.1.-1.1.3</p> <p>1. Демонстрация выполнения требований к соблюдению правил личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.</p> <p>2. Демонстрация практического опыта по:</p> <ul style="list-style-type: none"> - размножению, выращиванию и активированию прессованных дрожжей; - определению органолептической оценки качества дрожжей; - использованию методов определения кислотности дрожжей и подъемной силы; - поддержанию и возобновлению заквасок и чистых культур; - выполнению микробиологического контроля за питательными средами и полуфабрикатами; - использованию различных методов контроля производства жидких и прессованных дрожжей. <p>3. Выполнение правил организации работы в дрожжевом цехе.</p> <p>4. Определение порядка обслуживания технического</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на производственной практике .</p> <p>Оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при выполнении производственных работ</p> <p>Проведение практических занятий и самостоятельных работ.</p>

оборудования дрожжевого цеха.	
<p>ПК 2.1.-2.4.</p> <p>1. Демонстрация практического опыта по приему, хранению и подготовке сырья к производству:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определению органолептического качества муки и другого сырья. - взвешиванию, растворению, дозированию необходимого сырья для приготовления теста, опары, заквасок. - определению физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов. - выполнению правил подготовки сырья к пуску производства. - оцениванию качества сырья по органолептическим показателям. <p>2. Применение методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.</p> <p>3. Демонстрация различных способов при замешивании теста, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение правил пользования производственными рецептурами и технологическими инструкциями. - применение различных способов замеса и приготовление ржаного и пшеничного теста, опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой. <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>Применение методов определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожение.</p> <p>4. 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>Экспертное наблюдение и оценка на производственных работах</p> <p>Оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при выполнении производственных работ</p> <p>Проведение практических занятий и самостоятельных работ.</p>
<p>ПК 3.1-3.7.</p> <p>1. 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>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на производственной практике.</p> <p>Оценка уровня профессионализма</p>

<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. 2. 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>3. Демонстрация практического опыта по разделке мучных кондитерских изделий из различных видов теста, смазыванию и отделке поверхности полуфабрикатов. Вырабатываемых без крема.</p> <p>Применение рецептур по приготовлению смазки тестовых заготовок.</p> <p>4. Демонстрация методов работы с полуфабрикатами из замороженного теста,</p> <p>5. Применение способов укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.</p> <p>6. Обоснование способов устранения причин различных дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы, настройки и</p> <p>7. Определение правил регулирования режима работы оборудования для разделки и формования теста, устранения мелких неполадок оборудования.</p>	<p>деятельности обучающихся при выполнении производственных работ.</p> <p>Проведение практических занятий и самостоятельных работ.</p>
<p>ПК 4.1.-4.6.</p> <p>1. 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. Определение готовности изделий при выпекании и разгрузки печи.</p> <p>2. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Применение различных методов определения готовности полуфабрикатов к выпечки. Демонстрация</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на производственных работах.</p> <p>Проведение практических занятий и самостоятельных работ.</p>

<p>ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Применение различных приемов посадки полуфабрикатов в печь. Демонстрация методов определения готовности изделий при выпечке. Обоснование выбора температурного режима пекарской камеры. Определение выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование способов расчета упека и усушки хлебных изделий, методов расчета готовой продукции.</p> <p>3..Применение различных методов по приготовлению отделочной крошки, помады, отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Определение норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия.</p> <p>4.Выполнение условий выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей.</p> <p>5. Регулирование режима выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей</p> <p>6. Регулирование режима работы печи, выполнение правил техники безопасности при выборке готовой продукции.</p>	
<p>ПК 5.1.- 5.3.</p> <p>1. Обоснование способов отбраковывать изделия, контролируя качество готовой продукции по органолептическим показателям, по массе. Обоснование способов оценивания качества готовой продукции.</p> <p>2. Демонстрация способов упаковки готовой продукции вручную, на технологическом оборудовании. 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>3.Демонстрация методов укладки продукции в лотки, контейнеры, вагонетки. Применение правил укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на производственной практике.</p> <p>Оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при выполнении производственных работ.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированные профессиональные компетенции, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

Результаты обучения (Освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ОК.1. - демонстрация интереса к своей будущей профессии и понимание ее социальной значимости</p>	<p>Взаимодействие с наставниками на производственной практике и контроль адаптации в трудовом коллективе.</p>
<p>ОК.2. - обоснование выбора рационально организовывать свою деятельность, используя разнообразные способы для достижения цели</p>	<p>Контроль за выполнением требований к организации рабочего места через оценивание наставниками.</p>
<p>ОК.3 - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Сдача дифференцированного зачета по итогам производственной практики.</p>
<p>ОК.4 - нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; - применение инновационных методов и технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Выполнение практических заданий с использованием современных технологий и дополнительной литературы.</p>
<p>ОК.5 - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Выполнение презентации с использованием дополнительной литературы и Интернет ресурсов.</p>
<p>ОК.6 - формирование и развитие навыков эффективных коммуникаций, овладение приемами поведения, способствующих конструктивному общению.</p>	<p>Взаимодействие с наставниками, контроль работы обучающихся в коллективе.</p>
<p>ОК.7 - демонстрация навыков организации рабочего места в соответствии с видами выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий; демонстрация соблюдения личной гигиены; - демонстрация умений обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p>	<p>Контроль за соблюдением санитарных норм и правил при выпекании хлебобулочных изделий.</p>
<p>ОК.8 - обладание профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности; - демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности (для юношей).</p>	<p>Взаимодействие с сотрудниками Военкомата по поводу прохождения службы в рядах Вооруженных Сил с учетом специфики полученной профессии.</p>

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ «НОВОМОСКОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВЫХ БИОТЕХНОЛОГИЙ»

ДНЕВНИК
прохождения производственной практики

Студента _____
(Ф. И.О.)

Профессия 19.01.04 «Пекарь» _____

Форма обучения дневная Группа № ___ Курс

Место прохождения практики _____

НАИМЕНОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ

Начало практики «__» _____ г

Конец практики «__» _____ г

Руководитель практики: _____
(Ф.И.О.)

(ДОЛЖНОСТЬ, КОНТАКТНЫЙ ТЕЛЕФОН)

МП

Мастер производственного обучения: Попиначенко Ольга Владимировна

г. Новомосковск
2019 г

Требования, предъявляемые к студенту при прохождении производственной практики

1. Выполнять установленные на предприятии правила внутреннего распорядка.
2. Соблюдать трудовую и производственную дисциплину.
3. Соблюдать нормы и правила безопасности труда электробезопасности, пожарной безопасности.
4. Соблюдать правила личной гигиены и санитарии.
5. Посещать консультации, проводимые руководителями предвыпускной производственной практики от предприятия и техникума.
6. Вести дневник производственной практики, который является основным документом, подтверждающим прохождение и выполнение программы.

Инструкция по охране труда и технике безопасности для пекаря.

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда для пекаря с учетом условий его работы в конкретной организации.

1.2 Пекарь извещает своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.3. Пекарю следует:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной; перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос; работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; после посещения туалета мыть руки с мылом; при изготовлении мучных кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком; не принимать пищу на рабочем месте.

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую санитарную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды.

Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые и бьющиеся предметы.

2.2. Проверить работу местной вытяжной вентиляции, воздушного душирования и оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы: обеспечить наличие свободных проходов между столами, стеллажами и оборудованием; проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам; удобно и устойчиво разместить полуфабрикаты, заготовки, инструмент, приспособления и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке в соответствии с частотой использования и расходования.

2.4. Проверить внешним осмотром:

надежность закрытия токоведущей и пускорегулирующей аппаратуры пекарного шкафа; отсутствие посторонних предметов в пекарной камере и вокруг оборудования; состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов); отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности спецтары, разделочных досок, ручки совков, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.5. Проверить исправность пусковой, сигнальной, контрольно-измерительной аппаратуры пекарного и другого применяемого оборудования.

2.6. Перед включением в работу электрического пекарного шкафа проверить: исправность ручек и прижимных пружин дверок рабочих камер, устойчивость полок и прочность кронштейнов; наличие и целостность ограждающих поручней и нижних подовых листов, закрывающих нагревательные элементы.

2.7. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.

2.8. При эксплуатации газоиспользующего оборудования соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующей типовой инструкции по охране труда.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.

3.2. Не поручать свою работу необученным и посторонним лицам.

3.3. Применять необходимые для безопасной работы исправное оборудование, инструмент, приспособления, средства защиты рук; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.

3.4. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации, пользоваться только установленными проходами.

3.5. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.6. Не загромождать рабочее место, проходы между оборудованием, столами, стеллажами, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами продуктов, готовых мучных кулинарных изделий.

3.7. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря.

3.8. При нарезке монолита масла с помощью струны пользоваться ручками, не тянуть за струну руками.

3.9. Передвигать тележки, передвижные стеллажи, подкатные дежи в направлении «от себя».

3.10. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.11. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.

3.12. Соблюдать технологические процессы приготовления мучных кулинарных изделий.

- 3.13. Следить за показаниями контрольно-измерительных приборов, режимом выпечки (температурой, влажностью, временем выпечки) и за работой вытяжной вентиляции.
- 3.14. Использовать специально предназначенные ножи для надрезки тестовых заготовок.
- 3.15. Укладывать кондитерские листы и формы для выпечки на стеллажи и тележки так, чтобы их углы не выступали за габариты стеллажа, тележки.
- 3.16. Соблюдать осторожность при посадке и выемке форм, листов, кассет; санитарной обработке яиц и приготовлении льезона.
- 3.17. При использовании пекарных шкафов соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.
- 3.18. При эксплуатации электрического шкафа с вкатным стеллажом перемещение стеллажей с продукцией в рабочую камеру и из нее осуществлять с помощью приспособлений (съемной ручки), предохраняющих от получения ожогов.
- 3.19. Загрузку и выгрузку шкафов производить осторожно, не касаясь нагретых металлических поверхностей.
- 3.20. Своевременно выключать электрические шкафы, производить регулирование мощности и температуры в пекарной (жарочной) камере.
- 3.21. Не допускается:
- использовать для выпечки формы и листы неисправные, деформированные или с нагаром;
 - включать жарочный и пекарный шкаф при отсутствии нижних подовых листов, а также с ненадежно закрепленными на петлях дверками камер;
 - переводить лимб терморегулятора непосредственно с высокой температуры на низкую без отключения шкафа для остывания;
 - производить очистку включенного шкафа;
 - эксплуатировать шкафы при неисправных устройствах, фиксирующих дверки камер в открытом (закрытом) положении, оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц;
- 3.22. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе электрического пекарного шкафа (панели управления, кожухе пускорегулирующей аппаратуры), появлении запаха горячей изоляции его следует выключить с помощью панельного переключателя и отсоединить от электрической сети с помощью рубильника или устройства его заменяющего. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

4. Требования безопасности по окончании работы

- 4.1. После отключения газоиспользующих установок снять накидные ключи с пробковых кранов.
- 4.2. Не охлаждать нагретую поверхность пекарного шкафа водой.
- 4.3. По окончании работы пекарного шкафа:
- выключить шкаф и надежно обесточить при помощи рубильника или устройства его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!»;
 - после полного остывания шкафа произвести уборку;
 - очистить камеру сухим способом, без применения воды (наружную поверхность протереть слегка увлажненной тканью или промыть мыльным раствором и насухо вытереть фланелью).
- 4.4. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.

5. Требования безопасности в аварийных ситуациях

5.1. При возникновении поломки оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

5.2. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

открыть окна и двери, проветрить помещение;

перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

исключить пользование открытым огнем.

Если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости — вызвать работников аварийной газовой службы.

5.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

5.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть (нагретым не более чем до 50°C) раствором кальцинированной соды и вытереть насухо. Использованную ветошь убрать в металлический ящик с плотной крышкой.

5.5. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

5.6. В случае возгорания жира не заливать его водой. Необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

5.7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании должна быть оказана первая (доврачебная) помощь и, при необходимости, организована доставка его в учреждение здравоохранения.

2. Количество часов, выделяемое на освоение программы производственной практики

ПМ. 02 – 252 ч

ПМ. 03 – 252 ч.

ПМ. 04 - 252ч.

ПМ. 05 – 252 ч

Всего часов: 1008 ч.

