

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

**Рабочая программа  
УЧЕБНАЯ 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.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>4</b>
<b>3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>8</b>
<b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>13</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ).....</b>	

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной 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.

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

УП.1 - Размножение и выращивание дрожжей.

УП.2 - Приготовление теста.

УП.3 - Разделка теста.

УП.4 - Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

УП.5 - Укладка и упаковка готовой продукции.

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

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

## 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

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 выпечки;</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 учебной практики:

Всего –**396 часов**, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. (УП.01) – 18 часов

В рамках освоения ПМ 02. (УП.02) – 108 часа

В рамках освоения ПМ 03. (УП.03) – 90 часов

В рамках освоения ПМ 04. (УП.04) – 108 часа

В рамках освоения ПМ 05. (УП.05) – 72 часа

<b>Код ПК</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
<b>ПМ. 01</b>	
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.
<b>ПМ. 02</b>	
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.
<b>ПМ 03</b>	
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 оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
<b>ПМ 04</b>	
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.
<b>ПМ 05</b>	

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.
<b>Код ОК</b>	<b>Общие компетенции</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей 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 поиск информации, 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)

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Количество часов производственной практики и по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
<b>ПК.1.1-1.3</b>	<b>ПМ.01</b> Размножение и выращивание дрожжей	<b>18</b>	<p>Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям.</p> <p>Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов</p> <p>Хранение и подготовка дрожжей</p> <p>Приготовление и применение заварок</p> <p>Приготовление жидких дрожжей</p> <p>Показатели качества жидких дрожжей</p>
<b>ПК 2.1.-2.4</b>	<b>ПМ.02</b> Приготовление теста	<b>108</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Осуществлять прием сырья на производство. Правила хранения и подготовка основного сырья к производству.</li> <li>2. Правила хранения и подготовка дополнительно сырья к производству. Оценка качества сырья по органолептическим показателям, отбор проб</li> <li>3. Порядок и правила подготовки сырья (взвешивание, растворение, дозировка необходимого сырья).</li> <li>4. Разведение и активация дрожжей.</li> <li>5. Приготовление растворов соли и сахара. Растапливание маргарина. Дозирование сырья на замес теста.</li> <li>6. Обслуживание дозировочной аппаратуры для основного и дополнительного сырья.</li> <li>7. Уметь выявлять дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья.</li> <li>8. Обслуживание оборудования мучного склада и силостно-просеивательного отделения.</li> <li>9. Соблюдение правил пожарной безопасности и охраны труда в складе бестарного хранения муки, дозировочном отделении.</li> <li>10. Т/б и санитарные требования в тестомесильном отделении. Замешивание опары, заварки, закваски теста для вырабатываемых изделий.</li> <li>11. Приготовление теста для бараночных изделий, определение готовности теста органолептическим способом</li> <li>12. Приготовление теста на одном или двух-</li> </ol>

			<p>тестопрigотовительных агрегатах, на установках непрерывного действия</p> <p>13. Регулирование работы автоматических дозаторов сырья при замешивании и брожении опары и теста, определение готовности теста лабораторным способом.</p> <p>14. Транспортировка деж с тестом, очистка деж и бункера от остатков теста, перекладка теста вручную. Работа с рецептурами и технологическими инструкциями.</p> <p>15. Ведение процесса приготовления теста при выработки расширенного ассортимента х/б изделий. Приготовление теста на тестомесильных машинах периодического действия.</p> <p>16. Контролировать процесс брожения опары, теста, оценивать качество п/ф при замесе по органолептическим показателям.</p> <p>17. Контролировать и определять кислотность и консистенцию закваски, опары, готовность теста в процессе созревания.</p> <p>18. Определять физико-химические показатели сырья и п/ф различных видов теста. Соблюдать температурный режим и санитарные требования.</p> <p>19. Т/б при эксплуатации оборудования для приготовления различных видов теста. Обслуживание тестомесильных машин, дозировочной аппаратуры.</p> <p>20. Обслуживание одного, двух и трех тестопрigотовительных агрегатов и установок непрерывного действия.</p> <p>21. Выполнение более сложных работ под руководством тестоведа более высокой квалификации.</p> <p>22. Ознакомление с предприятием. Сдача зачета по т/б, охране труда и противопожарным мероприятиям.</p> <p>23. Подготовки сырья для приготовления различных видов теста.</p> <p>24. Обслуживания оборудования для приготовления теста.</p> <p>25. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестопрigотовительного оборудования.</p> <p>26. Приготовление отделочных п/ф</p>
<p><b>ПК 3.1-3.7.</b></p>	<p><b>ПМ.03</b> Разделка теста</p>	<p><b>90</b></p>	<p>1. Техника безопасности. Соблюдение правил техники безопасности согласно требованиям инструкции.</p> <p>2. Санитарные требования к тесторазделочному отделению.</p> <p>3. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом.</p> <p>4. Деление теста на куски с помощью делителя, работы на тестоделительных машинах</p> <p>5. Определение точности развеса тестовых заготовок</p>

			<p>6. Правильность формования тестовых заготовок согласно требований стандарта</p> <p>7. Работа на тестокруглительных машинах</p> <p>8. Работа на тестозакаточных машинах</p> <p>9. Работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>10.Настройка и регулирование режимов работы оборудования;</p> <p>11.Устранение мелких неполадок оборудования;</p> <p>12.Правильность укладки сформованных тестовых заготовок на листы, в формы</p> <p>13.Точность соблюдения нужного расстояния между полуфабрикатами при укладке на листы.</p> <p>14.Деление теста вручную;</p> <p>15.Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>16.Выявление и устранение дефектов при разделки изделий.</p> <p>17.Соблюдение технологической последовательности операций по разделке полуфабрикатов из мороженого теста согласно требований стандарта к ассортименту.</p> <p>18.Разделка теста для хлеба формового.</p> <p>19.Разделка теста для подового хлеба.</p> <p>20.Разделка теста для изделий батанообразной формы.</p> <p>21.Разделка теста для булочных изделий.</p> <p>22. Разделка теста для сдобных изделий.</p> <p>23.Разделка теста для плетеных изделий.</p> <p>24.Выявление и устранение дефектов при разделки изделий.</p> <p>25.Разделка теста для булочных изделий.</p> <p>26.Разделка теста для бараночных изделий.</p> <p>27.Разделка сухарных плит</p> <p>28.Разделка теста для печенья, галет, крекеров.</p> <p>29. Разделка изделий из бездрожжевого теста (вареники, пельмени)</p> <p>30.Разделка пряничного теста.</p> <p>31.Формование бисквитного теста, теста для рулетов.</p> <p>32.Формование крошкового теста.</p> <p>33.Разделка теста для кексов.</p> <p>34. Разделка песочного теста.</p> <p>35.Разделка слоеного теста</p> <p>36.Разделка сдобного - пресного теста</p> <p>37.Разделка заварного теста.</p> <p>38. Формование воздушного теста, воздушно-орехового</p> <p>39 Формование миндального теста.</p>
<b>ПК 4.1.-</b>		<b>108</b>	<p>1. Контролировать режим выпечки хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки; определять выход</p>

4.6.	<b>ПМ.04</b> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		хлебобулочных изделий. 2. Контролировать режим выпечки хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной муки; определять выход хлебобулочных изделий. 3. Выпечка булочных и сдобных изделий из пшеничной муки; определять упек хлебобулочных изделий. 4. Выпечка и отделка мелкоштучных изделий из дрожжевого сдобного теста. Определять качество органолептическим способом. 5. Сушка сухарных плит 6. Контролировать и регулировать режим выпечки бараночных изделий 7. Контролировать и регулировать режим выпечки мучных кондитерских изделий. 8. Особенности выпечки изделий из бисквитного теста. 9. Особенности выпечки изделий из песочного теста. 10. Особенности выпечки изделий из заварного теста. 11. Особенности выпечки изделий из слоеного теста. 12. Особенности выпечки изделий из песочного теста. 13. Приготовление отделочных п/ф из крема для украшения тортов и пирожных. 14. Приготовление отделочных п/ф из желе, фруктов, посыпок для украшения тортов и пирожных. 15. Обслуживание теплового оборудования (печи, духовые шкафы); санитарно-гигиеническая обработка оборудования
<b>ПК 5.1-5.3.</b>	<b>ПМ.05</b> Укладка и упаковка готовой продукции	<b>72</b>	1. Проведение бракеража готовых хлебобулочных изделий 2. Ознакомление с бракеражным журналом, заполнение бракеражного журнала. 3. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. 4. Упаковка изделия различными способами; 5. Укладка готовой продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки 6. Укладка и упаковка хлебобулочных изделий из пшеничной и ржаной муки 7. Выполнение операций по укладке и упаковке булочных изделий 8. Укладка и упаковка мелкоштучных сдобных изделий 9. Укладка и упаковка мучных изделий 10. Укладка и упаковка тортов и пирожных 11. Использование современных видов упаковочных материалов для готовых изделий 12. Упаковка хлебобулочных изделий на технологическом оборудовании
	<b>Всего часов</b>	<b>378</b>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Реализация профессионального модуля предполагает наличие учебного кабинета «Технологии хлебопекарной промышленности», лаборатории, кулинарного цеха.

#### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия.

#### Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

##### 1. Технологическое оборудование:

- электромеханическое оборудование (блендер, миксеры, настольный взбивальный механизм). Тепловое оборудование (плиты электрические индукционные, пароконвектомат, расточный шкаф, СВЧ-печь, водонагреватель, фритюрницы), холодильное оборудование

2.- дополнительное оборудование: весы настольные, ванны моечные, столы производственные, стеллажи, инвентарь и посуда;

- учебные столы для проведения инструктажа и заполнения дневников.
- комплект учебно-методической документации.
- шкафы для посуды и инвентаря;

#### Оборудование учебного кулинарного цеха:

рабочие места по количеству студентов;

- технологическое оборудование;
- наборы инструментов;
- приспособления, инвентарь, посуда, тара;
- заготовки, шаблоны, формы.

#### Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

Производственные столы, весы настольные, стеллажи, инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли, кондитерские насадки, мешки), посуда, инструменты (ножи, скалки, формочки для выпечки), моечные ванны, холодильное оборудование, электроплиты,

#### Технические средства обучения:

- компьютеры, принтер, модем.
- комплект учебно-методической документации.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практик, которую рекомендуется проводить рассредоточенно или концентрированно.

### 4.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.**

#### Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность».

2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М.,
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.
4. Немцов «Основы хлебопечения»
5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»
6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»
7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии»
8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001
9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»
10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»
11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»
12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»
13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»
14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»
15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного пр-ва»
16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»
17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»
18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»

#### **Справочники:**

1. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий
2. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовления диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2014. - 191 с.
3. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий для профилактического и лечебного питания. - М.,: Пищепромиздат, 2014. - 252 с.
4. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки. - СПб.: ГосНИИХП, М.: ВИНТИ, 2014. - 183 с.
5. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 2013. - 493 с.
6. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. — СПб : Профикс, 2014.

#### **Дополнительные источники:**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.-304с
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2014.-216 с.
3. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 2014.-216 с.
4. Хромеев В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.
5. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.

6. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 2013. - 110 с.
7. Чижова К.Н., Шкваркина Т.Н., Запенина Н.В. и др. Технохимический контроль хлебопекарного производства. - М.: Пищевая промышленность, 2014. - 480 с.
8. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. и др. Биохимия растительного сырья. - М.: Колос, 2013 - 376 с.

**Интернет-ресурсы:**

<http://www.znaytovar.ru/new876.html>

[http://hlebopechka.ru/index.php?option=com\\_smf&Itemid=126&board=22.0](http://hlebopechka.ru/index.php?option=com_smf&Itemid=126&board=22.0)

[http://www.tokoch.ru/term/norm\\_bread/619.html](http://www.tokoch.ru/term/norm_bread/619.html)

#### **4.3. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения. Учебная практика является обязательным разделом профессионального модуля и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Учебная практика проводится образовательным учреждением при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей и может реализовываться, как концентрированно в несколько периодов, так, и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика должна быть обеспечена пособиями, дидактическими и методическими средствами обучения. Учебный процесс должен быть компьютеризирован, оснащен современными технологическими средствами обучения (проектор, интерактивная доска, компьютер и т.д.).

Каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами по всем разделам учебной практики.

Базами учебной практики являются учебно-производственные мастерские, лаборатории техникума.

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии **19.01.04. «Пекарь»** должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование

Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей и мастеров производственного обучения, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

### **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения производственных работ. По завершению

практики студенты проходят квалификационные испытания в форме дифференцированного зачета по выполнению практической работы, содержание которой должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности. Для проведения дифференцированного зачета формируется комиссия, в состав которой включаются представители техникума, результаты ДЗ оформляются протоколом.

<b>Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<p>ПК.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"> <li>- размножению, выращиванию и активированию прессованных дрожжей;</li> <li>- определению органолептической оценки качества дрожжей;</li> <li>- использованию методов определения кислотности дрожжей и подъемной силы;</li> <li>- поддержанию и возобновлению заквасок и чистых культур;</li> <li>- выполнению микробиологического контроля за питательными средами и полуфабрикатами;</li> <li>- использованию различных методов контроля производства жидких и прессованных дрожжей.</li> </ul> <p>3. Выполнение правил организации работы в дрожжевом цехе.</p> <p>4. Определение порядка обслуживания технического оборудования дрожжевого цеха.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике. Проведение практических занятий и самостоятельных работ.</p>
<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"> <li>- определению органолептического качества муки и другого сырья.</li> <li>- взвешиванию, растворению, дозированию необходимого сырья для приготовления теста, опары, заквасок.</li> <li>- определению физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов.</li> <li>- выполнению правил подготовки сырья к пуску производства.</li> <li>- оцениванию качества сырья по органолептическим показателям.</li> </ul> <p>2. Применение методов регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур.</p> <p>3. Демонстрация различных способов при</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике. Проведение практических занятий и самостоятельных работ.</p>

<p>замешивании теста, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определение правил пользования производственными рецептурами и технологическими инструкциями.</li> <li>- применение различных способов замеса и приготовление ржаного и пшеничного теста, опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой.</li> </ul> <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>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"> <li>- делению теста на куски заданной массы</li> <li>- приданию им определенной формы</li> </ul> <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>2. Применение методов работы на машинах для формования тестовых заготовок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения предварительной расстойки, придания окончательной формы тестовым заготовкам.</li> </ul> <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</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике.</p> <p>Оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при выполнении производственных работ.</p> <p>Проведение практических занятий и самостоятельных работ.</p>

<p>мучных кондитерских изделий из различных видов теста, смазыванию и отделке поверхности полуфабрикатов. вырабатываемых без крема.</p> <p>Применение рецептов по приготовлению смазки тестовых заготовок.</p> <p>4. Демонстрация методов работы с полуфабрикатами из замороженного теста,</p> <p>5. Применение способов укладывания 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>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 ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Применение различных приемов посадки полуфабрикатов в печь. Демонстрация методов определения готовности изделий при выпечки. 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</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на учебной практике. Проведение практических занятий и самостоятельных работ.</p>

<p>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 учебной практике. Проведение практических занятий и самостоятельных работ.</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированности профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

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