

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий

код, название модуля

по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код, название

Профессиональный учебный цикл

Код: ПП. 02

Адаптированная программа ПП.02 разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья: нарушениями слуха, нарушениями зрения, общими заболеваниями

Кострома, 2018 г.

Рассмотрена и одобрена
на заседании ЦМК
механико-технологических дисциплин
Протокол от 30.08.2018 г. № 1
Председатель ЦМК
ФИО _____
подпись

Программа разработана в соответствии с
требованиями ФГОС СПО по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий, «Положения о практике
обучающихся, осваивающих основные
профессиональные образовательные программы
СПО, утвержденного приказом Министерства
образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ Е.А. Лебедева
30.08.2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	4
2. Паспорт адаптированной программы производственной практики по ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий	5
3. Структура и содержание адаптированной программы производственной практики по ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий	7
4. Условия реализации адаптированной программы производственной практики по ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий	8
5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы производственной практики по ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий	10
6. Приложения	13

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная программа ПП 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464; «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291; «Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 18 марта 2014 г. № 06-281); «Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. N 1309, Письма Минобрнауки России от 12.02.2016 N ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования», «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования» (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443).

Практика является обязательным разделом АОППССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика проводится ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий концентрированно. Производственная практика направлена на формирование у студента практических профессиональных умений, приобретение практического опыта, поэтому она проводится на предприятиях по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий, оснащенных современным оборудованием, применяющих передовые формы и методы выпечки хлеба. В процессе производственной практики, на предприятии обучающиеся последовательно отрабатывают навыки работы на всех этапах технологического процесса: приемка и обработка сырья, приготовление полуфабрикатов для хлебобулочной продукции. При этом обучающиеся должны изучить ассортимент основного и дополнительного сырья для производства хлебобулочной продукции, оборудование, используемое на предприятиях, изучить устройство, принцип действия и правила безопасной работы оборудования. При прохождении практики необходимо прививать профессиональные навыки, умение рационально использовать рабочее время, экономно расходовать сырье, бережно относиться к инструментам и оборудованию, знакомиться с инновационными методами и приемами работы. Адаптация программы ПП.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида). При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н.

Для руководства практикой назначаются руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организации. Руководители практики от организации проводят ее в соответствии с программой, обеспечивают прохождение практики. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые и индивидуальные консультации, контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности

жизнедеятельности и пожарной безопасности. Результаты отработки заданий по видам работ оформляются в виде дневника и отчета, в котором дается краткое описание самостоятельно выполненных заданий и вопросов на примере конкретной организации. Практика завершается дифференцированным зачетом.

II. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

III.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

2.1. Область применения адаптированной программы III.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Адаптированная программа производственной практики является составной частью АОПССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО. Производственная практика по ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество

ОК 3. Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

2.2. Цели и задачи производственной практики.

Цель адаптированной программы производственной практики: овладение обучающимися основным видом профессиональной деятельности: Производство хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе соответствующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Задачи производственной практики:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для совершенствования рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии пекарь;
- формирование профессиональных умений и навыков;
- закрепление и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;

- формирование навыков в области подготовки сырья к переработке для приготовления хлебобулочных и мучные кондитерских изделий;
- развитие профессионального мышления и коммуникативных навыков
- подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общих профессиональных и специальных дисциплин.

2.3. Требования к результатам освоения адаптированной программы производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен иметь практический опыт: контроля качества сырья и готовой продукции; ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; уметь: определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; вести соответствующую производственную и технологическую документацию; рассчитывать производственные рецептуры; определять расход сырья; рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; знать: требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов; методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; понятие "унифицированные рецептуры"; назначение, сущность и режимы операций разделки; требования к соблюдению массы штучных изделий; сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке; режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; виды технологических потерь и затрат на производстве; нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения; причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие "выход хлеба"; способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий; способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий; виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства; правила безопасной эксплуатации оборудования; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

2.4. Количество часов на освоение адаптированной программы ПП.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Всего - 4 недели, 144 часа

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПП.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

3.1. Тематический план адаптированной программы производственной практики

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1.	Ознакомление с предприятием.	6час/1 день
2.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	42 час/7 дней
3.	Организация и осуществление процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	42 час/7 дней
4.	Выпечка. Качество хлебобулочных изделий	42 час/7 дней
5.	Дефекты и болезни хлеба	6час/1 день
6.	Дифференцированный зачет.	6час/1 день
	Итого:	144 часа/ 24 дня

3.2 Содержание адаптированной программы **ПП.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

Тема 1. Ознакомление с предприятием.

Инструктаж о прохождении производственной практики. Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, режим работы, перечень предоставляемых услуг, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Изучение инструкций по охране труда, техники безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии. Изучение основных и вспомогательных цехов предприятия. Ознакомление с расположением и устройством складов сырья на территории предприятия. Анализ материально-технической базы предприятия, оценка с точки зрения соответствия типу, классу предприятия и современным требованиям. Работа с нормативно-технической документацией для составления производственных рецептов.

Тема 2. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий

Заварки. Жидкие дрожжи и закваски. Полуфабрикаты хлебопекарного производства, идущие на переработку. Контроль качества полуфабрикатов.

Тема 3. Организация и осуществление процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий

Приготовление пшеничного теста. Дозирование сырья. Способы дозирования сыпучих компонентов. Точность дозирования. Способы дозирования жидких компонентов. Оборудование для дозирования муки. Классификация дозаторов муки. Устройство, принцип действия, принципиальные схемы дозаторов для муки. Замес и образование теста. Разрыхление теста. Разрыхление теста. Виды разрыхлителей. Способы разрыхления теста. Сравнительная характеристика. Созревание теста. Виды брожения. Процессы, происходящие при брожении теста. Компоненты рецептуры, влияющие на процесс созревания теста. Организация производства пшеничного теста. Приготовление теста однофазными и многофазными способами в различном аппаратурном оформлении. Ускоренный однофазный и интенсивные способы. Приготовление теста на КМК 3. Способы приготовления сдобного теста. Способы приготовления дрожжевого слоеного теста. Приготовление теста из ржаной, смеси ржаной и пшеничной муки. Разделка теста.

Тема 4. Выпечка. Качество хлебобулочных изделий.

Хлебопекарные печи. Основные элементы печного агрегата. Основные типы хлебопекарных печей. Расстойно-печные агрегаты. Процессы, происходящие в тестовой заготовке при

выпечке. Биохимические процессы, происходящие в выпекаемой тестовой заготовке. Коллоидные процессы, протекающие в выпекаемой тестовой заготовке.

Упек. Меры по снижению упека. Оптимальные режимы выпечки. Длительность выпечки. Факторы, влияющие на продолжительность выпечки. Особенности выпечки ржаного формового и подового хлеба и булочных изделий. Процессы, происходящие в хлебных изделиях. Определение готовности выпеченных изделий. Ознакомление с правилами отбраковки выпеченных изделий и правилами укладки в лотки и на полки контейнеров, ознакомление с условиями хранения хлеба на базовом предприятии; требованиями к санитарному состоянию хлебохранилищ. Остывание и усыхание хлеба. Изменение качества хлеба при хранении. Черствение. Освежение черствого хлеба. Упаковывание хлебобулочных изделий. Хранение хлеба на хлебопекарных предприятиях. Оборудование хранилищ и экспедиций. Классификация оборудования для приема, сортировки и хранения хлебобулочных изделий. Устройство и принцип действия. Безопасные приемы эксплуатации. Органолептическая оценка состояния образцов хлебобулочных изделий. Шкалы органолептической оценки хлебобулочных изделий

Тема 5. Дефекты и болезни хлеба

Дефекты хлеба, вызванные качеством сырья. Дефекты хлеба, их причины, способы улучшения качества. Дефекты, вызванные неправильным проведением технологического процесса производства. Болезни хлеба.

Тема 6. Дифференцированный зачет.

По окончании производственной практики проводится итоговая конференция. На конференции студенты выступают с защитой отчета по практике. Время выступления одного студента не более 10 минут.

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПП.02

Производство хлеба и хлебобулочных изделий

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики.

Оборудование учебной пекарни и рабочих мест лаборатории:

- Учебная пекарня» машина тестомесильная “ машина тестомесильная ТММ-1м, шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 2.1”, пекарский шкаф шпэ-3, стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм для тортов, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEI DELTA”, набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов, шкаф для хранения посуды

- «Лаборатория экспертизы и качества» весы циферблатные РН – 6Ц 13У, компьютер “LITEON”, принтер SAMSUNG, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомеры, ИДК-3М, тестомесилка У1-ЕТК, прибор ПЧП, муфельная печь, КФК-2, термостат, дозаторы, терморегулятор, смеситель, ППГ, лабораторные мельнички.

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)

4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» M2 со встроенным плеером
6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
3. Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse
4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке
Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров между образовательной организацией и предприятий общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2017.- 381с
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское (3-е изд) учебник – М.: Лань, 2016.- 430с
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 1 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2014.-112с.
4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.Ч. 2 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2017.-112с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник – М.: Академия, 2016.- 336с

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2017. – 680 с.
2. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства : [учебник для студентов вузов по специальности "Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий"] - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 538 с.

4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения производственной практики

Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла или мастерами производственного обучения. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и

организации. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций - баз практики, участвующие в реализации адаптированной программы ПП.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации практики. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций - баз практики осуществляют непрерывное и комплексное сопровождение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров между образовательной организацией и предприятий общественного питания.

У. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПП.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

5.1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения адаптированной программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Производство хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе общими и профессиональными компетенциями:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-демонстрация интереса к будущей профессии.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы.
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- обоснование выбора по применению методов совершенствования профессиональных задач.	
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оформление информационного листа для потребителей о предоставляемых услугах.	
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- осуществление эффективного поиска необходимой информации; использование различных источников, включая электронные источники.	
ОК.6. Работать в коллективе и	- взаимодействие с	

команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.	обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения и потребителями; - своевременное и качественное выполнение указаний руководителя; - демонстрация уважительного обращения к потребителю.	
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проведение самоанализа и коррекция выполненной работы, участие в работе малыми группами; участие в подготовке и проведении деловых и ролевых игр; участие в конкурсах, викторинах и пр.	
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня	
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- активное участие в различных формах профессиональной деятельности в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий.	

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	- качество анализа сырья по основным органолептическим и физико-химическим показателям; - правильность установления соответствия качества сырья требованиям действующих стандартов.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы.
Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	- правильность ведения процесса изготовления полуфабрикатов; - качество контроля свойств полуфабрикатов; - качество рекомендаций по оптимизации производства на основании результатов контроля; - качество контроля параметров технологического процесса.	Наблюдение и экспертная оценка руководителя практики на предприятии, бригадира, руководителя практики от ОУ.
Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	- выбор способов дозирования сырья; - точность и грамотность оформления производственной и технологической документации;	

	<ul style="list-style-type: none"> - расчет расхода сырья; - расчет производственных рецептур приготовления теста по различным технологическим схемам; - подбор основных параметров режимов приготовления теста с использованием технологических инструкций; - расчет технологических потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; - расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий; - расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий; - качество рекомендаций по увеличению выхода готовых изделий; - подбор операций разделки и выпечки; - проектирование и подбор оборудования для линий производства хлеба и хлебобулочных изделий; - соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности и промышленной санитарии. 	
<p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение конструктивных особенностей технологического оборудования; - демонстрация навыков эксплуатации технологического оборудования; - готовность к эксплуатации оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. 	

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГБПОУ «КОСТРОМСКОЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

« Утверждаю»
Директор организации
(или) руководитель практики от организации

_____ / _____ /

подпись, печать

« ____ » _____ 20 ____ г.

МП

ОТЧЕТ

по производственной практике

по ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий

обучающегося ____ курса группы № _____

специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО обучающегося

ОЦЕНКА: _____

Руководитель практики от образовательной организации:

Березовская Н.Н. – преподаватель ОГБПОУ «КТЭК»

Руководитель практики от организации:

ФИО, должность

Кострома _____

Характеристика

обучающегося _____ курса группы № _____
специальности _____

код и наименование специальности

ФИО обучающегося

прошел с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.
(ла) производственную практику _____ в _____ . За

время прохождения практики _____
показал(а) (высокий, средний, низкий) _____ уровень теоретической подготовки, (отличное)
умение применять и использовать знания, полученные в колледже, для решения
поставленных перед ним (ней) практических задач.

В период прохождения практики освоил(а) общие и профессиональные компетенции:

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством;

ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

В целом работа студента заслуживает оценки _____.

Руководитель практики от предприятия:

(Ф.И.О., должность)
« ____ » _____ г.

(подпись)
МП

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ФИО

обучающийся (аяся) _____ курса, группы № _____ специальности:

код и наименование

прошел (ла) практику по профессиональному модулю

наименование профессионального модуля, вида практики

в объеме _____ час. с « _____ » _____ 20 _____ г. по « _____ » _____ 20 _____ г.
в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Общие компетенции	Уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций: высокий, средний, низкий	Качество выполнения работ
1	2	4
ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.		
ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.		
ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.		
ОК.4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.		
ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		

ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.		
ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.		
ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		
ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		
Профессиональные компетенции		
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.		
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.		
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.		
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.		

Итоговая оценка по практике _____
 Руководитель практики от образовательной организации:
 _____ / _____

Руководитель практики от предприятия:

_____ / _____

подпись

ФИО, должность

Дата « _____ » _____ 20 _____ г.

**Задание на прохождение
производственной практики по ПМ 02.
Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1.	Ознакомление с предприятием.	6час/1 день
2.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	42 час/7 дней
3.	Организация и осуществление процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	42 час/7 дней
4.	Выпечка. Качество хлебобулочных изделий	42 час/7 дней
5.	Дефекты и болезни хлеба	6час/1 день
6.	Дифференцированный зачет.	6час/1 день
	Итого:	144 часа/ 24 дня