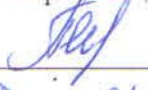


МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО

Директор колледжа

 / Л.Ф. Пелевина
« 29 » 04 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и методической работе

 / В.Т. Шубаева
« 29 » 04 2022 г.



ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ. 06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ

Форма обучения – заочная

Уровень образования: среднее общее образование

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2022

Специальность 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

Санкт-Петербург

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):
Токарева Н.И., преподаватель
колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»


подпись

Рецензенты:
Громцев А.С., преподаватель
колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»


подпись

Смирнова Светлана Валентиновна,
заместитель генерального директора
по производству АО «Хлебный завод «Арнаут»


подпись
М.П.

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Протокол № 7 от 02 03 2022г.

Председатель ЦК

 / Н.И.Токарева
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ ОВЗ	12
6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	16

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики профессионального модуля ПМ.06 – является частью основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения ими общих (ОК) и дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

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, потребителями

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.

ДПК 6.1.1 Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.

ДПК 6.1.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование

ДПК 6.1.3 Выполнять анализы в соответствии с методиками

ДПК 6.1.4 Оформлять протоколы анализа

ДПК 6.2.1 Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места

ДПК 6.2.2 Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

ДПК 6.2.3 Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию

ДПК 6.2.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

ДПК 6.3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин

ДПК 6.3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

ДПК 6.3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста

1.2. Цели и задачи программы учебной практики – требования к результатам освоения программы учебной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

Использования лабораторной посуды различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.

Приготовления растворов точной и приблизительной концентрации.

Определения концентрации растворов различными способами.

Выполнения деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

Выполнение формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

Изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера:

- выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места

Выполнения заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;

- подготовке инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе.

Изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.

уметь:

Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.

Выбирать приборы и оборудование для проведения анализов.

Подготавливать для анализа приборы и оборудование.

Готовить растворы точной и приблизительной концентрации.

Определять концентрации растворов различными способами.

Отбирать и готовить пробы к проведению анализов.

Подготавливать пробу к анализам.

Устанавливать градуировочную характеристику для химических и физико-химических методов анализа.

Выполнять анализы в соответствии с методиками.

Снимать показания приборов.

Рассчитывать результаты измерений.

Рассчитывать погрешность результата анализа.

Оформлять протоколы анализа.

Владеть приемами техники безопасности при проведении химических анализов.

Пользоваться первичными средствами пожаротушения.

Оказывать первую помощь пострадавшему.

Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе

Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики

Программа учебной практики рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих, в том числе дополнительными профессиональными (ДПК) и общими (ОК)

компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ДПК 6.1.1	Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.
ДПК 6.1.2	Подготавливать для анализа приборы и оборудование
ДПК 6.1.3	Выполнять анализы в соответствии с методиками
ДПК 6.1.4	Оформлять протоколы анализа
ДПК 6.2.1	Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места
ДПК 6.2.2	Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции
ДПК 6.2.3	Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию
ДПК 6.2.4	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе
ДПК 6.3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин
ДПК 6.3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ДПК 6.3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста
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, потребителями
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
-------	------------------------------------------------------------------------------------

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план и содержание программы учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов и тем учебной практики	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
ДПК 6.1.1 ДПК 6.1.2 ДПК 6.1.3 ДПК 6.1.4 ДПК 6.2.1 ДПК 6.2.2 ДПК 6.2.3 ДПК 6.2.4 ДПК 6.3.1 ДПК 6.3.2 ДПК 6.3.3 ДПК 6.3.4	ПД 02 Химия	Способы приготовления растворов Химические методы количественного анализа. Гравиметрический и титриметрический методы анализ Физико-химические методы анализа. Рефрактометрия и фотоэлектроколориметрия. Общие сведения о белках, жирах и углеводах.	12
	МДК 06.01. Организация работы лаборатории и методы контроля качества	Организация работ в производственных лабораториях. Отбор проб и составление среднего образца. Методы теххимического контроля качества пищевых продуктов Организация работ в производственной лаборатории Органолептический контроль качества сырья Определение содержания сухих веществ по плотности Определение массовой доли влаги Определение кислотности	18
	МДК 06.03. Технохимический контроль мучных кондитерских изделий	Выполнения деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. Выполнение формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. Изготовления теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции Изготовления теста, отделочных полуфабрикатов, приготовление десертов, кондитерской и шоколадной продукции разнообразного ассортимента.	36
		Дифференцированный зачет	6
Итого:			72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики проводится на пищевых предприятиях, предприятиях общественного питания, в лабораториях колледжа бизнеса и технологий.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения учебной практики:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- учебный план по специальности;
- график учебного процесса;
- программа учебной практики;
- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- календарно-тематический план;
- журнал учебных занятий;
- приказ о распределении студентов по местам практики.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, периодических изданий, Интернет-ресурсов

Основная литература:

1. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2021. - 695 с. ЭБС Юрайт
2. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 203 с. ЭБС Юрайт
3. Размыслович, Г. П. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г. П. Размыслович, С. И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2018. - 343 с.

4. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Москва : КноРус, 2018.- 578
5. Данильченко С.А., Саенко О.Е. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Москва : КноРус, 2018.- 215
6. Курочкин, А. А. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств : учебник / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. — 586 с. ЭБС Юрайт
7. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учебное пособие / Юсупова Г. Г. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 180 с. ЭБС ZNANIUM

Дополнительная литература:

1. Новикова, Е. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента / Новикова Е. В. - Москва : КноРус, 2021. - 578 с. ЭБС VOOK.ru
2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1 : Учебник Для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Гордеев А. С., Завражнов А. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Электрон. дан. — Москва : Издательство Юрайт, 2018. - 331 с.
3. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : Учебник. — Москва ; Москва : ООО "Юридическое издательство Норма" : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. — 320 с.

Периодические издания:

1. Журналы «Хлебопечение России».
2. Журналы «Хлебопродукты» .

Интернет-ресурсы

<https://hlebopechka.ru/>

<https://mirznanii.com/>

<https://nomnoms.info/>

<http://prodkonslab.ru/>

<https://www.systopt.com.ua/>

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Проводится учебная практика по 6 часов в день, последовательно по темам. Учебная практика заканчивается дифференцированным зачетом. Зачет может проходить в форме проверочной работы, устанавливающей сформированность у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

4.5. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих прохождение учебной практики: наличие высшего образования соответствующее профилю специальности.

5. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места

тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности

формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с

индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------	-------------------------------------------------

Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.	Умение использовать посуду различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
Подготавливать для анализа приборы и оборудование	Умение выбирать приборы и оборудование для проведения анализов.	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
Выполнять анализы в соответствии с методиками	Умение подготавливать для анализа приборы и оборудование. Готовить растворы точной и приблизительной концентрации. Определять концентрации растворов различными способами. Отбирать и готовить пробы к проведению анализов. Подготавливать пробу к анализам. Устанавливать градуировочную характеристику для химических и физико-химических методов анализа. Выполнять анализы в соответствии с методиками. Снимать показания приборов.	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
Оформлять протоколы анализа	Рассчитывать результаты измерений. Рассчитывать погрешность результата анализа. Оформлять протоколы анализа. Владеть приемами техники безопасности при проведении химических анализов.	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места	Умение производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. Умение производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов,	Умение презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты кондитерской и шоколадной продукции	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики

кондитерской и шоколадной продукции		
Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию	<p>Умение производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>Умение разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе	Умение подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	<p>Умение разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	<p>Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.</p> <p>Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики
Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	<p>Умение разделять полуфабрикаты из мороженого теста.</p> <p>Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</p> <p>Обслуживать оборудование</p>	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, и в процессе учебной практики

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность

профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Активность в процессе освоения учебного материала в профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка на лабораторных занятиях. Участие в студенческих конференциях, конкурсах и олимпиадах. Оценка по пятибалльной системе
Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Правильный выбор и обоснование применения методов и способов решения профессиональных задач	Оценка и наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе
Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Выбор правильного решения и анализ полученных результатов	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Отбор и использование информации	Экспертная оценка решения ситуационных задач. Оценка по пятибалльной системе
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Выбор правильной информации и технологии	Наблюдение и оценка по пятибалльной системе во время занятия
Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Взаимодействие с товарищами во время работы в микрогруппах. Взаимодействие с преподавателями.	Наблюдение во время занятия. Экспертная оценка взаимоотношений по пятибалльной системе.
Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Инициативность и оценка качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Стремление к повышению квалификации, расширению кругозора.	Наблюдение во время занятий. Оценка по пятибалльной системе
Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Изучение и анализ инноваций в профессиональной деятельности.	Наблюдение на лабораторных занятиях. Оценка по пятибалльной системе

Рецензия
на программу учебной практики ПМ.06 Выполнение работ по одной или
нескольким профессиям рабочих, должностям служащих для обучающихся заочной
формы обучения на базе среднего общего образования 2022 года набора.

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих дополнительных профессиональных компетенций

ДПК 6.1.1 Пользоваться лабораторной посудой различного назначения, мыть и сушить посуду в соответствии с требованиями химического анализа.

ДПК 6.1.2 Подготавливать для анализа приборы и оборудование

ДПК 6.1.3 Выполнять анализы в соответствии с методиками

ДПК 6.1.4 Оформлять протоколы анализа

ДПК 6.2.1 Выполнять инструкции и заданий кондитера по организации рабочего места

ДПК 6.2.2 Выполнять задания кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции

ДПК 6.2.3 Изготавливать тесто, отделочные полуфабрикаты, приготавливать десерты, кондитерскую и шоколадную продукцию

ДПК 6.2.4 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места кондитера к работе

ДПК 6.3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин

ДПК 6.3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования

ДПК 6.3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста

В рабочей программе приведены цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения.

Из программы становится ясно, что основными задачами программы практики ПМ.06 является освоение приготовления растворов точной и приблизительной концентрации, выполнение деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин, выполнение формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования, изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

Программа учебной практики может быть использована в учебном процессе, в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников пищевой промышленности по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Рецензент: Смирнова Светлана Валентиновна, заместитель генерального директора по производству АО «Хлебный завод «Арнаут»

(место работы, занимаемая должность, инициалы, фамилия)

Смирнова С.В.

М.П.



