

РАССМОТРЕНА

МК «Сфера обслуживания»

(название МК)  
Хайлова Т.И.  
(подпись) (ФИО председателя МК)

Протокол № 6 от 29 июня 2021 г.

УТВЕРЖДЕНА

Заместитель директора по УПР

Менжитский Р.А.  
« 14 » июня 2021 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ  
ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01

ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ ВСПОМОГАТЕЛЬНЫХ РАБОТ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ  
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ И ПОЛУФАБРИКАТОВ

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

профессия 16472 ПЕКАРЬ

вид образования: профессиональное обучение

форма обучения: очная

срок освоения АООП: 1 год 10 месяцев

Канск, 2021 г.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 16472 Пекарь разработана на основании Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 51](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, [Раздел ЕТКС «Хлебопекарно-макаронное производство»](#)), Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749) от 20 августа 2013г 260807.01 Пекарь в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификационных рабочих по профессии «Пекарь», Института развития профессионального образования (Москва 2002 г.), с учетом «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 513 Минобрнауки РФ от 02.07.2013года), и «Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

# **1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Область применения рабочей программы**

Адаптированная рабочая программа производственной практики является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

Область профессиональной деятельности:  
выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Объекты профессиональной деятельности

- основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;
- технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;
- технологическое оборудование хлебопекарного производства.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики**

Целью производственной практики является подготовка будущего квалифицированного рабочего, к самостоятельной работе на предприятии по профессии "Пекарь"

Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере изучаемой профессии;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

Производственная практика по профилю профессии направлена на формирование у обучающихся трудовых действий:

1. Приготовление теста;
2. Разделка теста;
3. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;
4. Укладка и упаковка готовой продукции.

В результате прохождения производственной практики (по профилю профессии) в рамках профессионального модуля ПМ.01 Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий

Обучающийся должен приобрести практический опыт работы:  
выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и

сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

### **Пекарь 2-ГО РАЗРЯДА**

#### **Характеристика работ.**

Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации. Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Отбраковка изделий. Транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки. Проверка состояния лотков. Смазка форм вручную.

Должен знать: основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности; способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

#### **Должен знать:**

основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучных-кондитерских изделий; продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности; способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

#### **Должен уметь:**

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе

Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве

Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

### **Пекарь 3-ГО РАЗРЯДА**

#### **Характеристика работ.**

Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на

машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки

**Должен знать:**

технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия

**Должен уметь:**

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

Вышеперечисленные требования к результатам освоения профессионального модуля направлены на формирование следующих **общих и профессиональных компетенций:**

<b>Код</b>	<b>Наименование компетенции</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ПК 1.1	Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 1.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 1.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 1.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста
ПК 1.5	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК 1.6	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы
ПК 1.7	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 1.8	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных, сухарных изделий
ПК 1.9	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 1.10	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать специальными компетенциями, включающими в себя способность:

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

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

СК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

СК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

СК5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, руководством.

### **1.3. Количество часов на освоение программы этапа производственной практики:**

<b>Индекс модуля</b>	<b>Объём часов</b>
ПМ.01 Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий	288

## 2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики.	Виды работ	Объём часов	Коды формируемых компетенций
ПМ.01	Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий	288	
<b>Тема 1. Технология приготовления теста дрожжевого опарным и безопарным способом из муки пшеничной 1 сорта, высшего сорта, ржаной, ржано - пшеничной.</b>	1.1 Замес и выпечка хлеба из муки ржаной формовой «Бородинский»	108	ПК 1.1 –ПК.1.10 ОК 1.- ОК 4. СК 1. –СК 5.
	1.2 Замес и выпечка хлеба из муки ржаной формовой «Бородинский»	6	
	1.3 Замес и выпечка хлеба из муки высшего сорта формовой «Горчичный»	6	
	1.4 Замес и выпечка хлеба из муки ржано-пшеничной формовой «Дарницкий»	6	
	1.5 Замес и выпечка хлеба из муки 1 сорта формовой «Российский»	6	
	1.6 Замес и выпечка хлеба из муки пшеничной высшего сорта 2Минский»	6	
	1.8 Замес и выпечка хлеба из муки «Столовый»	6	
	1.9 Замес и выпечка хлеба из муки «Столовый»	6	
	1.10 Замес и выпечка хлеба из муки 1 сорта формовой «Российский»	6	
	1.11 Замес и выпечка хлеба из муки 1 сорта формовой «Российский»	6	
	1.12 Замес и выпечка хлеба «Заварного»	6	
	1.13 Замес и выпечка хлеба«Заварного»	6	
	1.14 Замес и выпечка хлеба«Рижского»	6	
	1.15 Замес и выпечка хлеба «Рижского»	6	
	1.16 Замес и выпечка хлеба «Московского»	6	



	1.17 Замес и выпечка хлеба «Столичного»	6	
	1.18 Замес и выпечка хлеба « Деликатесного»	6	
<b>Тема 2. Технология приготовления сдобного теста для мелкоштучных хлебобулочных изделий</b>		<b>96</b>	ПК 1.1 –ПК.1.10 ОК 1.- ОК 4. СК 1. –СК 5.
	2.1. Технология приготовления сдобы обыкновенной в ассортименте	6	
	2.2.Технология приготовления сдобы обыкновенной в ассортимен	6	
	2.3.Технология приготовления «сдобы обыкновенной « в ассортимен	6	
	2.4. Технология приготовления сдобы « плюшка Московская»	6	
	2.5. Технология приготовления сдобы « плюшка Московская»	6	
	2.6. Технология приготовления сдобы « Булочка школьная»	6	
	2.7 Технология приготовления булочка ароматная	6	
	2.8 Технология приготовления булочка ванильная	6	
	2.9 Технология приготовления булочка «колобок»	6	
	2.10 Технология приготовления булочка Российская	6	
	2.11 Технология приготовления булочка «дорожная»	6	
	2.12 Технология приготовления булочка «Октябрёнок»	6	
	2.13 Технология приготовления булочка с орехами	6	
	2.14 Технология приготовления булочка шаньга	6	
	2.15 Технология приготовления булочка расстегаи с различными фаршами	6	
	2.16 Технология приготовления кекс « Весенний»	6	
<b>Тема 3. Технология приготовления сдобных плетёных изделий</b>		<b>42</b>	ПК 1.1 –ПК.1.10 ОК 1.- ОК 4. СК 1. –СК 5.
	3.1 Плетёнка с маком	6	
	3.2. Плетёнка с кунжутом	6	
	3.3. Плетёнка с изюмом	6	
	3.4. Плетёнка с цукатами	6	
	3.5. Плетёнка с орехом	6	
	3.6. Плетёнка с шоколадной начинкой	6	
	3.7. Плетёнка с фруктовой начинкой	6	
<b>Тема 4. Отделка хлеба и</b>		<b>42</b>	ПК 1.1 –ПК.1.10

хлебобулочных изделий	4.1 Отделка хлеба-надрезы	6	ОК 1.- ОК 4. СК 1. –СК 5.
	4.2 Отделка хлеба-наколы	6	
	4.3 Отделка хлеба-посыпки	6	
	4.4 Отделка хлебобулочных изделий - посыпки	6	
	4.5 Отделка хлебобулочных изделий - смазка	6	
	4.6 Отделка хлебобулочных изделий - наколы	6	
	4.7 Отделка хлебобулочных изделий - надрезы	6	
<b>Итого</b>		<b>288 часов.</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Условия проведения производственной практики по профессии Пекарь.

Реализация рабочей программы производственной практики по профессии Пекарь осуществляется на основе прямых договоров, заключаемых между Учреждением и предприятием/организацией посредством проведения производственной практики на базе предприятий общественного питания. Базами практик являются организации, оснащенные современным оборудованием, наличием квалифицированного персонала, близким, по возможности, территориальным расположением.

Характеристика рабочих мест, на которых обучающиеся будут проходить практику:

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты и приспособления
ООО «Талан»	Просеватели Тестоделительная машина Тестоокруглительная машина Тестораскаточная машина Ротационные печи Конвекционные печи	Скребок металлический, резак для хлеба, Формы для выпечки хлеба разной емкости квадрат, круг,треугольник. Форма для хлеба секционная. Силиконовая кисточка, сито, лопатка силиконовая.
О.О.О.« Командор»	Просеватели Тестоделительная машина Тестоокруглительная машина Тестораскаточная машина Ротационные печи Конвекционные печи Тележка шпилька	Скребок металлический, резак для хлеба, Формы для выпечки хлеба разной емкости квадрат, скалка деревянная. круг,треугольник. Форма для хлеба секционная. Силиконовая кисточка, сито, лопатка силиконовая,скалка деревянная.
О. О.О. Федерация « Перчини»	Просеватели Тестоделительная машина Тестоокруглительная машина Тестораскаточная машина Ротационные печи Конвекционные печи Планетарный миксер Подовая печь Пароконвектомат	Скребок металлический, резак для хлеба, Формы для выпечки хлеба разной емкости квадрат, круг,треугольник. Форма для хлеба секционная. Силиконовая кисточка, сито, лопатка силиконовая, скалка деревянная.

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

Производственная практика проводится в форме:

- уроков производственного обучения;
- практических занятий;
- производственной деятельности, которая отвечает требованиям программы практики. Продолжительность рабочего дня обучающихся при прохождении производственной практики составляет для обучающихся в возрасте от 16 до 18 лет - не более 36 часов в неделю, в возрасте от 18 лет и старше - не более 40 часов в неделю (ст. 92 ТК РФ).

Обучающимся очной формы обучения и их родителям (законным представителям) предоставляется право самостоятельного подбора организации - базы практики по месту жительства, с целью трудоустройства. Заявление обучающегося и заявка организации предоставляются на имя заместителя директора по учебно-производственной работе не позднее, чем за 1 месяц до начала практики.

В период прохождения практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего распорядка, действующие в организации, а также трудовое законодательство, в том числе и в части государственного социального страхования.

Итогом практики является дифференцированный зачет, который выставляется руководителем практики от образовательного учреждения на основании:

- наблюдений за работой практиканта;
- предварительной оценки руководителя практики от организации;
- базы практики;
- характеристики, составленной руководителем практики от организации.

Результаты прохождения производственной практики учитываются при итоговой аттестации.

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Основные источники:**

1. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования.- М.: Академия, 2017.

2. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник: М.: Академия, 2017.

3. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник: М.: Академия, 2017

4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум.- М.: Академия, 2018.

**Дополнительные источники:**

1. Зверева Л.Ф., Немцова Э.С., Волкова Н.Л. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного производства».- М.: Легкая и пищевая промышленность, 2008.
2. Карушева Н.В., Лурье И.С. «Теххимический контроль кондитерского производства». –М.: ВО «Агропромиздат», 2007.
3. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах». –М.: Агропромиздат, 2006.

**Электронные издания (электронные ресурсы):**

1. Виртуальный практикум: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий».- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
2. Виртуальный практикум: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из хлеба».- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
4. Фролова Г.Г. Технология изготовления и оформление миниатюр, маленьких тортов и птифуров.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
5. Ермакова Н.Б. Технология приготовления тортов, гато и десертов.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник]
7. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч. .- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник]

**Интернет-ресурсы:**

1. П.С. Ершов - Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия  
<https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/p-s-ershov-sbornik-retseptur-na-khleb-i-khlebobulochnye-izdeliya>  
<http://bookre.org/reader?file=476350&pg=95>  
<http://padaread.com/?book=171977>
2. «Кондитерское и хлебопекарное производство» - периодическое издание.

### **3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой (по профилю специальности) осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций - баз практики.

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

Реализация программы производственной практики осуществляется преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики и руководители-наставники от организации являются руководителями структурных подразделений и ведущими квалифицированными специалистами по профилю профессии16472 Пекарь.

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательного формируется характеристика на обучающегося по освоению трудовых функций в период прохождения практики.

В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

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

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии наличия положительной характеристики руководителя организации на обучающегося по освоению трудовых умений и практического опыта в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики.

Результаты прохождения практики представляются обучающимися в техникум и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации.

Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

<b>Результаты обучения (профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1. Подготавливать и дозировать сырье.	Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ.
ПК 1.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	Обоснованность постановки цели для решения профессиональных задач.	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ на производственной практике.
ПК 1.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	Аргументированность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач.	Текущий контроль в форме выполнения практических работ.
ПК 1.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Способность проявлять ответственность за результат выполнения задания.	Оценка выполнения самостоятельных работ.
ПК 1.5. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Обоснованность принятых решений в процессе выполнения производственных задач.	Оценка решения ситуационных профессиональных задач.
ПК 1.6. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	Выбор наиболее оптимального технологического процесса укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики.
ПК 1.7. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	Способность проявлять ответственность за результат выполнения задания.	Оценка выполнения самостоятельных работ
ПК 1.8. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных, сухарных изделий.	Выбор наиболее оптимального технологического процесса режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных, сухарных изделий.	Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики
ПК 1.9. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	Обоснованность принятых решений в процессе	Оценка решения ситуационных профессиональных задач.

ПК 1.10. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	выполнения производственных задач.  Аргументированность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач	Текущий контроль в форме выполнения практических работ
--	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность трудовых действий, но и развитие специальных компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии Пекарь	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач.	Экспертная оценка практической деятельности.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с мастерами производственного обучения руководством, обучающимися в процессе обучения производственной практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы производственной практики. Взаимооценка обучающихся при выполнении практических заданий.