

Министерство образования Новосибирской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессии

19.01.07 Кондитер сахаристых изделий

Новосибирск 2021

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Протокол № 1 от 31.08.22

Председатель ПЦК _____ Кабанцова Галина Александровна

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель технологической группы ООО "ТРИЭР-СИБИРЬ"

А.А. Шлык А.А. Шлык



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности в части освоения: квалификаций 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий, входящей в состав укрупненной группы, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Изготовление конфет, драже.
- Изготовление карамели, халвы.
- Изготовление шоколада и шоколадных изделий.
- Изготовление мармеладо-пастильных изделий.
- Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

Рабочая программа учебной практики может быть использована по профессии 19.01.07 Кондитер сахаристых изделий может быть использована в программах повышения квалификации, переподготовки при наличии начального профессионального образования и опыта работы или основного общего, среднего (полного) общего образования, опыт работы не требуется.

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

Требования к результатам освоения учебной практики

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

ВПД	Требования к умениям
Изготовление конфет, драже.	ПК 1.1. Изготавливать конфетные массы.
	ПК 1.2. Формовать корпуса конфет.
	ПК 1.3. Изготавливать корпуса драже.
	ПК 1.4. Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже. Изготовление карамели, халвы.
Изготовление карамели, халвы.	ПК 2.1. Изготавливать леденцовую карамель.
	ПК 2.2. Изготавливать карамель с начинками.
	ПК 2.3. Изготавливать халву. Изготовление шоколада и шоколадных изделий.
Изготовление шоколада и	ПК 3.1. Производить шоколадные массы.

шоколадных изделий.	ПК 3.2. Изготавливать шоколадные изделия.
	ПК 3.3. Изготавливать глазурь и шоколадную пасту. Изготовление мармеладо-пастильных изделий.
Изготовление мармеладо-пастильных изделий.	ПК 4.1. Изготавливать мармелад.
	ПК 4.2. Изготавливать пастилу.
	ПК 4.3. Изготавливать зефир. Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.
Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	ПК 5.1. Завертывать кондитерские изделия.
	ПК 5.2. Расфасовывать кондитерские изделия.
	ПК 5.3. Упаковывать кондитерские изделия.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 36 часов

В рамках освоения ПМ 02 - 108 часа

В рамках освоения ПМ03 – 108 часов

В рамках освоения ПМ04 – 72 часов

В рамках освоения ПМ05 – 72 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

- Изготовление конфет, драже.

– Изготовление карамели, халвы.

– Изготовление шоколада и шоколадных изделий.

– Изготовление мармеладо-пастильных изделий.

– Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1.	Изготавливать конфетные массы.
ПК 1.2.	Формовать корпуса конфет.
ПК 1.3.	Изготавливать корпуса драже.
ПК 1.4.	Обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже. Изготовление карамели, халвы.
ПК 2.1.	Изготавливать леденцовую карамель.
ПК 2.2.	Изготавливать карамель с начинками.
ПК 2.3.	Изготавливать халву. Изготовление шоколада и шоколадных изделий.

ПК 3.1.	Производить шоколадные массы.
ПК 3.2.	Изготавливать шоколадные изделия.
ПК 3.3.	Изготавливать глазурь и шоколадную пасту. Изготовление мармеладопастильных изделий.
ПК 4.1.	Изготавливать мармелад.
ПК 4.2.	Изготавливать пастилу.
ПК 4.3.	Изготавливать зефир. Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий.
ПК 5.1.	Завертывать кондитерские изделия.
ПК 5.2.	Расфасовывать кондитерские изделия.
ПК 5.3.	Упаковывать кондитерские изделия.
ОК 01	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 03	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 04	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 05	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 07	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
	ПМ 01 Изготовление конфет, драже	36	уметь: - изготавливать конфетные массы; - формовать корпуса конфет; - изготавливать корпуса драже; - обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже; - устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет, драже; - обслуживать оборудование для изготовления конфет, драже; - соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и		

			<p>пожарной безопасности при изготовлении конфет, драже; иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работе на оборудовании для изготовления конфет; - работе на оборудовании для изготовления драже. 	
		<ul style="list-style-type: none"> - Прослушивание инструктажа «Техника безопасности на предприятии» ; - Прослушивание инструктажа «Санитарно-гигиенические нормы»; - Прослушивание инструктажа «Техника безопасности при работе на учебных занятиях» 	<p>Тема 1.1 Инструктаж по технике безопасности</p>	6
		<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка сырья; - Взвешивание сырья; - Подготовка сырья; - Взвешивание сырья; - Варка сахарного и помадного сиропа; - Освоение работы с измерительными приборами; - Органолептическая оценка готовых изделий - Варка сахарного и помадного сиропа; - Освоение работы с измерительными приборами; - Органолептическая оценка готовых изделий - Подготовка сырья; - Взвешивание 	<p>Тема 1.2 Изготовление конфет “Сливочная помадка”</p>	6

			<p>сырья; -Варка сахарного и помадного сиропа; -Освоение работы с измерительными приборами; - Органолептическая оценка готовых изделий; -Составление сравнительного оценочного листа</p>		
			<p>-Подготовка сырья; -Взвешивание сырья; -Измельчение ореховых ядер(работа с блендером); -Варка карамельной массы; -Смешивание рецептурной смеси; - Органолептическая оценка готового изделия</p>	<p>Тема 1.3 Изготовление пралиновых конфет «Батончик»</p>	6
			<p>- оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья, -смешивание сырья для приготовления ки, - определение готовности ки; - использование и регулировка оборудования для приготовления ки. -приготовление рецептурной смеси, - приготовление агаропаточного сиропа, - приготовление сбивной конфетной массы,</p>	<p>Тема 1.4 Изготовление конфет «Птичье молоко».</p>	6

			-формование		
			-Подготовка сырья; -Взвешивание сырья; -Измельчение ореховых ядер(работа с блендером); -Варка карамельной массы; -Смешивание рецептурной смеси; - Органолептическая оценка готового изделия	Тема 1.5 Изготовление марципановых конфет	6
			- Подготовка сырья; - Взвешивание сырья; -Варка сахарного и помадного сиропа; -Освоение работы с измерительными приборами; - Органолептическая оценка готовых изделий	Тема 1.6 Изготовление конфет “Коровка”	6
			Приготовление корпусов драже - Дrajирование - Глянцевание и упаковка - Оценка органолептических свойств	Тема 1.7 Изготовление драже	6
			Приготовление корпусов драже - Дrajирование - Глазирование и упаковка - Оценка органолептических свойств	Тема 1.7 Изготовление драже в шоколаде	6
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6

ПМ 02 Изготовление карамели	36	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать леденцовую карамель; - изготавливать карамель с начинками; - изготавливать халву; - выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления карамели, халвы; - обслуживать оборудование для изготовления карамели, халвы; - соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении карамели, халвы; <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работе на оборудовании для изготовления карамели; - работе на оборудовании для изготовления халвы. 		
		<p>- Прослушивание инструктажа «Техника безопасности на предприятии» ;</p> <p>- Прослушивание инструктажа «Охрана труда на предприятии»;</p> <p>- Прослушивание инструктажа по пожарной безопасности на предприятиях пищевой промышленности»</p>	<p>Тема 2.1 Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности</p>	6
		<ul style="list-style-type: none"> - расчет рецептур, - оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья, - смешивание сырья для приготовления км (уваривание сахарного сиропа), - определение готовности КМ (уваривание); - использование и регулировка оборудования для 	<p>Тема 2.2 Приготовление пашмака</p>	6

			приготовления КМ -Обработка карамельной массы		
			<ul style="list-style-type: none"> - расчет рецептур, - оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья, -смешивание сырья для приготовления км (уваривание сахарного сиропа), - определение готовности КМ (уваривание); - использование и регулировка оборудования для приготовления халвы. - приготовление белковых масс, - приготовление сбивных масс, -вымешивание халвы, -фасовка - упаковывании готового продукта. 	Тема 2.3 Приготовление халвы из грецких орехов. Органолептические свойства	6
			<ul style="list-style-type: none"> - расчет рецептур, - оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья, -смешивание сырья для приготовления км (уваривание сахарного сиропа), - определение готовности КМ (уваривание); - использование и регулировка оборудования для приготовления халвы. - приготовление белковых масс, 	Тема 2.4 Приготовдение халвы тахинной	12

			<ul style="list-style-type: none"> - приготовление сбивных масс, - вымешивание халвы, - фасовка - упаковывании готового продукта. 		
			<ul style="list-style-type: none"> - расчет рецептур, - оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья, - смешивание сырья для приготовления км (уваривание сахарного сиропа), - определение готовности КМ (уваривание); - использование и регулировка оборудования для приготовления халвы. - приготовление белковых масс, - приготовление сбивных масс, - вымешивание халвы, - фасовка - упаковывание готового продукта; - оценка знаний учащихся; - закрепление теоретических знаний; - закрепление практических знаний; 	Тема 2.5 Приготовление карамели на палочке и с начинкой. Способы формования. Защита практики. Зачет	6
	ПМ03 Изготовление шоколада	144	<ul style="list-style-type: none"> уметь: - производить шоколадные массы; - изготавливать шоколадные изделия; - изготавливать глазурь и шоколадную пасту; - выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий; - обслуживать оборудование для изготовления шоколада; 		

			<p>- соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной - безопасности при изготовлении шоколада;</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>- работе на оборудовании для изготовления шоколада и шоколадных изделий.</p>	
		<p>-Прослушивание инструктажа «Техника безопасности на предприятии» ;</p> <p>-Прослушивание инструктажа «Охрана труда на предприятии»;</p> <p>-Прослушивание инструктажа по пожарной безопасности на предприятиях пищевой промышленности».</p> <p>- оценивание качества сырья по органолептическим показателям,</p> <p>- взвешивание и дозирование сырья;</p> <p>- дробление и обжарка орехов;</p> <p>- составление рецептурной смеси;</p> <p>- формование пасты в стаканчики;</p> <p>- презентация готового изделия;</p> <p>- органолептическая оценка готового изделия;</p>	<p>Тема 3.1 Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности.</p> <p>Изготовление шоколадно-ореховой пасты. Оценка качества сырья</p>	6
		<p>- оценивание качества сырья по органолептическим показателям,</p> <p>- взвешивание и дозирование сырья,</p> <p>- составление рецептурной смеси;</p> <p>- темперирование шоколадной массы;</p>	<p>Тема 3.2 Изготовление конфет “Трюфели”.</p> <p>Органолептическая оценка готовых изделий.</p>	6

			<ul style="list-style-type: none"> - формование шоколадной массы; - презентация готового изделия; -органолептическая оценка готового изделия; 		
			<ul style="list-style-type: none"> - составление рецептурной смеси; - приготовление начинки; - формование шоколадной массы; - приготовление глазури; - глазирование готовых изделий; - презентация готового изделия; - органолептическая оценка готового изделия; - конспект особенности темперирования шоколада 	<p>Тема 3.3 Изготовление конфет “Баунти”. Физико-химические показатели готового изделия</p>	6
			<ul style="list-style-type: none"> - приготовление рецептурной смеси; -сбивание яичного белка до пышной пены; - добавление в массу недостающих рецептурных компонентов, согласно представленной рецептуре; - отсадка изделий через кондитерский мешок с насадкой; - выстойка изделий; - подсушка безе в ротационной печи; - презентация готового изделия; - органолептическая оценка готового изделия; 	<p>Тема 3.4 Приготовление изделия “Шоколадное безе”. Влияние температурных режимов на скорость сушки изделий.</p>	6
			<ul style="list-style-type: none"> - составление 	Тема 3.5 Изготовление	6

			<p>рецептурной смеси; - разводка шоколадной массы; - конширование шоколадной массы; - темперирование шоколадной массы; - приготовление начинки; - формование шоколадной массы с добавлением начинки; - презентация готового изделия; - органолептическая оценка готового изделия; - конспект особенности темперирования шоколада</p>	шоколада с наполнителями. Особенности темперирования шоколада	
			<p>- составление рецептурной смеси; - разводка шоколадной массы; - конширование шоколадной массы; - темперирование шоколадной массы; - формование шоколадной массы с добавлением начинки; - презентация готового изделия; - органолептическая оценка готового изделия.</p>	Тема 3.6 Изготовление изделия “Шоколадные конфеты полые”. Способы формования	6
			<p>- составление рецептурной смеси; - разводка шоколадной массы; - конширование шоколадной массы; - темперирование шоколадной массы; - формование шоколадной массы с добавлением начинки; - презентация</p>	Тема 3.7 Изготовление изделия “Шоколадные конфеты с начинкой”. Влияние температур охлаждения на качество готового изделия	6

		готового изделия; -органолептичес- кая оценка готового изделия.		
		- составление рецептурной смеси; - разводка шоколадной массы; - конширование шоколадной массы; - темперирование шоколадной массы; - формование шоколадной массы; - презентация готового изделия; -органолептичес- кая оценка готового изделия.	Тема 3.8 Изготовление изделия “Шоколадная плитка в ассортименте”. Особенности работы на темперающей машине.	6
		Определение ХАССП. Функции и составляющие. Проведение анализа опасных факторов (рисков). Определение критических контрольных точек. Задание критических пределов для каждой. Разработка системы мониторинга, позволяющей обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.	Тема 3.9 Изучение системы ХАССП	6
		Проведение анализа опасных факторов (рисков). Определение критических контрольных точек. Задание критических пределов для	Тема 3.10 Принцип и постановка критических контрольных точек на кондитерских предприятиях.	6

			каждой. Разработка системы мониторинга, позволяющей обеспечить контроль критических контрольных точек на основе планируемых мер или наблюдений.		
			- расчет сложных рецептур для шоколадных изделий	Тема 3.11 Расчет сложных рецептур для шоколадных изделий	6
			- расчет сложных рецептур для шоколадных изделий	Тема 3.12 Расчет простых рецептур для шоколадных изделий	6
			- прослушивание инструктажа «Техника безопасности на предприятии»; - прослушивание инструктажа «Охрана труда на предприятии»; - прослушивание инструктажа по пожарной безопасности на предприятиях пищевой промышленности» - конспект на тему - Основные виды темперирования шоколада.	Тема 3.13 Инструктаж по технике безопасности, охране труда и пожарной безопасности. Основные виды темперирования шоколада.	6
			- демонстрация мастером темперирования шоколада каллетами, с последующим формованием; - сдача на оценку студентом темперирования шоколада каллетами	Тема 3.14 Темперирование шоколада каллетами, с последующим формованием	6

			<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация мастером темперирования шоколада с помощью микрио, с последующим формованием, с последующим формованием; - сдача на оценку студентом темперированием шоколада с помощью микрио, с последующим формованием 	<p>Тема 3.15 Темперирование шоколада с помощью микрио, с последующим формованием</p>	6
			<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация мастером темперирования шоколада на мраморной доске, с последующим формованием, с последующим формованием; - сдача на оценку студентом темперированием шоколада на мраморной доске, с последующим формованием 	<p>Тема 3.16 Темперирование шоколада на мраморной доске, с последующим формованием</p>	6
			<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация мастером способы изготовления шоколадного декора; - сдача на оценку студентом - способы изготовления шоколадного декора 	<p>Тема 3.17 Изготовление шоколадного декора</p>	6
			<ul style="list-style-type: none"> - подготовка форм для отливки; - темперирование шоколада; - отливка темперированного шоколада в формы; - выборка фигур из форм и сборка в 	<p>Тема 3.18 Изготовление шоколадной фигуры</p>	6

		единую композицию; - презентация готового изделия.		
		- оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья, - составление рецептурной смеси; - темперирование шоколадной массы; - формование шоколадной массы методом отсадки из кондитерского мешка; - презентация готового изделия; -органолептическая оценка готового изделия;	Тема 3.19 Изготовление конфет трюфели методом отсадки из кондитерского мешка	6
		- составление рецептурной смеси; - темперирование шоколада; - формование шоколадной массы в рамки; - презентация готового изделия; -органолептическая оценка готового изделия.	Тема 3.20 Изготовление нарезных шоколадных конфет без начинки	6
		- составление рецептурной смеси для начинки; - темперирование шоколадной массы; - формование шоколадной массы с начинкой; - презентация готового изделия; -органолептическая оценка готового изделия.	Тема 3.21 Изготовление нарезных шоколадных конфет с начинкой.	6
		- составление рецептурной смеси для начинки;	Тема 3.22 Изготовление корпусных конфет с одной начинкой	6

			<ul style="list-style-type: none"> - темперпирование шоколадной массы; - формование шоколадной массы с начинкой; - презентация готового изделия; -органолептическая оценка готового изделия. 		
			<ul style="list-style-type: none"> - оценка знаний учащихся; - защита практики, показ презентаций, сдача дневника по практике 	Тема 3.23 Защита практики, зачет	6
	ПМ04 Мармеладо-пастильных изделий	72	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - изготавливать мармелад; - изготавливать пастилу; - изготавливать зефир; - обслуживать оборудование для изготовления мармеладо-пастильных изделий; - выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо-пастильных изделий; - соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении мармеладо-пастильных изделий; <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работе на оборудовании для изготовления мармеладо-пастильных изделий 		6
			<ul style="list-style-type: none"> - оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья; -приготовление рецептурной смеси; -уваривание рецептурной смеси; - формование; -выстойка и охлаждение мармелада; - презентация готового изделия; -органолептическая оценка готового изделия. 	Тема 4.1 Приготовление фруктово-ягодного мармелада. Физико-химические и органолептические свойства	

			<ul style="list-style-type: none"> - оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья; -приготовление рецептурной смеси; -уваривание рецептурной смеси; - формование; -выстойка и охлаждение мармелада; - презентация готового изделия; -органолептическая оценка готового изделия. 	<p>Тема 4.2 Приготовление мармелада на агаре. Физико-химические органолептические свойства.</p>	6
			<ul style="list-style-type: none"> - оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья; - подготовка желатина; -приготовление рецептурной смеси; -уваривание рецептурной смеси; - формование; -выстойка и охлаждение мармелада; - презентация готового изделия; -органолептическая оценка готового изделия. 	<p>Тема 4.3 Приготовление мармелада на желатине. Физико-химические органолептические свойства.</p>	6
			<ul style="list-style-type: none"> - оценивание качества сырья по органолептическим показателям, - взвешивание и дозирование сырья; -приготовление рецептурной смеси; -уваривание рецептурной смеси; - отсадка из кондитерского 	<p>Тема 4.4 Приготовление зефира. Физико-химические органолептические свойства.</p>	6

		<p>мешка;</p> <p>-выстойка и охлаждение зефира;</p> <p>- презентация готового изделия;</p> <p>-органолептическая и физико-химическая оценка готового изделия.</p>		
		<p>-оценивание качества сырья по органолептическим показателям,</p> <p>- взвешивание и дозирование сырья;</p> <p>-приготовление агаро-сахаропаточного сиропа;</p> <p>-приготовление пастильной массы;</p> <p>-формование;</p> <p>-резка пастильного пласта;</p> <p>Сушка и охлаждение пастилы;</p> <p>-обсыпка сахарной пудрой;</p> <p>-фасовка и упаковка ги</p>	<p>Тема 4.5</p> <p>Приготовление рахат-лукум. Физико-химические органолептические свойства.</p>	6
		<p>- оценка знаний учащихся;</p> <p>- защита практики, показ презентаций, сдача дневника по практике</p>	<p>Тема 4.6 Защита практики. Зачет.</p>	6
		<p>- Подготовка сырья;</p> <p>- Варка сахарного сиропа;</p> <p>- Подгоовка желатина;</p> <p>- Взбивание белковой масс;</p> <p>- Взбивание белковой массы с сахарным сиропом;</p> <p>- отсадка на поверхность в виде полосок;</p> <p>-Оформление в</p>	<p>Тема 4.7</p> <p>Брак и пороки мармеладных изделий методы предупреждения брака.</p>	6

			<p>косы жгутов, после выстойки;</p> <p>-Обсыпка сахаро-крахмальной смесью</p> <p>- выявление брака и пороков, методы предупреждения.</p>		
			<p>-оценивание качества сырья по органолептическим показателям,</p> <p>- взвешивание и дозирование сырья;</p> <p>-приготовление агаро-сахаропаточного сиропа;</p> <p>-приготовление зефирной массы;</p> <p>-формование;</p> <p>-сушка и охлаждение пастилы;</p> <p>-обсыпка сахарной пудрой;</p> <p>- выявление брака и пороков, методы предупреждения.</p>	<p>Тема 4.8</p> <p>Брак и пороки пастильных изделий</p> <p>методы предупреждения брака.</p>	6
			<p>- оценивание качества сырья по органолептическим показателям,</p> <p>- взвешивание и дозирование сырья,</p> <p>-проведение технологического процесса производства</p>	<p>Тема 4.9</p> <p>Приготовление пастилы. Физико-химические органолептические свойства.</p>	6
			<p>-Оформление векторных схем;</p> <p>-оформление рецептур;</p> <p>-оформление оценочных листов;</p> <p>-Оформление таблиц пищевой ценности;</p>	<p>Тема 4.10</p> <p>Приготовление маршмеллоу. Физико-химические органолептические свойства.</p>	6
			<p>-демонстрация проекта,</p> <p>-оценка качества готового продукта,</p>	<p>Тема 4.11</p> <p>Внедрение ХАССП на кондитерских предприятиях</p>	6

			<ul style="list-style-type: none"> - оценка знаний учащихся; - защита практики, показ презентаций, сдача дневника по практике 	Тема 4.12 Защита практики. Зачет		
	ПМ 05 Завертывание, расфасовывание, упаковывание кондитерских изделий	72	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - завертывать кондитерские изделия; - расфасовывать кондитерские изделия; - упаковывать кондитерские изделия; - выявлять и устранять дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; - устранять мелкие неполадки в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; - обслуживать оборудование для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; - соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при завертывании, расфасовывании, упаковывании кондитерских изделий; <p>иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - работе на оборудовании для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий; 			6
			<ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы индивидуального завертывания; - характеристика парафинированной этикетки; - составление таблицы брак и пороки заверток; 	Тема 5.1 Завертывание в рулонную парафинированную этикетку с различными видами перекуток концов в этикетку		
			<ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с видами завертки для мелкоштучных изделий; - ознакомиться с заверткой для каждого вида изделия; - ознакомиться с основными материалами для завертки; 	Тема 5.2 Завертывание и фасование мелкоштучных изделий	6	

			-ознакомиться с основными дефектами при завертывании.		
			- взвешивание и дозирование сырья;	Тема 5.3 Фасование по массе и по объему	6
			- ознакомьтесь с видами упаковки; - ознакомьтесь с упаковкой для каждого вида изделия; - ознакомьтесь с основными материалами для упаковки; -ознакомьтесь с основными дефектами при упаковке.	Тема 5.4 Способы упаковывания кондитерских изделий.	6
			- разработка индивидуальной упаковки; -выбор кондитерского изделия; -разработка собственной рецептуры; - разработка этикетки	Тема 5.5 Проект. Упаковка и маркировка кондитерских изделий в соответствии с ТРТС	6
			- оценка знаний учащихся; - защита практики, показ презентаций, сдача дневника по практике	Тема 5.6 Защита практики. Зачет.	6
			- ознакомьтесь с видами упаковки; - ознакомьтесь с упаковкой для каждого вида изделия; - ознакомьтесь с основными материалами для упаковки; -ознакомьтесь с основными дефектами при упаковке.	Тема 5.7 Использование упаковки кондитерской промышленности.	6

			<ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с видами завертки для мелкоштучных изделий; - ознакомиться с заверткой для каждого вида изделия; - ознакомиться с основными материалами для завертки; - ознакомиться с основными дефектами при завертывании. 	<p>Тема 5.8 Принципы завертывания кондитерских изделий</p>	6
			<ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с видами расфасовывания для мелкоштучных изделий; - ознакомиться с видами расфасовывания для каждого вида изделия; - ознакомиться с основными оборудованиями для расфасовывания; - ознакомиться с основными дефектами при расфасовывании. 	<p>Тема 5.9 Принципы расфасовывания кондитерских изделий.</p>	6
			<ul style="list-style-type: none"> - ознакомиться с видами упаковки; - ознакомиться с упаковкой для каждого вида изделия; - ознакомиться с основными материалами для упаковки; - ознакомиться с основными дефектами при упаковке. 	<p>Тема 5.10 Принципы упаковывания кондитерских изделий.</p>	6
			<ul style="list-style-type: none"> - решение задач по теме «Расчет расхода материалов 	<p>Тема 5.11 Расчет расхода материалов для</p>	6

			для упаковывания расфасовывания и завертывания кондитерских изделий»	упаковывания расфасовывания и завертывания кондитерских изделий.	
			- оценка знаний учащихся; - защита практики, показ презентаций, сдача дневника по практике	Тема 5.12 Составление отчета, защита практики, зачет.	6

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
Для реализации рабочей программы учебной практики имеется:

– мастерские ресурсного центра;

1.Оборудование:

–Электропечь, холодильная камера, электронный термометр, электронные технические весы, конвекционный шкаф, темперирующая машина

2. Инструменты и приспособления:

- Емкости для уваривания сиропов (кастрюли различных объемов), лопатки, силиконовые формы для корпусов конфет, ручной миксер с мощностью 500 Вт, погружной блендер с мощностью 300 Вт, сита(с различным диаметром ячеек), упаковочные материалы, силиконовые прихватки, силиконовые коврики

3. Средства обучения:

– рецептуры

- технологические инструкции

Основные источники:

1. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. /Т.К. Алект, З.Н. Пашук.- СПб.: ГИОРД, 2015.- 560с.: ил.
 2. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия/ Б.У. Минифай; перевод с англ. По общ. Науч. Ред. Т.В. Савенковой.- СПб.: Профессия, 2016.-816., ил.- (Серия: Научные основы и технологии).
 3. Технология приготовления кондитерских изделий /Бутенко Л.А., Ковтуненко Л.Я., Ховикова Ж.А.- СПб.: Вища школа, 2003.- 200с.: ил.
- Дополнительные источники:

1. <https://www.razym.ru/> Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. - Технология производства сахарных кондитерских изделий.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла характер проведения учебной практики: концентрированно

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

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

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
--	--

<ul style="list-style-type: none"> - изготавливать конфетные массы; - формовать корпуса конфет; - изготавливать корпуса драже; - обрабатывать поверхности корпусов конфет, драже; - устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления конфет, драже; - обслуживать оборудование для изготовления конфет, драже; - соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении конфет, драже; 	<p>Дифференциальный зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> - изготавливать леденцовую карамель; - изготавливать карамель с начинками; - изготавливать халву; - выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления карамели, халвы; - обслуживать оборудование для изготовления карамели, халвы; - соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении карамели, халвы; 	<p>Дифференциальный зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> - производить шоколадные массы; - изготавливать шоколадные изделия; - устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления шоколада и шоколадных изделий; - изготавливать глазурь и шоколадную пасту; - обслуживать оборудование для изготовления шоколада; - соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении шоколада; 	<p>Дифференциальный зачет</p>
<ul style="list-style-type: none"> -изготавливать мармелад; -изготавливать пастилу; -изготавливать зефир; -обслуживать оборудование для изготовления мармеладо-пастильных изделий; -выявлять и устранять дефекты, возникающие в процессе изготовления мармеладо- пастильных изделий; -соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при изготовлении мармеладо-пастильных изделий; 	<p>Дифференциальный зачет</p>

<ul style="list-style-type: none">-завертывать кондитерские изделия;-расфасовывать кондитерские изделия;-упаковывать кондитерские изделия;-выявлять и устранять дефекты, возникающие в результате завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;-устранять мелкие неполадки в работе оборудования для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;-обслуживать оборудование для завертывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий;-соблюдать правила техники безопасности, личной гигиены, промышленной санитарии и пожарной безопасности при завертывании, расфасовывании, упаковывании кондитерских изделий;	Дифференциальный зачет
--	------------------------