

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

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

профессии среднего профессионального образования

19.01.04 Пекарь

Новосибирск 2022

СОГЛАСОВАНО:

старший мастер

О.Ю. Кончакова

« 01 » 09 2022 г

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь

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

Разработчики:

Шакирова Валентина Сергеевна, мастер производственного обучения

Рекомендована:

Предметно - цикловой комиссией профессиональных дисциплин по профессиям 19.01.04, 19.01.07 и специальности 19.02.03 протокол № 01 от « 1 » 09 2022 г.

председатель Кабанцова Г.А.

Организацией:

ООО ТРИЭР - СИБИРЬ

Руководитель технологической службы

А.А. Шлык

название организации, должность, ФИО должностного лица, подпись, печать



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:

19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

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

Рабочая программа учебной практики может быть использована для обучения по профессиональной подготовка кадров и переподготовка квалифицированных работников по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.

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 |
|---------------------------------------|---|
| 1. Размножение и выращивание дрожжей. | размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; |
| 2. Приготовление теста. | пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по |

| | |
|---|---|
| | <p>органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания</p> |
| 3. Разделка теста. | <p>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p> |
| 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. | <p>определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</p> |
| 5. Укладка и упаковка готовой продукции | <p>контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;</p> |

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – 252 часа, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 36 часов

В рамках освоения ПМ 02 – 72 часа

В рамках освоения ПМ 03 – 36 часов

В рамках освоения ПМ 04 – 72 часа

В рамках освоения ПМ 05 – 36 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 НПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1. Размножение и выращивание дрожжей.

2. Приготовление теста.

3. Разделка теста.

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

5. Укладка и упаковка готовой продукции.

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

| Код | Наименование результата освоения практики |
|---------|---|
| 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. | Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 6. | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. |
| ОК 7. | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). |
| ПК 1.1. | Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. |
| ПК 1.2. | Готовить дрожжевую продукцию различных видов. |
| ПК 1.3. | Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. |

| | |
|---------|---|
| ПК 2.1. | Подготавливать и дозировать сырье. |
| ПК 2.2. | Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. |
| ПК 2.3. | Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. |
| ПК 2.4. | Обслуживать оборудование для приготовления теста. |
| ПК 3.1. | Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. |
| ПК 3.2. | Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. |
| ПК 3.3. | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. |
| ПК 3.4. | Разделять полуфабрикаты из мороженого теста. |
| ПК 3.5. | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. |
| ПК 3.6. | Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. |
| ПК 3.7. | Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. |
| ПК 4.1. | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. |
| ПК 4.2. | Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. |
| ПК 4.3. | Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий. |
| ПК 4.4. | Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. |
| ПК 4.5. | Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. |
| ПК 4.6. | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. |
| ПК 5.1. | Производить отбраковку готовой продукции. |
| ПК 5.2. | Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. |
| ПК 5.3. | Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры |
| ЛР 1 | Осознающий себя гражданином и защитником великой страны |
| ЛР 2 | Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций |
| ЛР 3 | Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий |

| | |
|-------|--|
| | непрятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих |
| ЛР 4 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа» |
| ЛР 5 | Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России |
| ЛР 6 | Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях |
| ЛР 7 | Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности |
| ЛР 8 | Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства |
| ЛР 9 | Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях |
| ЛР 10 | Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой |
| ЛР 11 | Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры |
| ЛР 12 | Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий непрятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания |
| ЛР 13 | Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации |
| ЛР 14 | Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм |
| ЛР 15 | Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том |

| | |
|-------|--|
| | числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности |
| ЛР 16 | Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство |
| ЛР 17 | Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства |

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 Размножение и выращивание дрожжей | 36 | Практическая работа | Тема 1.1 Размножение и выращивание дрожжей | 6 |
| | | | | Тема 1.2 Активация прессованных дрожжей | 6 |
| | | | | Тема 1.3 Выполнение контрольных анализов | 6 |
| | | | | Тема 1.4 Обслуживание оборудования дрожжевого цеха | 6 |
| | | | | Тема 1.5 Соблюдение требований безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами | 6 |
| | | | | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 6 |
| | ПМ 02 Приготовление теста | 72 | Практическая работа | Тема 2.1. Правила работы с нормативно-технической документацией, технологическими инструкциями, | 6 |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|---|
| | | | | рецептурами | |
| | | | | Тема 2.2. Оценка качества сырья по органолептическим показателям | 6 |
| | | | | Тема 2.3 Подготовка сырья | 6 |
| | | | | Тема 2.4 Способы приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарным) по сборнику утвержденных рецептур. | 6 |
| | | | | Тема 2.5 Способы приготовления теста для мучных кондитерских изделий без крема по сборнику утвержденных рецептур. | 6 |
| | | | | Тема 2.6 Приготовление пшеничного, ржано-пшеничного хлеба на заквасках с использованием солодовых продуктов по сборнику утвержденных рецептур. | 6 |
| | | | | Тема 2.7 Приготовление национальных видов хлеба (чаббата, фокачча, лаваш) по сборнику утвержденных рецептур. | 6 |
| | | | | Тема 2.8 Определение готовности теста. Созревание теста | 6 |
| | | | | Тема 2.9 Определение физико-химических показателей полуфабрикатов и различных видов теста органолептическим способом. | 6 |
| | | | | Тема 2.10 Виды и причины брака теста. | 6 |
| | | | | Тема 2.11 Правила обслуживания | 6 |

| | | | | | |
|---|----------------------------|----|------------------------|---|---|
| | | | | тестомесильных машин. | |
| | | | | Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. | 6 |
| | ПМ 03 Разделка теста | 36 | Практическая работа | Тема 3.1 Охрана труда при работе на оборудовании. Санитария и гигиена пекаря на рабочем месте. Подготовка рабочего места. | 6 |
| Тема 3.2 Обслуживание тестоделительного оборудования. Разделка и формование теста, согласно сборнику утверждённых рецептур. | | | | 6 | |
| Тема 3.3 Контроль предварительной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептур | | | | 6 | |
| Тема 3.4 Придание окончательной формы тестовым заготовкам по рецептуре сборника утвержденных рецептур. Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами. | | | | 6 | |
| Тема 3.5 Контроль окончательной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептур. Смазка и отделка поверхности тестовых заготовок. | | | | 6 | |
| Тема 3.6 Промежуточная аттестация в форме ДЗ | | | | 6 | |

| | | | | |
|---|----|----------------------------|--|---|
| ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочн ых изделий | 72 | Практиче ская работа | Тема 4.1 Охрана труда и техника безопасности при работе на технологическом оборудовании. Правила эксплуатации теплового оборудования. | 6 |
| | | | Тема 4.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Отделка поверхности изделий, различными способами. | 6 |
| | | | Тема 4.3 Выпечка булочных изделий по сборнику утвержденных рецептур. Технологические параметры производства. Процессы, происходящие при выпечке тестовых заготовок. | 6 |
| | | | Тема 4.4 Выпечка слоеных изделий по сборнику утвержденных рецептур, с соблюдением технологических параметров. Органолептическая оценка различных видов изделий. | 6 |
| | | | Тема 4.5 Выпечка сдобных изделий по сборнику утвержденных рецептур. Температурный режим выпечки. | 6 |
| | | | Тема 4.6 Выпечка различных видов хлебов по сборнику утвержденных рецептур. Технологические показатели печи «Ротор-агро». | 6 |
| | | | Тема 4.7 Выпечка бисквитного | 6 |

| | | | | | |
|---|---|----|---------------------|--|---|
| | | | | полуфабриката по сборнику утвержденных рецептур. Расчёт выхода хлебобулочных изделий. | |
| | | | | Тема 4.8 Выпечка заварных изделий по сборнику утвержденных рецептур. Отделка поверхности хлебобулочных изделий различными способами. | 6 |
| | | | | Тема 4.9 Выпечка песочных изделий по сборнику утвержденных рецептур. Выпечка пряничных изделий по сборнику утвержденных рецептур | 6 |
| | | | | Тема 4.10 Выпечка слоеных изделий по сборнику утвержденных рецептур. Оценка качества сырья и готовых изделий. | 6 |
| | | | | Тема 4.11 Выпечка сухарных плит. Технологические параметры выпечки различных видов изделий. | 6 |
| | | | | Тема 4.12 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. | 6 |
| | ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции | 36 | Практическая работа | Тема 5.1 Отбраковка хлебобулочных изделий по утвержденному сборнику рецептур | 6 |
| Тема 5.2 Укладка изделий в деревянные лотки, согласно утвержденному сборнику рецептур | | | | 6 | |
| Тема 5.3 Укладка изделий на решётки, согласно утвержденному сборнику рецептур | | | | 6 | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|---|------------|
| | | | | Тема 5.4 Укладка изделий в лотки, согласно утвержденному сборнику рецептур | 6 |
| | | | | Тема 5.5 Укладка изделий на решётки, согласно утвержденному сборнику рецептур | 6 |
| | | | | Тема 5.6 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | 6 |
| | | | | Всего часов: | 252 |

3.2. Содержание учебной практики

| Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики | Содержание учебных занятий | Объем часов | Уровень освоения |
|--|--|-------------|------------------|
| ПМ 01 Размножение и выращивание дрожжей | | 36 | |
| Тема 1.1 Размножение и выращивание дрожжей | Подбор культуры дрожжей для выращивания | 6 | 2 |
| Тема 1.2 Активация прессованных дрожжей | Анализ видов дрожжей, роль дрожжей, активировать дрожжи и получать их | 6 | 2 |
| Тема 1.3 Выполнение контрольных анализов | Проверка подъёмной силы дрожжей в условиях производства, определение кислотности дрожжей | 6 | 3 |
| Тема 1.4 Обслуживание оборудования дрожжевого цеха | Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха | 6 | 3 |
| Тема 1.5 Соблюдение требований | Все движущиеся части оборудования ограждены | 6 | 2 |

| | | | |
|---|--|-----------|---|
| безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами | рабочие место сухое и чистое, не загромождено. Сан одежда всегда чистая, прохождение личного медосмотра. | | |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | Защита учебной практики. | 6 | 3 |
| ПМ 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА | | 72 | |
| Тема 2.1. Правила работы с нормативно-технической документацией, технологическими инструкциями, рецептурами | Использование производственных рецептур и технологических инструкций. | 6 | 3 |
| Тема 2.2. Оценка качества сырья по органолептическим показателям | Органолептическая оценка качества сырья. | 6 | 3 |
| Тема 2.3 Подготовка сырья | Просеивание муки, сахара. Обработка яиц. Зачистка жиров и маргаринов. Взвешивание необходимого сырья. | 6 | 3 |
| Тема 2.4 Способы приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарным) по сборнику утвержденных рецептур. | Приготовление дрожжевого теста на большой опаре, для высоко рецептурных изделий. Приготовление теста безопарным способом для ускоренного тестоведения. Параметры: влажность, кислотность, время брожения | 6 | 3 |
| Тема 2.5 Способы приготовления теста для мучных кондитерских изделий без крема по сборнику | Подготовка сырья к производству. Взвешивание сырья. Замес теста различными способами. | 6 | 3 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| утвержденных рецептов. | | | |
| Тема 2.6 Приготовление пшеничного, ржано-пшеничного хлеба на заквасках с использованием солодовых продуктов по сборнику утвержденных рецептов. | 2.6 Приготовление пшеничной закваски для хлеба. Подготовка сырья к производству. Приготовление теста для различных видов хлебов (параметры время брожения, опары, теста, кислотность теста) | 6 | 3 |
| Тема 2.7 Приготовление национальных видов хлеба (чаббата, фокаччо, лаваш) по сборнику утвержденных рецептов. | 2.7 Подготовка сырья к производству. Дозирование сырья. Приготовление опары. Замес теста опарным и безопарным способами. | 6 | 3 |
| Тема 2.8 Определение готовности теста. Созревание теста | 2.8 Оценивание качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. | 6 | 3 |
| Тема 2.9 Определение физико-химических показателей полуфабрикатов и различных видов теста органолептическим способом. | 2.9 Определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов различных видов теста. Физико-химические показатели: кислотность, температура. Органолептические показатели: увеличение в объёме, время брожения. | 6 | 3 |
| Тема 2.10 Виды и причины брака теста. | 2.10 Основные виды брака при замесе и брожении теста. | 6 | 3 |
| Тема 2.11 Правила обслуживания тестомесильных машин. | 2.11 Соблюдение техники безопасности при эксплуатации тестомесильного оборудования. | 6 | 3 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного | Защита учебной практики. | 6 | 3 |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| зачета. | | | |
| ПМ 03 Разделка теста | | 36 | |
| Тема 3.1 Охрана труда при работе на оборудовании. Санитария и гигиена пекаря на рабочем месте. Подготовка рабочего места. | Правила безопасной эксплуатации тестоделительного, округлительного оборудования. | 6 | 3 |
| Тема 3.2 Обслуживание тестоделительного оборудования. Разделка и формование теста, согласно сборнику утверждённых рецептур. | Соблюдение санитарии и личной гигиены работником. Организация рабочего места. | 6 | 3 |
| Тема 3.3 Контроль предварительной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептур | Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием. | 6 | 3 |
| Тема 3.4 Придание окончательной формы тестовым заготовкам по рецептуре сборника утвержденных рецептур. Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами. | Подготовка сырья, взвешивание сырья, замес теста, разделка теста на тестовые заготовки, формование согласно виду изделия. | 6 | 3 |
| Тема 3.5 Контроль окончательной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептур. Смазка и отделка поверхности тестовых заготовок. | Подготовка сырья, взвешивание сырья, замес теста, брожение теста, разделка теста на тестовые заготовки, формование согласно виду изделия, расстойка тестовых заготовок. | 6 | 3 |
| Тема 3.6 Промежуточная аттестация в форме ДЗ | Защита учебной практики. | 6 | 3 |

| | | | |
|--|--|-----------|---|
| ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности | | 72 | |
| Тема 4.1 Охрана труда и техника безопасности при работе на технологическом оборудовании. Правила эксплуатации теплового оборудования. | Нормы охраны труда и техника безопасности при работе с тепловым оборудованием. | 6 | 3 |
| Тема 4.2 Приготовление отделочных полуфабрикатов для отделки поверхности изделий. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Отделка поверхности изделий, различными способами. | Определение готовности окончательной расстойки по органолептическим показателям, по времени расстойки. | 6 | 3 |
| Тема 4.3 Выпечка булочных изделий по сборнику утвержденных рецептур. Технологические параметры производства. Процессы, происходящие при выпечке тестовых заготовок. | Выпечка тестовых заготовок, образование мякиша корки, подъем изделий. | 6 | 3 |
| Тема 4.4 Выпечка слоеных изделий по сборнику утвержденных рецептур, с соблюдением технологических параметров. Органолептическая оценка различных видов изделий. | Технологические параметры производства булочных изделий. | 6 | 3 |
| Тема 4.5 Выпечка сдобных изделий по сборнику утвержденных рецептур. | Технологические параметры производства слоеных изделий. | 6 | 3 |

| | | | |
|--|---|---|---|
| Температурный режим выпечки. | | | |
| Тема 4.6 Выпечка различных видов хлебов по сборнику утвержденных рецептур. Технологические показатели печи «Ротор-агро». | Технологические параметры производства сдобных изделий. | 6 | 3 |
| Тема 4.7 Выпечка бисквитного полуфабриката по сборнику утвержденных рецептур. Расчёт выхода хлебобулочных изделий. | Технологические параметры производства хлеба. | 6 | 3 |
| Тема 4.8 Выпечка заварных изделий по сборнику утвержденных рецептур. Отделка поверхности хлебобулочных изделий различными способами. | Технологические параметры производства ржаного хлеба. | 6 | 3 |
| Тема 4.9 Выпечка песочных изделий по сборнику утвержденных рецептур. Выпечка пряничных изделий по сборнику утвержденных рецептур | Технологические параметры производства национального вида хлеба. | 6 | 3 |
| Тема 4.10 Выпечка слоеных изделий по сборнику утвержденных рецептур. Оценка качества сырья и готовых изделий. | Различные способы отделки поверхности тестовых заготовок. | 6 | 3 |
| Тема 4.11 Выпечка сухарных плит. Технологические параметры выпечки различных видов изделий. | Технологические параметры производства бисквитных полуфабрикатов. | 6 | 3 |
| Тема 4.12 | Защита учебной | 6 | 3 |

| | | | |
|---|---|-----------|---|
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. | практики. | | |
| ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции | | 36 | |
| Тема 5.1 Отбраковка хлебобулочных изделий по утвержденному сборнику рецептур | Отбраковка хлебобулочных изделий не соответствующих стандарту | 6 | 3 |
| Тема 5.2 Укладка изделий в деревянные лотки, согласно утвержденному сборнику рецептур | Укладывание хлебобулочных изделий в лотки для охлаждения | 6 | 3 |
| Тема 5.3 Укладка изделий на решётки, согласно утвержденному сборнику рецептур | Укладывание изделий на решётки для охлаждения | 6 | 3 |
| Тема 5.4 Укладка изделий в лотки, согласно утвержденному сборнику рецептур | Укладывание хлебобулочных изделий в лотки для охлаждения | 6 | 3 |
| Тема 5.5 Укладка изделий на решётки, согласно утвержденному сборнику рецептур | Укладывание изделий на решётки для охлаждения | 6 | 2 |
| Тема 5.6 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | Защита учебной практики. | 6 | 3 |

*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 учебной пекарни.

1. Оборудование:

Просеиватель для муки, тестомесильные машины, планетарные миксеры, расстоечный шкаф, тестораскаточная машина, тестозакаточная машина, конвекционная печь, роторная печь.

2. Инструменты и приспособления:

-Скребки, миски, мерные стаканы, скалки, силиконовые коврики, кондитерские мешки, ложки, ножи, разделочные доски, формочки, плунжеры, прихватки, терки, ножницы, противни, разносы.

3. Средства обучения:

– компьютер, проектор, инструкционные карты, учебники, мастер классы.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла концентрированно.

Целью концентрированной учебно-ознакомительной практики являются углубление и закрепление знаний, полученных в процессе изучения теоретического материала и разбора практических ситуаций, необходимых для написания отчета по практике, а также расширение и систематизация знаний, полученных на основе изучения деятельности организаций социально-культурной сферы при прохождении рассредоточенной учебно-ознакомительной практики.

Задачи концентрированной учебно-ознакомительной практики:

- выполнение заданий, требующих знания теории и практики социально-культурного менеджмента, технологических основ социально-культурной деятельности, а также информационных технологий управления в социально-культурной сфере;

- развитие у студентов первичных навыков

- обучение студентов в ходе прохождения концентрированной учебно-ознакомительной практики умению использовать навыки

В ходе концентрированной учебно-ознакомительной практики студенты изучают документы.

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 |
|--|--|
| ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 3.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |

| | |
|---|---|
| ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |
| ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры. | Наблюдение во время выполнения заданий, зачет |