

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 – 288 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 36 часов

В рамках освоения ПМ 02 – 72 часа

В рамках освоения ПМ 03 – 72 часа

В рамках освоения ПМ 04 – 72 часов

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.	Отделывать 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 неприятие 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 неприятие 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 наименование 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, рецептурами	6
				Тема 2.2. Оценка качества сырья по органолептическим	6

				показателям	
				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 тестомесильных машин.	6
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6

ПМ 03 Разделка теста	72	Практиче ская 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	6
			Тема 3.3 Разделка и формование теста, согласно сборнику утверждённых рецептур	6
			Тема 3.4 Контроль предварительной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептур	6
			Тема 3.5 Работа с п/ф из замороженного теста, согласно сборнику утверждённых рецептур	6
			Тема 3.6 Придание окончательной формы тестовым заготовкам по рецептуре сборника утвержденных рецептур	6
			Тема 3.7 Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами, по рецептурам из утвержденного сборника.	6
			Тема 3.8 Смазка и отделка поверхности тестовых заготовок из сборника утвержденных рецептур	6
			Тема 3.9 Контроль предварительной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептур	6
			Тема 3.10 Разделка мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема, согласно сборника	6

				утвержденных рецептур	
				Тема 3.11 Придание окончательной формы тестовым заготовкам по рецептуре сборника утвержденных рецептур	6
				Тема 3.12 Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	72	Практическая 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 полуфабриката по сборнику утвержденных рецептур. Расчёт выхода хлебобулочных изделий.	6
				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	36	Практиче ская работа	Тема 5.1 Отбраковка хлебобулочных изделий по утвержденному сборнику	6

готовой продукции				рецептур	
				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:	288

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	6	2

	получать их		
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 безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	Все движущиеся части оборудования ограждены рабочие место сухое и чистое, не загромождено. Сан одежда всегда чистая, прохождение личного медосмотра.	6	2
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	Приготовление дрожжевого теста на большой опаре, для высоко рецептурных изделий. Приготовление	6	3

утвержденных рецептов.	теста безопасным способом для ускоренного тестоведения. Параметры: влажность, кислотность, время брожения		
Тема 2.5 Способы приготовления теста для мучных кондитерских изделий без крема по сборнику утвержденных рецептов.	Подготовка сырья к производству. Взвешивание сырья. Замес теста различными способами.	6	3
Тема 2.6 Приготовление пшеничного, ржано-пшеничного хлеба на заквасках с использованием солодовых продуктов по сборнику утвержденных рецептов.	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.	Подготовка сырья к производству. Дозирование сырья. Приготовление опары. Замес теста опарным и безопасным способами.	6	3
Тема 2.8 Определение готовности теста. Созревание теста	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.	Определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов различных видов теста. Физико-химические показатели: кислотность, температура. Органолептические	6	3

	показатели: увеличение в объёме, время брожения.		
Тема 2.10 Виды и причины брака теста.	Основные виды бака при замесе и брожении теста.	6	3
Тема 2.11 Правила обслуживания тестомесильных машин.	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации тестомесильного оборудования.	6	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	Защита учебной практики.	6	3
ПМ 03 Разделка теста		72	
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	Соблюдение санитарии и личной гигиены работником. Организация рабочего места.	6	3
Тема 3.3 Разделка и формование теста, согласно сборнику утверждённых рецептур	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием.	6	3
Тема 3.4 Контроль предварительной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептур	Подготовка сырья, взвешивание сырья, замес теста, разделка теста на тестовые заготовки, формование согласно виду изделия.	6	3
Тема 3.5 Работа с п/ф из замороженного теста, согласно сборнику утверждённых рецептур	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 Придание окончательной формы тестовым заготовкам по рецептуре сборника утвержденных рецептов	Подготовка сырья, взвешивание сырья, замес теста, брожение теста, разделка теста на тестовые заготовки, формование согласно виду изделия, заморозка т/з	6	3
Тема 3.7 Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами, по рецептурам из утвержденного сборника.	Подготовка сырья, взвешивание сырья, замес теста, брожение теста, разделка теста на тестовые заготовки, предварительная расстойка, формование согласно виду изделия.	6	3
Тема 3.8 Смазка и отделка поверхности тестовых заготовок из сборника утвержденных рецептов	Подготовка сырья, взвешивание сырья, замес теста, разделка теста на тестовые заготовки, формование согласно виду изделия, устранение дефектов заготовок.	6	3
Тема 3.9 Контроль предварительной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептов	Подготовка сырья, взвешивание сырья, замес теста, разделка теста на тестовые заготовки, формование согласно виду изделия, отделка поверхности заготовок.	6	3
Тема 3.10 Разделка мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема, согласно сборника утвержденных рецептов	Подготовка сырья, взвешивание сырья, замес теста, брожение теста, разделка теста на тестовые заготовки, предварительная расстойка. Нормы и качество предварительной расстойки.	6	3
Тема 3.11 Придание окончательной формы тестовым заготовкам по рецептуре сборника утвержденных рецептов	Подготовка сырья, взвешивание сырья, замес теста, разделка теста на тестовые заготовки, формование согласно	6	3

	виду изделия.		
Тема 3.12 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.	Технологические параметры производства булочных изделий.	6	3

Органолептическая оценка различных видов изделий.			
Тема 4.5 Выпечка сдобных изделий по сборнику утвержденных рецептур. Температурный режим выпечки.	Технологические параметры производства слоеных изделий.	6	3
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 Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	Защита учебной практики.	6	3
ПМ05 Укладка и упаковка готовой продукции		36	
Тема 5.1 Отбраковка хлебобулочных изделий по утвержденному сборнику рецептур	Отбраковывание 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	Защита учебной практики.	6	3

дифференцированного зачета			
----------------------------	--	--	--

*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	Наблюдение во время выполнения заданий,

сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	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. Отделять 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