

Министерство образования, науки и инновационной политики Новосибирской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Новосибирской области  
**«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ  
И ПЕРЕРАБОТКИ»**

ПРОГРАММА

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Специальности среднего профессионального образования

**19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Новосибирск 2022

СОГЛАСОВАНО:

старший мастер

О.Ю. Кончакова

« 01 » 09 2022 г

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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 « 01 » 09 2022г.

председатель Кабанцова Г.А.

Организацией:

ООО ТРИЭР - СИБИРЬ

Руководитель технологической службы

А.А. Шлык

---

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



## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	22

# 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 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

## 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.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

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

- проводить испытания по определению органолептических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;

- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;
- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести таблицу учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;
- организовать работу коллектива исполнителей;
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

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 – 36 часов

В рамках освоения ПМ 03 - 36 часа

В рамках освоения ПМ 04 - 36 часов

В рамках освоения ПМ 05– 36 часов

В рамках освоения ПМ 06– 72 часа.

## 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):

1 сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

2 полуфабрикаты;

3 готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

4 технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

5 оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

6 процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций, личностных результатов (ЛР) по избранной профессии:

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использование информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 6.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 6.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 6.3	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 6.4	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 6.5	Обслуживать оборудование для приготовления теста, разделки и выпечки изделий



ПК 6.6	Отделять поверхность готовых хлебобулочных и кондитерских изделий.
ПК 6.7	Готовить и оформлять хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия.
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 наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 1.1.-1.4. ЛР 1-17	ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	36	Прием основного и дополнительного сырья; Просеивание муки; Обработка яиц; Активация дрожжей.	Тема 1.1 . Основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.	6
				Тема 1.2 Расчет запаса склада для хранения основного и дополнительного сырья.	6
				Тема 1.3 Изучение устройств для подготовки муки к производству.	6
				Тема 1.4 Активация дрожжей.	6
				Тема 1.5 Подготовка яиц к производству.	6
				Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
ПК 2.1.-2.4. ЛР 1-17	ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	36	Расчет рецептур; Подготовка и дозирование сырья; Приготовление заварки; Замес теста; Формование тестовых заготовок хлеба, батонов, сдобных изделий; Отделка поверхности тестовых заготовок; Укладка тестовых заготовок на листы; Определение готовности расстойки тестовых заготовок; Выполнение надрезов на поверхности	Тема 2.1. Производство пшеничного хлеба безопасным способом: на активированных дрожжах, с увеличенной дозировкой дрожжей, с применением улучшителя.	6
				Тема 2.2. Производство хлеба из смеси разных сортов ржаной и пшеничной муки на заквасках, с применением заварки.	6
				Тема 2.3. Производство булочных изделий различной массы и	6

			изделий; Выпечка изделий; Отделка поверхности готовых изделий Укладка, упаковка изделий.	методами оформления Тема 2.4. Производство сдобных изделий из пшеничной муки высшего сорта Тема 2.5. Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.) Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6 6 6
ПК 3.1.- 1.4. ЛР 1-17	ПМ 03 Производство кондитерских изделий	36	Подготовка и дозирование сырья; Взбивание бисквитных масс; Замес песочного и пряничного теста; Выпечка бисквитов; Выпечка печенья; Приготовление начинок и кремов; Темперирование шоколада; Изготовление шоколадных украшений для торта; Производство п\ф из заварного теста; Изготовление украшений из мастики; Оформление тортов и пирожных.	Тема 3.1 Производство бисквитных основ для торта и бисквитных рулетов традиционным способом и с использованием смеси. Начинки, крема для тортов и пирожных.	6
				Тема 3.2 Производство кексов, маффинов традиционным способом и с использованием смесей.	6
				Тема 3.3 Производство песочного, сдобного печенья отсадного и выемного	6
				Тема 3.4 Производство изделий заварного теста (профитроли, эклеры)	6
				Тема 3.5 Работа с мастикой, изготовления украшений для торта. Работа с шоколадом, изготовление украшений для торта. Сборка и оформление тортов и пирожных	6
				Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
				ПК 4.1.- 4.3. ЛР	ПМ 04 Производство макаронных изделий

1-17			Формование макаронных изделий; Укладка тестовых заготовок на листы; Сушка изделий; Укладка, упаковка изделий.	ТБ и ОТ.	
				Тема 4.2. Приготовление яичной лапши. Физико-химические показатели готовых изделий.	6
				Тема 4.3. Приготовление гречневой лапши, органолептические свойства готовых изделий	6
				Тема 4.4. Приготовление лапши удон. Оценка качества сырья и готового изделия.	6
				Тема 4.5. Приготовление лазаньи. Свойства, структура, консистенция.	6
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПК 5.1.- 5.5. ЛР 1-17	ПМ 05 Организация работы структурного подразделения	36	Разработка квалификационной характеристики главного технолога крупного промышленного предприятия; Оценка сложившейся ситуации в организации, возможностей и перспектив продвижения по службе; Проведение анализа различных организационных структур управления предприятиями; Расчет показателей заработной платы работника.	Тема 5.1 Разработка квалификационной характеристики специалиста, изучение методов набора персонала	6
				Тема 5.2 Управление карьерой персонала	6
				Тема 5.3 Составление схем организационных структур управления	6
				Тема 5.4 Обоснование выбора стратегического решения	6
				Тема 5.5 Системы оплаты труда	6
				Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
ПК 6.1-	ПМ 06 Выполнение работ	72	Расчет рецептов; Подготовка и дозирование сырья;	Тема 6.1 Производство пшеничного хлеба	6

6.7 ЛР 1-17	по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь		Приготовление заварки; Замес теста; Формование тестовых заготовок хлеба, батонов, сдобных изделий; Техника плетения; Отделка поверхности изделий; Укладка тестовых заготовок на листы; Определение готовности расстойки тестовых заготовок; Выполнение надрезов на поверхности изделий; Выпечка изделий; Укладка, упаковка х\б изделий; Формование слоеного теста; Формование национальных видов х\б изделий; Взбивание бисквитных масс; Замес песочного и пряничного теста; Выпечка бисквитов; Выпечка печенья; Приготовление начинок и кремов; Темперирование шоколада; Производство п\ф из заварного теста;	Тема 6.2 Производство ржано-пшеничного хлеба	6
				Тема 6.3 Производство сдобных изделий. Техника плетения халы	6
				Тема 6.4 Производство слоеных изделий	6
				Тема 6.5 Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	6
				Тема 6.6 Производство х\б изделий с содержанием зерновых смесей, фруктов и орехов.	6
				Тема 6.7 Производство песочного печенья	6
				Тема 6.8 Производство кексов, маффинов	6
				Тема 6.9 Производство бисквитов (основы для торта, рулета)	6
				Тема 6.10 Производство профитролей и эклеров	6
				Тема 6.11 Укладка, нарезка и упаковка готовой продукции.	6
				Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
<b>ВСЕГО часов</b>		288		288	

### 3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
--	----------------------------	-------------	------------------

1	2	3	4
ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке		36	
Виды работ: Прием основного и дополнительного сырья; Просеивание муки; Обработка яиц; Активация дрожжей.			
Тема 1.1 Основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.	Содержание	6	
	1 Разобрать на примере оборудования требования к конструкциям машин, основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.		2
Тема 1.2 Расчет запаса склада для хранения основного и дополнительного сырья.	Содержание	6	
	1 Рассчитать суточный расход, складской запас и площади склада для хранения муки,		3
	2 Рассчитать суточный расход, складской запас и площади склада для хранения дрожжей, сахара, маргарина и другого дополнительного сырья		3
Тема 1.3 Изучение устройств для подготовки муки к производству.	Содержание	6	
	1 Разобрать на примере оборудования требования к конструкциям мукопросеивателя, основные правила техники безопасности и эксплуатации мукопросеивателя		2
Тема 1.4 Активация дрожжей	Содержание	6	
	1 Рассмотреть виды дрожжей.		2
	2 Правила подготовки к производству прессованных и сухих дрожжей		2
	3 Произвести активацию прессованных дрожжей		2
Тема 1.5 Обработка яиц	Содержание	6	
	1 Изучение инструкции по обработке яиц		2
	2 Изучение инструкции по применению дезинфицирующих средств		2
	3 Провести обработку яиц		2
Промежуточная аттестация в форме ДЗ		6	
ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий		36	
Виды работ: Расчет рецептов; Подготовка и дозирование сырья;			

Приготовление заварки; Замес теста; Формование тестовых заготовок хлеба, батонов, сдобных изделий с начинкой и без начинки; Отделка поверхности тестовых заготовок; Укладка тестовых заготовок на листы; Определение готовности расстойки тестовых заготовок; Выполнение надрезов на поверхности изделий; Выпечка изделий; Отделка поверхности готовых изделий; Укладка, упаковка изделий.				
Тема 2.1	Содержание	6		
Производство пшеничного хлеба безопасным ускоренным способом: на активированных дрожжах, с увеличенной дозировкой дрожжей, с применением улучшителя.	1		Расчёт производственной рецептуры	2
	2		Производство пшеничного хлеба безопасным ускоренным способом на активированных дрожжах	2
	3		Производство пшеничного хлеба безопасным ускоренным способом с увеличенной дозировкой дрожжей	2
	4		Производство пшеничного хлеба безопасным ускоренным способом с применением улучшителей.	2
Тема 2.2	Содержание	6		
Производство хлеба из смеси разных сортов ржаной и пшеничной муки на заквасках, с применением заварки.	1		Расчёт производственной рецептуры	2
	2		Производство ржано-пшеничного хлеба на закваске	2
	3		Производство ржано-пшеничного хлеба на закваске и заварке.	2
Тема 2.3	Содержание	6		
Производство булочных изделий различной массы и методами оформления	1		Расчёт производственной рецептуры	3
	2		Производство батонов	2
	3		Производство плетенки	2
	4		Производство багетов	
Тема 2.4	Содержание	6		
Производство сдобных изделий из пшеничной муки высшего сорта	1		Расчёт производственной рецептуры	3
	2		Производство сдобных изделий без начинки	2
	3		Производство сдобных изделий с начинкой	2
Тема 2.5	Содержание	6		
Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	1		Расчёт производственной рецептуры	3
	2		Производство чабатты и фокаччо	2
	3		Производство лаваша	2
Промежуточная аттестация в форме ДЗ		6		
ПМ 03		72		



<b>Производство кондитерских изделий</b>				
<b>Виды работ:</b> Подготовка и дозирование сырья; Взбивание бисквитных масс; Замес песочного и пряничного теста; Выпечка бисквитов; Выпечка печенья; Приготовление начинок и кремов; Темперирование шоколада; Изготовление шоколадных украшений для торта; Производство п\ф из заварного теста; Изготовление украшений из мастики; Оформление тортов и пирожных.				
<b>Тема 3.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
Производство бисквитных основ для торта и бисквитных рулетов традиционным способом и с использованием смеси. Начинки, крема для тортов и пирожных	1		Расчёт производственной рецептуры	2
	2		Производство бисквитной массы для рулета и основы для торта с использованием традиционного сырья	2
	3		Производство бисквитной массы с для рулета и основы для торта с использованием смесей.	2
<b>Тема 3.2</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
Производство кексов, маффинов традиционным способом и с использованием смесей.	1		Расчёт производственной рецептуры	3
	2		Производство кексов с использованием традиционного сырья	2
	3		Производство кексов с использованием смеси.	2
	4		Производство маффинов с использованием смеси.	3
	5		Производство маффинов с начинками, с фруктами и орехами.	3
<b>Тема 3.3</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
Производство песочного, сдобного печенья отсадного и выемного	1		Расчёт производственной рецептуры	3
	2		Производство песочного выемного печенья	2
	3		Производство песочного отсадного печенья с помощью кондитерского мешка	2
<b>Тема 3.4</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
Производство изделий заварного теста (профитроли, эклеры)	1		Расчёт производственной рецептуры	3
	2		Производство заварных изделий	2
	3		Отделка печенья	3
	4		Наполнение профитролей и эклеров кремом. Отделка эклеров.	3
<b>Тема 3.5</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>		
Работа с мастикой, изготовления	1		Расчёт производственной рецептуры	3
	2		Работа с мастикой	2

украшений для торта. Работа с шоколадом, изготовление украшений для торта. Сборка и оформление тортов и пирожных	3	Работа с шоколадом		2
	4	Декорирование изделий		3
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			6	
ПМ 04 Производство макаронных изделий			36	
Виды работ: Расчет рецептур; Подготовка и дозирование сырья; Замес теста; Формование макаронных изделий; Укладка тестовых заготовок на листы; Сушка изделий; Укладка, упаковка изделий.				
Тема 4.1 Инструктаж промышленной санитарии, ТБ и ОТ.	Содержание		6	2
	1	Разобрать на примере оборудования требования к конструкциям машин, основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.		
Тема 4.2. Приготовление яичной лапши. Физико-химические показатели готовых изделий.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Приготовление яичной лапши.		3
	3	Оценка качества готовых изделий по физико-химическим показателям.		3
Тема 4.3. Приготовление гречневой лапши, органолептические свойства готовых изделий.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Приготовление гречневой лапши.		3
	3	Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.		3
Тема 4.4. Приготовление лапши удон. Оценка качества сырья и готового изделия.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Приготовление лапши удон.		3
	3	Оценка качества сырья и готового изделия.		3
Тема 4.5 Приготовление лазаньи. Свойства, структура, консистенция.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Приготовление лазаньи.		3
	3	Свойства, структура, консистенция.		3
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			6	
ПМ 05 Организация работы структурного подразделения			36	
Виды работ: Разработка квалификационной характеристики главного технолога				

крупного промышленного предприятия; Оценка сложившейся ситуации в организации, возможностей и перспектив продвижения по службе; Проведение анализа различных организационных структур управления предприятиями; Расчет показателей заработной платы работника.				
Тема 5.1 Разработка квалификационной характеристики специалиста, изучение методов набора персонала	Содержание		6	
	1	Разработка квалификационной характеристики главного технолога крупного промышленного предприятия.		3
Тема 5.2 Управление карьерой персонала	Содержание		6	
	1	Оценка сложившейся ситуации в организации, возможностей и перспектив продвижения по службе.		3
	2	Составление своего личного жизненного плана карьеры.		3
Тема 5.3 Составление схем организационных структур управления	Содержание		6	
	1	Проведение анализа различных организационных структур управления предприятиями		3
Тема 5.4 Обоснование выбора стратегического решения	Содержание		6	
	1	Расчет основных показателей деятельности предприятия		3
	2	Выбор стратегического решения на основе проведенных расчетов		3
Тема 5.5 Системы оплаты труда	Содержание		6	
	1	Решение задач по показателям заработной платы работника		3
Промежуточная аттестация в форме ДЗ		6		
ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь		72		
Виды работ: Расчет рецептур; Подготовка и дозирование сырья; Приготовление заварки; Замес теста; Формование тестовых заготовок хлеба, батонов, сдобных изделий; Техника плетения; Отделка поверхности изделий; Укладка тестовых заготовок на листы; Определение готовности расстойки тестовых заготовок; Выполнение надрезов на поверхности изделий; Выпечка изделий; Укладка, упаковка хлебных изделий;				

Формование слоеного теста; Формование национальных видов х\б изделий; Взбивание бисквитных масс; Замес песочного и пряничного теста; Выпечка бисквитов; Выпечка песочного печенья; Приготовление начинок и кремов; Темперирование шоколада; Производство п\ф из заварного теста;				
Тема 6.1 Производство пшеничного хлеба	Содержание		6	3
	1	Расчёт производственной рецептуры		
	2	Приготовление пшеничного хлеба безопасным способом		
	3	Приготовление пшеничного хлеба опарным способом		
	4	Приготовление пшеничного хлеба ускоренным способом по интенсивной технологии		
Тема 6.2 Производство ржано-пшеничного хлеба	Содержание		6	3
	1	Расчёт производственной рецептуры		
	2	Приготовление ржано-пшеничного хлеба на закваске		
	3	Приготовление ржано-пшеничного хлеба на закваске и заварке		
Тема 6.3 Производство сдобных изделий. Техника плетения халы	Содержание		6	3
	1	Расчёт производственной рецептуры		
	2	Производство сдобных изделий		
	3	Освоение техники формования плетенки из одного жгута		
	4	Освоение техники плетения уинстонского узла		
	5	Освоение техники плетения хал из трех, четырех, пяти, восьми жгутов		
Тема 6.4 Производство слоеных изделий	Содержание		6	3
	1	Расчёт производственной рецептуры		
	2	Производство бездрожжевого слоеного теста		
	3	Производство дрожжевого слоеного теста		
	4	Формование слоеных изделий (ушки, круассаны, слойка с начинкой)		
Тема 6.5 Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	Содержание		6	3
	1	Расчёт производственной рецептуры		
	2	Производство чабатты и фокаччо		
	3	Производство лаваша		
Тема 6.6 Производство х\б изделий с	Содержание		6	3
	1	Расчёт производственной рецептуры		
	2	Производство х\б изделий с		

содержанием зерновых смесей, фруктов и орехов.		содержанием зерновой смеси		
	3	Производство х\б изделий с содержанием фруктов и орехов		3
Тема 6.7 Производство песочного печенья	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство песочного выемного печенья		3
	3	Производство песочного отсадного печенья с помощью кондитерского мешка		3
Тема 6.8 Производство кексов, маффинов	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство кексов		3
	3	Производство маффинов		3
Тема 6.9 Производство бисквитов (основы для торта, рулета)	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство бисквитной основы для торта		3
	3	Производство бисквитных рулетов		3
Тема 6.10 Производство профитролей и эклеров	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство заварного теста		3
	3	Формование эклеров и профитролей		3
Тема 6.11 Укладка, нарезка и упаковка готовой продукции.	Содержание		6	
	1	Укладка формового и подового хлеба		3
	2	Нарезка и упаковка хлеба		3
	3	Укладка и упаковка мелкоштучных х\б изделий.		3
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			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:

- учебная пекарня;
- предприятия, организации на основе прямых договоров.

1.Оборудование:

- Мукопросеиватель
- Тестомесильная машина
- Миксер
- Миксер настольный

- Тестораскатывающая машина
- Тестозакатывающая машина
- Расстоечный шкаф
- Печь ротационная
- Печь подовая
- Печь конвекционная
- Вафельница электрическая
- Блинница
- Холодильный шкаф
- Темперирующая машина
- Весы электронные

## 2. Инструменты и приспособления:

- Листы и формы для выпечки
- Скалки
- Скребки
- Ножи для резки теста
- Вырубки для печенья
- Мешки кондитерские, насадки
- Кисти, лопатки, мерные кружки
- Емкости для сырья и п\ф
- Доски разделочные

## 3. Средства обучения:

- Компьютер
- Мультимедийный проектор

## 4 Информационное обеспечение обучения.

### Основные источники:

1. Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие.- М.:ДеЛи плюс, 2016.-539с.

2. Энциклопедия хлеба/Авт.-сост. А.С. Романов –Кемерово: ООО «Фирма ПОЛИГРАФ», 2016.-600 с.: ил.

3. Хамельман Джеффри Хлеб. Технология и рецептуры/-Пер. с англ. О.П. Четвериковой.- СПб.: Профессия, 2016.-432., табл., ил.

### Дополнительные источники:

1. Ковэн С., Янг Л. Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам. 202 вопроса и ответа/ пер. с англ. К.т.н В.Е. Ашкинази.-СПб.: Профессия, 2007.-238с., ил.

2. Ковэн С., Янг Л. Дополнительные рекомендации хлебопекам и кондитерам. Еще 151 вопрос и ответ/ пер. с англ. О.П. Четвериковой.-СПб.: Профессия, 2011.-248с., табл., ил.

3. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Мастерство, 2002.

4. Павлова Н.С. Сборник основных рецептов сахаристых кондитерских изделий. – СПб.: ГИОРД, 2000.

5. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахарных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2002.

6. Справочник технолога кондитерского производства Т.1. Технология и рецептуры./Т.К.Апет, З.Н.Пашук. – СПб.: ГИОРД, 2004.

7. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебное пособие.- Ростов н/Д: Феникс, 2010.

8. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2008.

Интернет-ресурсы:

1. <http://povar.ru/list/hleb/> - Производство хлеба и хлебобулочных изделий;

2. <http://sunhi.ru/> - Производство хлеба и хлебобулочных изделий;

3. <http://www.cartalana.ru/candy-content.php> - Приготовление кондитерских изделий;

4. <http://bookitut.ru> – Приготовление кондитерских изделий

#### 4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

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

#### 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
ПМ 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Дифференцированный зачет
ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Дифференцированный зачет
ПМ 03 Производство кондитерских изделий	Дифференцированный зачет
ПМ 04 Производство макаронных изделий	Дифференцированный зачет
ПМ 05 Организация работы структурного подразделения	Дифференцированный зачет
ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь	Дифференцированный зачет