

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

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

Новосибирск 2023

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

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

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	21
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	25

# 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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

## 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 - 288 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 108 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– 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 ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

2 организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

3 лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

4 обеспечение деятельности структурного подразделения;

5 выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ);

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ПК 3.1.	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2.	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5.	Вести учетно-отчетную документацию.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;



ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

### 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.- 1.2.	ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	108	Подготовка и дозирование сырья; Расчет рецептур; Подготовка и дозирование сырья; Приготовление заварки; Замес теста; Формование тестовых заготовок хлеба, батончиков, сдобных изделий; Отделка поверхности тестовых заготовок; Укладка тестовых заготовок на листы; Определение готовности расстойки тестовых заготовок; Выполнение надрезов на поверхности	Тема 1.1. Производство пшеничного хлеба безопасным ускоренным способом: на активированных дрожжах, с увеличенной дозировкой дрожжей, с применением улучшителя.	6
				Тема 1.2. Производство хлеба из смеси разных сортов ржаной и пшеничной муки на заквасках, с применением заварки.	6
				Тема 1.3. Производство булочных изделий различной массы и методами оформления	6
				Тема 1.4.	6

			изделий; Выпечка изделий; Отделка поверхности готовых изделий Укладка, упаковка изделий. 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. Формование макаронных изделий; Укладка тестовых заготовок на листы; Сушка изделий; Укладка, упаковка изделий.	Производство сдобных изделий из пшеничной муки высшего сорта	
				Тема 1.5. Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	6
				Тема 1.6. Производство слоеных изделий	6
				Тема 1.7. Производство бисквитных основ для торта и бисквитных рулетов традиционным способом и с использованием смеси. Начинки, крема для тортов и пирожных.	6
				Тема 1.8. Производство кексов, маффинов традиционным способом и с использованием смесей.	6
				Тема 1.9. Производство песочного, сдобного печенья отсадного и выемного	6
				Тема 1.10. Производство изделий заварного теста (профитроли, эклеры)	6
				Тема 1.11. Работа с карамелью, изготовления украшений для торта.	6
				Тема 1.12. Работа с шоколадом, изготовление украшений для торта. Сборка и оформление тортов и пирожных	6
				Тема 1.13. Инструктаж промышленной санитарии, гигиены, ТБ и ОТ.	6
				Тема 1.14. Приготовление яичной лапши.	6

				Физико-химические показатели готовых изделий.	
				Тема 1.15. Приготовление гречневой лапши, органолептические свойства готовых изделий	6
				Тема 1.16. Приготовление лапши удон. Оценка качества сырья и готового изделия.	6
				Тема 1.17. Приготовление лазаньи. Свойства, структура, консистенция.	6
				Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
ПК 2.1.- 2.2.	ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	36	Подготовка и дозирование сырья; 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 изделий; Выпечка изделий; Отделка поверхности готовых изделий Укладка, упаковка изделий.	Тема 2.1. Производство пшеничного хлеба	6
				Тема 2.2. Производство сдобных изделий. Техника плетения халы	6
				Тема 2.3. Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	6
				Тема 2.4. Производство песочного печенья	6
				Тема 2.5. Производство ржано-пшеничного хлеба	6
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПК 3.1.-	ПМ 03 Лабораторный	36	Прием основного и дополнительного сырья;	Тема 3.1. Основные правила техники безопасности	6

3.2.	контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья		Просеивание муки; Обработка яиц; Активация дрожжей.	и эксплуатации оборудования.	6					
				Тема 3.2. Расчет запаса склада для хранения основного и дополнительного сырья.						
				Тема 3.3. Изучение устройств для подготовки муки к производству.		6				
				Тема 3.4. Активация дрожжей.		6				
				Тема 3.5. Подготовка яиц к производству.		6				
				Промежуточная аттестация в форме ДЗ		6				
ПК 4.1.- 4.5.	ПМ 04 Обеспечение деятельности 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 4.1. Разработка квалификационной характеристики специалиста, изучение методов набора персонала	6					
				Тема 4.2. Управление карьерой персонала		6				
				Тема 4.3. Составление схем организационных структур управления		6				
				Тема 4.4. Обоснование выбора стратегического решения		6				
				Тема 4.5. Системы оплаты труда		6				
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		6				
				ПК 1.1.- 4.5.		ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь	36	Расчет рецептур; Подготовка и дозирование сырья; Приготовление заварки; Замес теста; Формование тестовых заготовок хлеба, батонов, сдобных изделий;	Тема 5.1. Производство пшеничного хлеба	6
									Тема 5.2. Производство ржано-пшеничного хлеба	
Тема 5.3. Производство сдобных изделий. Техника плетения халы	6									

			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 5.4. Производство слоеных изделий Тема 5.5. Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.) Тема 5.6. Производство х\б изделий с содержанием зерновых смесей, фруктов и орехов. Тема 5.7. Производство песочного печенья Тема 5.8. Производство кексов, маффинов Тема 5.9. Производство бисквитов (основы для торта, рулета) Тема 5.10. Производство профитролей и эклеров Тема 5.11. Укладка, нарезка и упаковка готовой продукции. Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6 6 6 6 6 6 6 6 6 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	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	108		
Виды работ: Подготовка и дозирование сырья; 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 изделий; Выпечка изделий; Отделка поверхности готовых изделий Укладка, упаковка изделий. 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. Формование макаронных изделий; Укладка тестовых заготовок на листы; Сушка изделий; Укладка, упаковка изделий.				
Тема 1.1. Производство пшеничного хлеба безопасным ускоренным способом: на активированных дрожжах, с увеличенной дозировкой дрожжей, с применением	Содержание		6	2
	1	Расчёт производственной рецептуры		
	2	Приготовление пшеничного хлеба безопасным способом		
	3	Приготовление пшеничного хлеба опасным способом		
4	Приготовление пшеничного хлеба ускоренным способом по интенсивной технологии		2	

улучшителя.				
Тема 1.2. Производство хлеба из смеси разных сортов ржаной и пшеничной муки на заквасках, с применением заварки.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство ржано-пшеничного хлеба на закваске		3
	3	Производство ржано-пшеничного хлеба на закваске и заварке.		3
Тема 1.3. Производство булочных изделий различной массы и методами оформления	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство сдобных изделий		2
Тема 1.4. Производство сдобных изделий из пшеничной муки высшего сорта	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство сдобных изделий		2
Тема 1.5. Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство чабатты и фокаччо		2
	3	Производство лаваша		2
	4	Производство фугас		2
Тема 1.6. Производство слоеных изделий	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство бездрожжевого слоеного теста		2
	3	Производство дрожжевого слоеного теста		2
	4	Формование слоеных изделий (ушки, круассаны, слойка с начинкой)		2
Тема 1.7. Производство бисквитных основ для торта и бисквитных рулетов традиционным способом и с использованием смеси. Начинки, крема для тортов и пирожных.	Содержание		6	
	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
Тема 1.8. Производство кексов, маффинов традиционным	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство кексов с использованием традиционного сырья		2

способом и с использованием смесей.	3	Производство кексов с использованием смеси.		2
	4	Производство маффинов с использованием смеси.		2
	5	Производство маффинов с начинками, с фруктами и орехами.		2
Тема 1.9. Производство песочного, сдобного печенья отсадного и выемного	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство песочного выемного печенья		2
	3	Производство песочного отсадного печенья с помощью кондитерского мешка		2
Тема 1.10. Производство изделий заварного теста (профитроли, эклеры)	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство заварных изделий		2
	3	Отделка печенья		2
	4	Наполнение профитролей и эклеров кремом. Отделка эклеров.		2
Тема 1.11. Работа с карамелью, изготовления украшений для торта.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Работа с карамелью		2
	3	Декорирование изделий		2
Тема 1.12. Работа с шоколадом, изготовление украшений для торта. Сборка и оформление тортов и пирожных	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Работа с шоколадом		2
	3	Декорирование изделий		2
Тема 1.13. Инструктаж промышленной санитарии, гигиены, ТБ и ОТ.	Содержание		6	
	1	Разобрать на примере оборудования требования к конструкциям машин, основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.		2
Тема 1.14. Приготовление яичной лапши. Физико-химические показатели готовых изделий.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Приготовление яичной лапши.		2
	3	Оценка качества готовых изделий по физико-химическим показателям.		2
Тема 1.15. Приготовление гречневой лапши, органолептические свойства готовых изделий	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Приготовление гречневой лапши.		2
	3	Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.		2



Тема 1.16. Приготовление лапши удон. Оценка качества сырья и готового изделия.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Приготовление лапши удон.		2
	3	Оценка качества сырья и готового изделия.		2
Тема 1.17. Приготовление лазаньи. Свойства, структура, консистенция.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Приготовление лазаньи.		2
	3	Свойства, структура, консистенция.		2
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			6	
ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			36	
Виды работ: Подготовка и дозирование сырья; 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 изделий; Выпечка изделий; Отделка поверхности готовых изделий Укладка, упаковка изделий.				
Тема 2.1. Производство пшеничного хлеба	Содержание		6	
	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. Производство сдобных изделий. Техника плетения халы	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство сдобных изделий		2
	3	Освоение техники формования плетенки из одного жгута		2
	4	Освоение техники плетения уинстонского узла		2
	5	Освоение техники плетения хал из трех, четырех, пяти, восьми жгутов		2
Тема 2.3.	Содержание			

Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	1	Расчёт производственной рецептуры	6	3
	2	Производство чабатты и фокаччо		2
	3	Производство лаваша		2
	4	Производство фугас		3
Тема 2.4. Производство песочного печенья	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство песочного выемного печенья		2
Тема 2.5. Производство ржано-пшеничного хлеба	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство ржано-пшеничного хлеба на закваске		2
	3	Производство ржано-пшеничного хлеба на закваске и заварке.		2
	Промежуточная аттестация в форме ДЗ		6	
ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			72	
Виды работ: Прием основного и дополнительного сырья; Просеивание муки; Обработка яиц; Активация дрожжей.				
Тема 3.1. 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 2
Тема 3.2. 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		2
	Тема 3.3. 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	3	
Тема 3.4. Активация дрожжей.	Содержание		6	
	1	Рассмотреть виды дрожжей.		3
	2	Правила подготовки к производству прессованных и сухих дрожжей		2

	3	Произвести активацию прессованных дрожжей		3
Тема 3.5. Подготовка яиц к производству.	Содержание		6	
	1	Изучение инструкции по обработке яиц		3
	2	Изучение инструкции по применению дезинфицирующих средств		2
	3	Провести обработку яиц		2
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			6	
ПМ 04 Обеспечение деятельности 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 4.1 Разработка квалификационной характеристики специалиста, изучение методов набора персонала	Содержание		6	
	1	Разработка квалификационной характеристики главного технолога крупного промышленного предприятия.		2
Тема 4.2 Управление карьерой персонала	Содержание		6	
	1	Оценка сложившейся ситуации в организации, возможностей и перспектив продвижения по службе.		2
	2	Составление своего личного жизненного плана карьеры.		3
Тема 4.3 Составление схем организационных структур управления	Содержание		6	
	1	Проведение анализа различных организационных структур управления предприятиями		2
Тема 4.4 Обоснование выбора стратегического решения	Содержание		6	
	1	Расчет основных показателей деятельности предприятия		2
	2	Выбор стратегического решения на основе проведенных расчетов		3
Тема 4.5 Системы оплаты труда	Содержание		6	
	1	Решение задач по показателям заработной платы работника		2
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			6	
ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь			72	
Виды работ: Расчет рецептов; 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 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 5.1. Производство пшеничного хлеба	Содержание	6		
	1		Расчёт производственной рецептуры	3
	2		Приготовление пшеничного хлеба безопасным способом	3
	3		Приготовление пшеничного хлеба опарным способом	3
	4		3	
			3	
Тема 5.2. Производство ржано- пшеничного хлеба	Содержание	6		
	1		Расчёт производственной рецептуры	3
	2		Приготовление ржано-пшеничного хлеба на закваске	3
	3		Приготовление ржано-пшеничного хлеба на закваске и заварке	3
Тема 5.3. Производство сдобных изделий. Техника плетения халы	Содержание	6		
	1		Расчёт производственной рецептуры	3
	2		Производство сдобных изделий	3
	3		Освоение техники формования плетенки из одного жгута	3
	4		Освоение техники плетения уинстонского узла	3
	5		Освоение техники плетения хал из трех, четырех, пяти, восьми жгутов	3
Тема 5.4. Производство слоеных изделий	Содержание	6		
	1		Расчёт производственной рецептуры	3
	2		Производство бездрожжевого слоеного теста	3
	3		Производство дрожжевого слоеного теста	3
	4		Формование слоеных изделий (ушки, круассаны, слойка с начинкой)	3

Тема 5.5. Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство чабатты и фокаччо		3
	3	Производство лаваша		3
Тема 5.6. Производство изделий с содержанием зерновых смесей, фруктов и орехов.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство х\б изделий с содержанием зерновой смеси		3
	3	Производство х\б изделий с содержанием фруктов и орехов		3
Тема 5.7. 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 5.8. Производство кексов, маффинов	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство кексов		3
	3	Производство маффинов		3
Тема 5.9. 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 5.10. Производство профитролей и эклеров	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство заварного теста		3
	3	Формование эклеров и профитролей		3
Тема 5.11. 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

Реализация учебной практики требует наличия учебной пекарни для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

##### Материально-техническое оснащение кабинета

<u>Учебная пекарня.</u>	<b>Оборудование:</b> Блинница-1, Ванна моечная-5 Вафельница 1 Весы электронные, порционные 3, Витрина холодильная-1, Водонагреватель-1 Камера -1, Контейнер передвижной -4, Кухонный стеллаж -1, Лист пекарский -11, Миксер-6, Моноблок-1,Мукопросеиватель-1 Печь 3-х секционная -1, Печь конвекционная -1, Печь ротационная-1 Подставка -4, Прилавок -2, Принтер пищ. печати -1, Рукомойник-4, Стеллаж-1, Стеллаж с 4 сплошными полками-9, Стол кондитерский-1 Стол производственный-1 Стол профессиональный-2 Стол разделочный-12 Тележка для печи-7 Тестокаточная машина-1 Тестоделитель-1, Тестомес-1 Тестораскаточная машина-1 Хлебoreзка-2 Шкаф кухонный-2,Шкаф расстоечный 2 Шкаф холодильный с метал. дверью -3 Гастроёмкость -29 Аэрограф -1 Доска разделочная -2 Лоток деревянный-17 Миска -7 Противень-10 Скалка-4 Скребок-5 Сотейник-1 Форма для кексов-2 Венчик-2 Высечка гладкая-4 Дуршлаг-2 Кастрюля-сито-1 Контейнер с крышкой-1 Миска-4 Половник-1 Сито-2 Сковорода-3 Форма кольцо раздвижное-1 Шумовка-1 Стол большой-1 Стулья-15 Дражировочный барабан KADZAMA mini-Coating-1 Лампа для карамели-1 Компрессор для распыления красителей с манометром-1 Блендер погружной-4 Шпатель кондитерский 200*200 мм-12 Электронный термометр с щупом-5 Форма силикон ПОЛУСФЕРА-12 Форма силикон для мармелада-12 Форма для шоколада-12 Форма для конфет-12 Набор шпателей кондитерских-15
-------------------------	--

	Мешок кондитерский 35 см-300 Насадка для мешка-80 Набор форм-резаков-3 Лопатки для шоколада (мастихины)-5 Коврик силиконовый-15. Инструкционные технологические карты, рецептуры.
--	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

#### **4.2. Информационное обеспечение обучения**

Программа учебной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

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

#### **4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения и преподаватели производственного цикла, осуществляющие непосредственное 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 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Дифференцированный зачет
ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Дифференцированный зачет
ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Дифференцированный зачет
ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	Дифференцированный зачет
ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь	Дифференцированный зачет

