МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ,НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2021

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик
Прото кол № 11 от « 20 » мая 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л. Пелих
« 28 » мая 2021 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 9 от 28 .05. 2021 г.

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 года № 373, зарегистрированного Минюстом России от 01 августа 2014 г. № 33402, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства просвящения РФ от 5 августа 2020 г. № 390 зарегистрированного Минюстом РФ 11.09.2020 № 59778)

Организация-разработчик:
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

Разработчики:
_____ Е.В.Сабелькина ., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ
подпись

Рецензенты:

_____ Кондинер О.В., генеральный директор АО « Новокубанский хлебокомбинат».
подпись
Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

_____ Вакуленко В.А. тенолог мельничного комплексного цеха АО «Армавирский хлебопродукт»
подпись
Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология хранения и переработки зерна»

СОДЕРЖАНИЕ

	С.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее рабочая программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, /19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** (базовой подготовки) в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производство кондитерских изделий;
- Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

Рабочая программа учебной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников масложировых предприятий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Требования к результатам освоения учебной практики

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

ВПД	Требования к умениям
Производство хлеба и хлебобулочных изделий	1. определять качество сырья органолептически и аппаратно; 2. определять качество готовой продукции органолептически и аппаратно; 3. По результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического контроля. 4. Вести соответствующую производственную и технологическую документацию. 5. Эксплуатировать основные виды оборудования при

	производстве хлеба и хлебобулочных изделий. 6. соблюдать правила и нормы охраны труда и с противопожарной безопасности, промышленной санитарии
Производство кондитерских изделий;	1. проводить анализ качества сырья и готовой продукции; 2. определять органолептический и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; 3. по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; 4. оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий
Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»	1. вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий; 2. осуществлять смазку форм и листов; 3. . взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы; 4. вручную надрезать тестовые заготовки: 5. укладывать листы в расстойные и пекарные камеры; 6. закатывать вагонеток в расстойные шкафы; 7. наблюдать за режимом расстойки и выпечки; 8. следить за режимом ошпарки бараночных изделий; 9. наблюдать за режимом сушки сухарных изделий; 10. отбраковывать дефектные изделия; 11. укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; 12. отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; 13. безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь; 14. соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 324 часов, в том числе:
В рамках освоения ПМ 02 – 144 часа;
В рамках освоения ПМ 03 – 72 часов;
В рамках освоения ПМ 06 – 108 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

- - Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производство кондитерских изделий;
- Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

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

Код	Наименование результата обучения
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 6.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделывать поверхность расстоявшихся тестовых заготовок
ПК6.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба,

	хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК6.3	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий
ПК 6.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
ПК 6.5	Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто-кондитерских изделий
ПК 6.6	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)
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 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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	Наименование тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 2.1 -2.4	ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	144	-определять качество сырья органолептически и аппаратно; -- определять качество готовой продукции органолептически и аппаратно; -по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического контроля. -вести соответствующую производственную и технологическую документацию. -эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. -соблюдать правила и нормы охраны труда и с противопожарной безопасности, промышленной санитарии	Тема 1.1 Технология производства хлеба пшеничного	36
				Тема 1.2 Технология производства хлеба ржаного и ржано-пшеничного	36
				Тема1.3 Технология производства булочных и сдобных изделий	36
				Тема 1.4Технология производства бараночных и сухарных изделий	36
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего		**144**			

ПК 3.1-3.4	ПМ 03 Производство кондитерских изделий.	72	- проводить анализ качества сырья и готовой продукции; - определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; - оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;	Тема 1.1 Производство карамели	8
				Тема 1.2 Производство конфет	8
				Тема 1.3 Производство мармелада, пастилы и зефира	8
				Тема 1.4 Производство драже	8
				Тема 1.5 Производство печенья сахарного и сдобного	8
				Тема 1.6 Производство печенья затяжных сортов, крекера	8
				Тема 1.7 Производство пряников, кексов и вафель	8
				Тема 1.8 Производство выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов	8
				Тема 1.9 Производство отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**	8
Всего:		**72**			
ПК 6.1 -6.6	ПМ 06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»	**108**	-Анализ инструкции по технике безопасности и охране труда при работе на оборудовании расстойно-печного отделения; -Анализ должностной инструкциеи пекаря 2-го разряда;	Тема 1.1 Организация охраны труда и техники безопасности при работе на оборудовании расстойно-печного отделения, анализ должностной инструкции пекаря.	8

			-Соблюдение правил обслуживания оборудования в печном отделении; -Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки; -Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря, санитарного состояния рабочего места; -Обеспечение бесперебойной работы печей и расстойно-печных агрегатов по установленному режиму; -Контроль параметров выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий -Контроль параметров выпечки бараночных и сухарных изделий; - Контроль параметров выпечки мучнисто-кондитерских изделий: -Безопасная эксплуатация оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки: -Выполнение функций пекаря под наблюдением руководителя.	Тема 1.2 Эксплуатация оборудования в пекарном отделении.	8
				Тема 1.3 Организация расстойки и выпечки хлеба и хлебобулочных изделий и контроль выпечки.	30
				Тема 1.4 Эксплуатация оборудования и инвентаря. Производственная гигиена и санитария.	12
				Тема 1.5 Контроль работы печей и расстойно-печных агрегатов.	8
				Тема 1.6 Режимы выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий.	12
				Тема 1.7 Организация выпечки бараночных и сухарных изделий	4
				Тема 1.8 Организация выпечки мучных кондитерских изделий	18
				Тема 1.9 Эксплуатация оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки.	8
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего:		**108**			
	Всего часов:	**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 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий		**144**	
Виды работ: - определять качество сырья органолептически и аппаратно; -- определять качество готовой продукции органолептически и аппаратно; -по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса. - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. - соблюдать правила и нормы охраны труда противопожарной безопасности, промышленной санитарии - вести соответствующие производственную и технологическую документацию.			
Тема 1.1 Технохимический контроль поступившего сырья.	**Содержание**	**6**	
	Отбор проб от поступившего сырья. Правила отбора проб, нормативно-техническая документация на правила отбора проб. Пробоотборники.		2
	Оценка качества поступившей партии органолептически. Ведение лабораторной документации.		2
	Оценка качества поступившей партии с помощью лабораторного оборудования. Определение физико-химических показателей качества сырья: влажности, кислотности, насыпной плотности.		2
Тема 1.2 Технохимический контроль готовой продукции	**Содержание**	6	

	Отбор проб готовой продукции. Отбор средней пробы от партии продукции. Подготовка средних проб к проведению органолептической оценки качества		2
	Органолептическая оценка готовой продукции. **Правила её проведения**. Заполнение лабораторного журнала. Внесение замечаний и предложений		2
	Анализ готовой продукции с помощью лабораторного оборудования. Определение физико-химических показателей качества сырья.		2
Тема 1.3 Технологическая документация качества сырья и готовой продукции.	**Содержание**	**6**	
	Заполнение технологической документации при приемке сырья. Проведение анализа поступившего сырья (органолептическая оценка качества поступившего сырья).		2
	Определение цвета, запаха, вкуса сырья. Характеристика внешнего вида. Проведение анализа готовой продукции.		2
	Определение влажности, кислотности, содержания жира в изделиях. Заполнение технологической документации при проверке качества готовой продукци		2
Тема 1.4 Подбор операций и режимов разделки для различных групп хлебобулочных изделий	**Содержание**	**24**	
	Осуществление технологического процесса производства хлеба любительского		2
	Осуществление технологического процесса производства хлеба белого из муки высшего, первого и второго сортов		2
	Осуществление технологического процесса производства хлеба ржаного. Виды оборудования, в которых осуществляется предварительная и окончательная расстойка изделий.		2
	Осуществление технологического процесса производства хлеба ржано-пшеничного и пшенично- ржаного хлеба		2
	Осуществление технологического процесса производства хлеба минского.		2
	Осуществление технологического процесса производства хлеба столового Процессы, происходящие при расстойке и выпечке изделий		2

	Осуществление технологического процесса производства хлеба целинного		2
	Осуществление технологического процесса производства хлеба ситного молочного		2
	Осуществление технологического процесса производства хлеба горчичного .Упаковка хлеба, маркировка. Условия и сроки реализации продукции		2
	Осуществление технологического процесса производства хлеба пшеничного из муки высшего сорта. Органолептическая оценка качества хлеба		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки хлеба Ромашка		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки хлеба Матнакаш		
Тема 1.5. Подбор операций и режимов разделки для булочных изделий	**Содержание**	**22**	
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки батонов простых.		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки батонов нарезных из пшеничной муки высшего сорта		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для булок русских круглых		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для булочек с маком		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для булочки « Чоскыд Нянь»		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для булочки с изюмом		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для плетенки с маком		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для сайки из муки пшеничной высшего сорта		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для батона столичного		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для булки с молочной сывороткой		2

	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для булки черкизовской		2
Тема 1.6. Подбор операций и режимов разделки для сдобных изделий	**Содержание:**	**28**	
	Осуществление технологического процесса производства лепешек ржаных сдобных. Органолептическая оценка изделий		2
	Осуществление технологического процесса производства любительских изделий.		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства сдобы выборской детской фигурной		2
	Осуществление технологического процесса производства булочки с кремом		2
	Осуществление технологического процесса производства булочки сдобной		2
	Осуществление технологического процесса производства хлебца ленинградского		2
	Осуществление технологического процесса производства Витушки сдобной		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства слойки с сыром. Составление технологических карт хлебобулочных изделий		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства бриошей(булочки сдобные)		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства булочек гражданских		2
	Приготовление творожника песочного. Органолептическая оценка изделий		2
	Приготовление и выпечка рожков сдобных. Расстойка изделий		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства лепешки сметанной		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства круассана с повидлом		2
Тема1.7. Подбор операций и режимов разделки	**Содержание:**	**4**	

для бараночных изделий	**Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства бубликов украинских штучных**		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства баранок из пшеничной муки 1-го сорта (простых, сахарных, горчичных)		2
Тема 1.8 Подбор операций и режимов разделки для диетических хлебобулочных изделий	**Содержание:**	**4**	
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства хлеба зернового «Здоровье»		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства хлеба белково-отрубного для больных диабетом (штучный)		2
Тема 1.9 Подбор операций и режимов разделки для национальных хлебобулочных изделий	**Содержание:**	**38**	
	Осуществление технологического процесса производства хлеба краснодарского		2
	Осуществление технологического процесса производства Калача сибирского		2
	Осуществление технологического процесса производства сдобы сибирской		2
	Осуществление технологического процесса производства калача « Юбилейного» (Украина)		2
	Осуществление технологического процесса производства булочки « Бельцкой» (Молдова)		2
	Осуществление технологического процесса производства булочки с орехами (Молдова)		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства хлеба белорусского потребительского		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства витушки минской		2
	Осуществление технологического процесса производства хлеба «Балтияс» (Латвия)		2
	Осуществление технологического процесса производства хлеба «Немуно» заварного (Литва)		2
	Осуществление технологического процесса производства хлеба « Аукштайчю» (Литва)		2
	Осуществление технологического процесса производства булочки «Пасагеле» (Литва)		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства булочки «Сааре» (Эстония)		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства булочки « Мульги» (Эстония)		2

	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства лепешки «Гижда» (Узбекистан)		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства лепешки « Ширмай» (Узбекистан)		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства лепешки « Кульча» (Узбекистан)		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства лепешек таджикских « Пастыр»		2
	Подбор операций и режимов разделки и выпечки для производства грузинского лаваша мадаури		2
	Содержание:	**6**	
	Изучение и соблюдение правил и норм охраны труда.		2
	Изучение правил и норм противопожарной безопасности.		2
	Дифференцированный зачет.		2
ПМ 06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»		**108**	
- Анализ инструкции по технике безопасности и охране труда при работе на оборудовании расстойно-печного отделения; -Анализ должностной инструкции пекаря 2-го разряда; -Соблюдение правил обслуживания оборудования в печном отделении; -Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки; -Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря, санитарного состояния рабочего места; -Обеспечение бесперебойной работы печей и расстойно-печных агрегатов по установленному режиму; -Контроль параметров выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий - Контроль параметров выпечки бараночных и сухарных изделий; - Контроль параметров выпечки мучнисто-кондитерских изделий:			

-Безопасная эксплуатация оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки: -Выполнение функций пекаря под наблюдением руководителя..			
Тема 1.1 Организация охраны труда и техники безопасности при работе на оборудовании, расстойно-печного отделения, изучение должностной инструкции пекаря	**Содержание**	**6**	
	Инструктаж по безопасным условиям работы на расстойно печном оборудовании. Виды инструктажей по технике безопасности. Предупреждение травматизма на рабочих местах. Мероприятия по предупреждению травматизма. Средства коллективной и индивидуальной защиты от защиты от травм.		2
	Техника безопасности при обслуживании электрооборудования. Причины возникновения электротравм. Виды электротравм. Меры защиты от поражения электрическим током. Должностная инструкция пекаря 2 разряда. Знакомство с должностной инструкцией пекаря		2
	Противопожарные мероприятия. Система обеспечения пожарной безопасности. Первичные средства пожаротушения .Правила пользования огнетушителями. Первая помощь при несчастных случаях. Оказание первой помощи при ожогах химических и термических, ушибах, вывихах и переломах.		2
Тема 1.2 Эксплуатация оборудования в пекарном отделении.	**Содержание:**	6	
	Организация работы в расстойно - печном отделении. Оборудование, применяемое для расстойки тестовых заготовок. Устройство оборудования для расстойки тестовых заготовок. Создание необходимых режимов расстойки.		2

	Эксплуатация расстойных универсальных и специализированных шкафов. Классификация оборудования для расстойки тестовых заготовок. Устройство, принцип действия вертикального шкафа РШВ. Устройство, принцип действия расстойного шкафа Т1-ХРС. Способы регулирования производительности и температуры.		2
	Эксплуатация туннельных, тупиковых и шкафных печей. Классификация печей. Устройство, принцип действия печи ФТЛ. Эксплуатация туннельных печей. Устройство, принцип действия печи ПХС. Эксплуатация шкафных печей. Регулирование производительности печей.		2
Тема 1.3 Организация выпечки хлеба и хлебобулочных изделий и контроль выпечки.	**Содержание:**	6	
	Подбор режимов выпечки хлеба пшеничного, ржаного. Особенности выпечки подового хлеба. Режим выпечки хлеба из смеси муки пшеничной и ржаной. Подбор режимов выпечки булочных изделий.		2
	Подбор режимов выпечки сдобных изделий. Подбор режимов выпечки бараночных и сухарных изделий. Режимы выпечки бараночных изделий. Режимы выпечки сухарных изделий. Подбор режимов выпечки и сушки сухарных изделий.		2
	Контроль выпечки данных изделий. Параметры, которые контролируются при выпечке изделий. Методика определения температуры выпечки. Упёк и усушка изделий. Характеристика органолептических показателей качества хлебобулочных изделий.		2
Тема 1.4. Эксплуатация оборудования и инвентаря. Производственная гигиена и санитария	**Содержание:**	6	
	Санитарное состояние территории. Требование санитарного режима к территории завода. Требования к проездам к подъездным путям. Санитарные требования к контейнерным площадкам. Утилизация отходов. Ответственность за санитарное состояние территории предприятия. Уборка территории предприятия. Санитарное состояние оборудования. Санитарные требования к мойке основного оборудования. Дезинфекция оборудования. Общие сведения о дезинфекции. Санитарные нормы и правила Мойка оборудования.		2

	Санитарные смены. Санитарные требования к мойке основного оборудования. Режимы мойки основного оборудования. Требования, предъявляемые к воде для хозяйственных, производственных целей и питьевой воде. Правила мойки и дезинфекции производственного инвентаря. Санитарные требования к мойке вспомогательного оборудования. Санитарные требования к мойке трубопроводов. Режимы мойки.		
	Санитарное состояние производственных и бытовых помещений. Общие требования к производственным и вспомогательным помещениям. Санитарные требования к складским помещениям. Уборка производственных помещений. Общие требования к вентиляции и освещению производственных помещений. Ответственность за санитарное состояние помещений.		2
	Моющие и дезинфицирующие вещества, разрешённые к применению органами Госстандарта. Внешняя дезинфекция оборудования. Ответственность за проведение дезинфекции основного и вспомогательного оборудования. Личная гигиена работника. Санитарные требования к содержанию кожи тела и рук. Медицинские исследования на бактерионосительство. Санитарная одежда работника.		2
Тема 1.5 Контроль работы печей и расстойно-печных агрегатов.	**Содержание:**	6	
	Контроль режимов работы тупиковых печей. Классификация печей. Вспомогательные устройства печи. Достоинства и недостатки тупиковых конвейерных печей и принцип их действия. Регулирование производительности и температуры выпечки.		2
	Контроль режимов работы туннельных печей. Устройство туннельных конвейерных печей и принцип их действия. Назначение водогрейных котелков. Достоинства и недостатки туннельных печей		2
	Контроль работы шкафных печей и расстойно-печных агрегатов. Правила эксплуатации шкафных печей. Устройство, принцип действия расстойно-печного агрегата ХПА-40. Устройство, принцип действия расстойно-печного агрегата с печью П6-ХРМ. Правила эксплуатации агрегатов.		2
Тема 1.6 Режимы выпечки различных видов	**Содержание:**	6	

теста для хлебобулочных изделий.	**Соблюдение параметров и режимов выпечки хлеба пшеничного формового и подового.** Выпечка изделий. Соблюдение параметров и режимов выпечки булочных изделий. Параметры и режимы выпечки батонов. Параметры и режимы выпечки булок. Определение готовности выпекаемых изделий.		2
	Соблюдение параметров и режимов выпечки сдобных изделий. Режимы выпечки сдобных плюшек. Соблюдение параметров и режимов выпечки сдобы любительской. Соблюдение параметров и режимов выпечки кулебяк.		2
	Соблюдение параметров и режимов выпечки пирогов. Подготовка начинок для пирогов. Изготовление пирогов. Выпечка пирогов с овощами. Соблюдение параметров и режимов выпечки пирогов с мясными начинками. Соблюдение параметров и режимов выпечки пирогов с фруктами.		2
Тема 1.7 Организация выпечки бараночных и сухарных изделий.	**Содержание:**	6	
	Соблюдение параметров и режимов выпечки бараночных изделий. Ассортимент бараночных изделий. Технология приготовления баранок. Процессы, происходящие при выпечке изделий. Режимы выпечки бараночных изделий. Технология приготовления бубликов. Соблюдение параметров и режимов выпечки.		2
	Соблюдение параметров и режимов выпечки и сушки сухарных изделий. Технология приготовления сухарей армейских. Соблюдение параметров и режимов выпечки сухарей армейских. Требования к качеству сухарей. Условия хранения.		2
	Технология приготовления сдобных сухарей. Соблюдение параметров и режимов выпечки сухарей сдобных. Требования к качеству готовых изделий. Условия хранения сухарей. Требования к качеству сухарей. Условия хранения. Технология приготовления сухарей сахарных и горничных. Соблюдение параметров и режимов выпечки сухарей сахарных и горчичных. Требования к качеству готовых изделий. Условия хранения сухарей.		2
Тема 1.8 Организация выпечки мучных кондитерских изделий.	**Содержание:**	**60**	
	Соблюдение параметров выпечки мучных кондитерских изделий. Ассортимент мучных кондитерских изделий. Виды теста для изготовления мучных кондитерских изделий.		2

	Печенье сахарное. Технология приготовления и выпечка печенья. Соблюдение параметров выпечки сахарного печенья. Требования к качеству сахарного печенья.		2
	Печенье затяжное. Технология приготовления затяжного печенья. Ассортимент затяжного печенья. Соблюдение параметров выпечки затяжного печенья. Требования к качеству затяжного печенья. Сроки и условия хранения продукции.		2
	Соблюдение параметров и режимов выпечки песочного и сдобного печенья. Характеристика и технология приготовления песочного печенья. Соблюдение параметров выпечки песочного печенья. Требования к качеству готовой продукции. Сроки хранения продукции.		2
	Технология приготовления сдобного печенья. Соблюдение параметров выпечки сдобного печенья. Требования к качеству готовой продукции. Сроки хранения продукции.		2
	Характеристика пряников и используемое сырье. Соблюдение параметров и режимов выпечки пряников. Технология приготовления сырцовых пряников. Соблюдение параметров выпечки сырцовых пряников. Требования к качеству готовой продукции. Сроки хранения продукции.		2
	Технология приготовления теста для заварных пряников. Соблюдение параметров выпечки заварных пряников. Требования к качеству готовой продукции. Сроки хранения продукции.		2
	Соблюдение режимов выпечки вафельных полуфабрикатов и нанесения начинки. Оборудование, применяемое для выпечки вафельных полуфабрикатов и нанесения начинки. Требования к качеству готовой продукции. Сроки хранения изделий.		2
	Соблюдение параметров и режимов выпечки бисквитных полуфабрикатов. Требования к качеству сырья при изготовлении бисквитного полуфабриката.		2
	Технология приготовления бисквитного полуфабриката.		2
	Соблюдение параметров выпечки бисквитного полуфабриката.		2
	Изготовление рулетов из бисквитного полуфабриката.		2
	Изготовление тортов из бисквитного полуфабриката.		2
	Требования к качеству готовой продукции. Сроки хранения изделий из		2

	бисквитного полуфабриката.		
	Технология приготовления заварного полуфабриката.		2
	Соблюдение параметров и режимов выпечки заварного полуфабриката.		2
	Требования к качеству готовой продукции. Сроки хранения изделий.		2
	Технология приготовления слоеного теста. Ассортимент изделий, вырабатываемых из слоеного теста.		2
	Соблюдение параметров и режимов выпечки изделий из слоеного теста. Требования к качеству готовой продукции. Сроки хранения изделий.		2
	Характеристика кексов и куличей. Технология приготовления кексов и куличей.		2
	Соблюдение параметров и режимов выпечки кексов и куличей.		2
	Технология приготовления ромовой бабы, её выпечка, требования к качеству готового изделия.		2
	Соблюдения параметров и режимов выпечки восточных сладостей. Ассортимент изделий.		2
	Технология приготовления пахлавы сдобной и её выпечка.		2
	Технология приготовления пахлавы слоёной и её выпечка.		2
	Технология приготовления пахлавы сухумской и её выпечка.		2
	Технология приготовления кяты карабахской и её выпечка.		2
	Технология приготовления курабье бакинского и его выпечка.		2
	Технология приготовления греческой слойки и её выпечка.		2
	Технология приготовления бад, их выпечка.		2
Тема 1.9 Эксплуатация оборудования для выпечки. Ошпарки. Охрана труда и техника безопасности на данном оборудовании.	**Содержание**	8	
	Оборудование для выпечки, обжарки, ошпарки бараночных и сухарных изделий, ошпарочно- печные агрегаты, типа печей. Безопасные приемы обслуживания ошпарочно-печных агрегатов. Устройство, принцип действия оборудования для сушки сухарных плит. Безопасные приемы эксплуатации электрических печей		2
	Безопасные приёмы эксплуатации нечей, работающих на газовом топливе. Профилактические мероприятия по безопасной работе хлебопекарных печей. Периодичность проведения ремонта топок печей. Безопасные приемы эксплуатации данного оборудования. Контроль за исправностью контрольно-измерительных приборов печей		2

	Дифференцированный зачёт.		2
		108	
ПМ 03 Производство кондитерских изделий.		**72**	
Виды работ: - проведение анализа качества сырья и готовой продукции; - определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой продукции; - по результатам контроля выдача рекомендаций для оптимизации технологического процесса; - оформление производственной и технологической документации при производстве кондитерских изделий - эксплуатация основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;			
Тема 1.1 Производство карамели	**Содержание**	**8**	
	1.**Организация охраны труда, техники безопасности и промышленной санитарии.** Организация соблюдения правил и норм охраны труда, и противопожарной безопасности при производстве сахаристых кондитерских изделий.		2
	2.**Проведение анализа качества сырья для производства карамели** Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		2
	3.**Оформление производственной и технологической документации при производстве карамели.**		2
	4.**Карамель - анализ качества готовой продукции.** Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции. По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства карамели.		2

Тема 1.2 Производство конфет	**Содержание**	**8**	
	1.**Проведение анализа качества сырья для производства конфет.** Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		2
	2.Оформление производственной и технологической документации при производстве конфет.		2
	3. Конфеты - анализ качества готовой продукции. Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.		2
	4. По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства конфет.		2
Тема 1.3 Производство мармелада, пастилы, зефира	**Содержание**	**8**	
	1.**Проведение анализа качества сырья для производства мармелада, пастилы, зефира** Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		2
	2.**Оформленне производственной и технологической документации при производстве мармелада, пастилы, зефира**		2
	3.**Мармелад, пастила, зефир - анализ качества готовой продукции**. Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.		2
	4. **По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства мармелада, пастилы, зефира**		2
Тема 1.4 Производство драже	**Содержание**	**8**	
	1.**Проведение анализа качества сырья для производства драже**. Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		2
	2.**Оформление производственной и технологической документации при производстве драже**.		2
	3. **Драже - анализ качества готовой продукции**. Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.		2
	4. **По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства драже.**		2
Тема 1. 5Производство печенья сахарного и сдобного	**Содержание**	**8**	
	1.**Организация соблюдения правил и норм охраны труда, и противопожарной безопасности при производстве мучных кондитерских**		2

	изделий.		
	2.**Проведение анализа качества сырья для производства печенья сахарного и сдобного.** Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		2
	3.**Оформление производственной и технологической документации при производстве печенья сахарного и сдобного.**		2
	4.**Печенье сахарное и сдобное - анализ качества готовой продукции.** Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства печенья сахарного и сдобного		2
Тема 1.6 Производство печенья затяжных сортов, крекера	**Содержание**	**8**	
	1.**Проведение анализа качества сырья для производства печенья затяжных сортов, крекера**. Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		2
	2.**Оформление производственной и технологической документации при производстве печенья затяжных сортов, крекера.**		2
	3.**Печенье затяжных сортов, крекер - анализ качества готовой продукции.** Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.		2
	4. **По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства печенья затяжных сортов, крекера**		2
Тема 1.7 Производство пряников, кексов, вафель	**Содержание**	**8**	
	1.**Проведение анализа качества сырья для производства пряников.** Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		2
	2.**Оформление производственной и технологической документации при производстве пряников, кексов, вафель**		2
	3.**Пряники, кексы, вафели - анализ качества готовой продукции**. Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.		2
	4. **По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства пряников, кексов, вафель**		2
Тема 1.8 Производство выпеченных	**Содержание**	**8**	

полуфабрикатов для пирожных и тортов	1.**Проведение анализа качества сырья для производства выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов.** Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		2
	2.**Оформление производственной и технологической документации при производстве выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов.**		2
	3.**Выпеченные полуфабрикаты для пирожных и тортов - анализ качества готовой продукции**. Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.		2
	4. **По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов**		2
Тема 1.9 Производство отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов	**Содержание**	**8**	
	1.**Проведение анализа качества сырья для производства отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.** Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		2
	2.**Оформление производственной и технологической документации при производстве отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.**		2
	3.**Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов - анализ качества готовой продукции**. Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.		2
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2
		72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля предполагает наличие **цехов (пекарни) по производству хлеба, хлебобулочных, сахаристых и мучных кондитерских изделий**

Оснащение цехов по производству хлеба, хлебобулочных, сахаристых и мучных кондитерских изделий

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест практики:

- рабочее место преподавателя;
- рабочее место студента для лабораторных занятий;
- весы электронные ;
- сита для просеивания муки;
- электропечи ПЭ-4-Электролюкс;
- электрические конвекционые печи UNOX- XFT-133;
- расстойный шкаф UNOX- XLT-133 ;
- миксер для замеса теста и полуфабрикатов
- формы, листы для выпечки мучных кондитерских изделий;
- производственный инвентарь;
- тазы для замешивания теста;
- скалки, венчик и прочий инвентарь для производства кондитерских изделий;
- нормативно-техническая документация.
- справочная литература.

Количество рабочих мест в лаборатории не менее числа обучающихся в группе.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест лаборатории метрологии и стандартизации:

- рабочее место преподавателя;
- рабочее место студента для лабораторных занятий;
- стол лабораторный с химически стойким покрытием
- шкаф под реактивы и посуду ШП.80.50.193

- шкаф вытяжной с подводом воды и канализацией 1500х690х2000

- стол для весов антивибрационный НВ-750 ВГ

- сушильный шкаф UT 4620

- весы электронные аналитические OHAUS PA 214C

- весы лабораторные электронные МЛ 0,2-II В1ЖА (0,001 г)

- рефрактометр ИРФ-454Б2М

- штатив лабораторный Бунзена ШЛ-02 средний

- плитка электрическая настольная SUPRA мощность 1 квт

- устройство для сушки лабораторной посуды ПЭ-2000
- шкаф сушильный СЭШ-3М;
- эксикатор;
- влагомер ПИВИ-1;
- дистиллятор;
- комплект ареометров;
- термометры;
- справочная литература.
- химическая посуда;
- нормативно-техническая документация.

Количество рабочих мест в лаборатории не менее числа обучающихся в группе

комплексно-механизированная линия по производству сахаристых кондитерских изделий;

– комплексно-механизированная линия по производству мучных кондитерских изделий;
– лабораторные пособия;
– **производственный инвентарь;**

2. Инструменты и приспособления:

реактивы, лабораторные инструменты, приспособления, штативы, тигельные щипцы, емкости для пищевых отходов, лабораторная посуда и инвентарь

3. Средства обучения:

журналы учета сырья и материалов, журналы результатов анализов,качественные удостоверения на сырье, комплект плакатов, комплект учебно-методической документации, наглядные пособия (стенды по производству хлеба, кондитерских и макаронных изделий, производственного инвентаря), стандарты на сырьё и готовую продукцию, комплект бланков технологической документации, учебные фильмы, мультимедийные презентации, компьютер, средства мультимедиа

4.2. Информационное обеспечение обучения
Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы
Основные источники:

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА
1ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1.Технология и организация производства кондитерских изделий, Кузнецова Л.С. М, учебник для СПО, 8-е изд., стереотипное, Академия, 2017, 480с
2.Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Т.Б Цыганова, учебник для студентов учреждений СПО, 6-е изд., стер., Москва, Академия,2014, 448с, ISBN 9785769587719
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., автор-составитель Здобнов А.И.: Киев, Арий, 2021, 680 с.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

4.Пекарь. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие, Ткачева Г.В., КноРУс, 2021г, 432с (СПО)

5.Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Т.Б. Цыганова, учебник для студентов учреждений СПО, 6-е изд., стер., Москва, Академия,2014, 448с, ISBN 9785446804924

6.Проектирование хлебопекарных предприятий, Стабровская О.И. учебное пособие, СПб, Троицкий мост, 2011, 224с; ил., ISBN 97859044406226

7.Пекарь. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие, Ткачева Г.В., КноРУс, 2021г, 432с (СПО)

8.Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Бутейкис Н.Г. учебник для начального проф. образования, 11-е изд., исправ. ,Москва, Академия, 2010, 336с., (8) с

9.Технология и организация производства мучных кондитерских изделий, Кузнецова Л.С. М, учебник для СПО, 6-е изд., испр., Академия, 2013, 400с, ISBN 9785769595257

10.Технология и ТХК кондитерского производства. Лурье И.С. учебное пособие, Москва, Легкая и пищевая промышленность,2001, 328с.,ил.

11.Технологическое оборудование кондитерского производства, Драгилев А.И., учебное пособие, СПб, Троицкий мост, 2011, 360с.; илл.ISBN 9785904406141

12.Пекарь. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие, Ткачева Г.В., КноРУс, 2021г, 432с (СПО)

13.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания., Автор-составитель А.И.Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный. – Москва: Лада: АЙРИС-пресс; Киев: Арий, 2021г. – 688с.: ил.

14.Технология и организация производства хлебобулочных изделий, Цыганова Т.Б., учебник для студентов учреждений СПО, 6-е изд., стер., Москва, академия, 2014, 448с ,ISBN 9785446804924

15.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., автор-составитель Здобнов А.Н.: Киев, Арий, М.: Лада, 2018, 688 с: ил.

16.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., Здобнов А.И.: К.: Арий, 2016,680 с.

17.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., автор-составитель Здобнов Д.И.: Киев, Арий, 2015, 688 с.

18.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания., под редакцией Васюковой: 2-е изд., М.: ИТК «Дашков и К», 2015,208 с.

19.Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий., Шалыминов А.В.: Киев, арий,2014,848 с.

20.Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., М.: ООО «Дом Славянской Книги, 2017, 575 с.

21.Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания., М.: ООО «Дом Славянской Культуры», 2016, 576 с.

Отечественные журналы

22.Журнал «Хлебопечение России» 2015

23.Журнал «Хлебопечение России» 2016

24.Журнал «Хлебопечение России» 2017

25. Журнал «Хлебопечение России» 2018

26.Журнал «Хлебопечение России» 2019

Интернет-ресурсы

27.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, Москва, Академия, 2020 (www.academia-moscow. ru) ЭБС

28.Технология приготовления пищи: Практикум, Харченко Н.Э., 8-е изд, стер, 2018г. (www.academia-moscow. ru) ЭБС

29.Технология кулинарной продукции, Шильман Л.З. 5-е изд, 2018(www.academia-moscow. ru) ЭБС

30.Технология приготовления пищи: Практикум, Харченко Н.Э., 8-е изд, стер, 2018г. (www.academia-moscow. ru) ЭБС

31.Технология приготовления пищи: Практикум, Харченко Н.Э., 8-е изд, стер, 2018г. (www.academia-moscow. ru) ЭБС

32.Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, Москва, Академия, 2020, (www.academia-moscow. ru) ЭБС

33.Производственное обучение профессии : «Повар»: в 4 частях. Часть 4: Блюда из яиц и творога , сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста, Андросов В.П., Пыжова Т.В.,Ю, Потапова Л.И., и др., 9-е изд, перераб. и доп. Издание 2020г(www.academia-moscow. ru) ЭБС

34.www.konditerprom.ru
35.www.hleb.net
36.Каталог стандартов http://www.gost.ru/wps/portal/pages.CatalogOfStandarts
37.База ГОСТ http://www.igost.ru/
38.Новые поступления стандартов http://protect.gost.ru/

Нормативная документация

ГОСТ Р 52189-2003 - Мука пшеничная хлебопекарная
ГОСТ 54731-2011-Дрожжи хлебопекарные прессованные
ГОСТ 30813-2002- Питьевая вода
ГОСТ Р 51574-2000 -Соль поваренная пищевая
ГОСТ Р 52465-2013 - Масло растительное
ГОСТ Р 52969-2008-Масло сливочное .Технические условия
ГОСТ 32188-2013 - Маргарин.
ГОСТ 28808-90 -Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов
ГОСТ 2077-84- Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшебнично- ржаной
СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

Нормативная документация
ГОСТ Р 52189-2003 - Мука пшеничная хлебопекарная

ГОСТ 54731-2011-Дрожжи хлебопекарные прессованные

ГОСТ 30813-2002- Питьевая вода

ГОСТ Р 51574-2000 -Соль поваренная пищевая

ГОСТ1129-2013 - Масло растительное

ГОСТ Р 52969-2008-Масло сливочное .Технические условия

ГОСТ 32188-2013- Маргарин.

ГОСТ 28808-90 -Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов

ГОСТ 2077-84- Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшебнично- ржаной

СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования *к* срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла в соответствующих лабораториях техникума по производству хлеба, хлебобулочных, сахаристых и мучных кондитерских изделий, оснащенных необходимым производственным оборудованием и инвентарем

Учебная практика проводится **рассредоточено**.
на предприятии в соответствующих лаборатория техникума по производству хлеба, хлебобулочных, сахаристых и мучных кондитерских изделий

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь 4-5 квалификационный разряд по профессии, высшее образование по профилю специальности, 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 учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики, в рамках профессионального модуля, обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
-определять качество сырья органолептически и аппаратно; -- определять качество готовой продукции органолептически и аппаратно; - вести соответствующую производственную и технологическую документацию; - подбирать операции и режимы разделки и выпечки для хлеба пшеничного и ржаного - подбирать операции и режимы разделки и выпечки для булочных и сдобных изделий; -подбирать операции и режимы разделки и выпечки для бараночных и сушки сухарных изделий; - соблюдать правила и нормы охраны труда противопожарной безопасности, промышленной санитарии	наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике наблюдение и контроль за ходом технологического процесса
- проводить анализ качества сырья и готовой продукции; - определять органолептически и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; - по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; - оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий	наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике наблюдение и контроль за ходом технологического процесса наблюдение и контроль за ходом процесса
-Изучение инструкции по технике безопасности и охране труда при работе на оборудовании расстойно-печного отделения; -Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 2-го разряда;	наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике наблюдение и контроль за ходом технологического процесса наблюдение и контроль за ходом

-Ознакомление с правилами обслуживания оборудования в печном отделении; -Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки; -Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря, санитарного состояния рабочего места; -Обеспечение бесперебойной работы печей и расстойно-печных агрегатов по установленному режиму; -Ознакомление с параметрами выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий -Ознакомление с параметрами и особенностями выпечки бараночных и сухарных изделий; -Ознакомление с параметрами и особенностями выпечки мучнисто-кондитерских изделий: -Безопасная эксплуатация оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки: -Выполнение функций пекаря под наблюдением руководителя.	

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу
по **учебной практике**
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
выполненную мастером производственного обучения Сабелькина Е.В.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 года № 379, зарегистрированного Минюстом России от 31 июля 2014 г. № 33389, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства просвящения РФ от 5 августа 2020 г. № 390 зарегистрированного Минюстом РФ 11.09.2020 № 59778)

В результате изучения программного материала обучающиеся приобретают практический опыт в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производство кондитерских изделий;
- Выполнение работ по профессии16472 «Пекарь»

Рабочая программа рассчитана на общее количество – 216 часов, в том числе: в рамках освоения ПМ 02 – 72 часа; в рамках освоения ПМ 03 – 108 часов; в рамках освоения ПМ 06 – 108 часов

Количество часов, указанное в паспорте рабочей программы, достаточно для подготовки молодого специалиста по перечисленным профессиональным и общим компетенциям, по видам профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Структура и содержание учебной практики включает тематический план и содержание обучения. В условиях реализации программы учебной практики указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации. В разделе контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики определены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

В рабочей программе перечислены требования к умениям по видам профессиональной деятельности, виды выполняемых работ во время прохождения учебной практики, которые позволяют осуществить обучение студентов трудовым приёмам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей квалификации и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности

Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию рабочих программ, используется профессиональная терминология.

Рабочая программа учебной практики полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Замечаний к программе учебной практики не имеется.

Рабочая программа по учебной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Рецензент: О.В. Кондинер , генеральный директор
АО «Новокубанский хлебокомбинат»

личная подпись

М.П.

РЕЦЕНЗИЯ

на программу по_ **учебной практике**

по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

выполненную преподавателем ГБПОУ КК АМТТ **Сабелькиной Е.В.**

Программа учебной практики разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 года № 379, зарегистрированного Минюстом России от 31 июля 2014 г. № 33389, Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства просвящения РФ от 5 августа 2020 г. № 390 зарегистрированного Минюстом РФ 11.09.2020 № 59778)

В результате изучения программного материала обучающиеся приобретают практический опыт в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производство кондитерских изделий;
- Выполнение работ по профессии16472 «Пекарь»

Оценка структуры программы (характеристика разделов):

Программа учебной практики содержит следующие разделы:

1. Паспорт программы учебной практики.
   Обозначена область применения, цели, задачи, требования к результатам и количество часов на освоение учебной практики.
2. Результаты освоения учебной практики.
   Перечислены профессиональные и общие компетенции по видам профессиональной деятельности.
3. Тематический план и содержание учебной практики.
   Представлен тематический план учебной практики и содержание обучения.
4. Условия реализации программы учебной практики.
   Указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации.
5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики.
   Перечислены основные показатели оценки результата освоения общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки.

Оценка соответствия видов работ требованиям подготовки выпускника по специальности и содержанию программы:

Программа по учебной практике содержит достаточное количество видов работ и соответствует видам профессиональной деятельности:

- Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производство кондитерских изделий;
- Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»

В программе учебной практики язык изложения – научный, стиль изложения – доступный, используется профессиональная терминология.

Соответствие содержания программы современному уровню развития науки, техники и производства:

Содержание программы учебной практики полностью соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Заключение:

Программа по учебной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Рецензент: технолог мельничного комплексного цеха АО «Армавирский хлебопродукт» В.А.Вакуленко _____ личная подпись