

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**

ОДОБРЕНА

Цикловой комиссией
технологических дисциплин и МДК
Председатель _____ С.Д. Боровик
Прото кол № 11 от «20» мая 2019г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____ А.Л. Пелих
«30» мая 2019 г

Рассмотрена

на заседании педагогического совета
протокол № 7 от 30.05. 2019 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 образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 зарегистрированного Минюстом РФ 14.06.2013 № 28785)

Организация-разработчик:

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

Разработчики:

подпись Н.С. Прусевич ., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ

Рецензенты:

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

Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

подпись Мартынова Т.В ,начальник хлебного цеха АО «Новокубанский хлебокомбинат».

Квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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	<ol style="list-style-type: none">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

	<p>производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>б. соблюдать правила и нормы охраны труда и с противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>
Производство кондитерских изделий;	<ol style="list-style-type: none"> 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»	<ol style="list-style-type: none"> 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 отделявать поверхность расстоявшихся тестовых заготовок
ПК6.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба,

	хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК6.3	Отделять 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 в 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	<p>-определять качество сырья органолептически и аппаратно;</p> <p>-- определять качество готовой продукции органолептически и аппаратно;</p> <p>-по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического контроля.</p> <p>-вести соответствующую производственную и технологическую документацию.</p> <p>-эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>-соблюдать правила и нормы охраны труда и с противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>	Тема 1.1 Технология производства хлеба пшеничного	36
				Тема 1.2 Технология производства хлеба ржаного и ржано-пшеничного	36
				Тема 1.3 Технология производства булочных и сдобных изделий	36
				Тема 1.4 Технология 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	<ul style="list-style-type: none"> - 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	8
Всего:		72			
ПК 6.1 -6.6	ПМ 06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»	108	<ul style="list-style-type: none"> -Анализ инструкции по технике безопасности и охране труда при работе на оборудовании расстойно-печного отделения; -Анализ должностной инструкции 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

			<p>-Соблюдение правил обслуживания оборудования в печном отделении;</p> <p>-Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки;</p> <p>-Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря, санитарного состояния рабочего места;</p> <p>-Обеспечение бесперебойной работы печей и расстойно-печных агрегатов по установленному режиму;</p> <p>-Контроль параметров выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий</p> <p>-Контроль параметров выпечки бараночных и сухарных изделий;</p> <p>- Контроль параметров выпечки мучнисто-кондитерских изделий:</p> <p>-Безопасная эксплуатация оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки:</p> <p>-Выполнение функций пекаря под наблюдением руководителя.</p>	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 Технология производства хлеба пшеничного	Содержание	36	
	1.Организация охраны труда, техники безопасности и промышленной санитарии. 2.Организация соблюдения правил и норм охраны труда, и противопожарной безопасности при производстве хлеба пшеничного. 3. Определения качества сырья для производства хлеба пшеничного. 4.Органолептически и аппаратно. 5. Определение качества готовой продукции органолептически и аппаратно. 6 Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса хлеба пшеничного на густой опаре 6 Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса хлеба пшеничного на жидкой опаре 7 Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса хлеба пшеничного ускоренным способом . 8 Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса хлеба пшеничного безопасным способом. 9 Ведение технологической и производственной документации при		2 2 2 2 2 2 2 2

	<p>производстве хлеба пшеничного. формового</p> <p>10 Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба пшеничного подового</p> <p>11 Эксплуатация оборудования для хранения и подготовки сырья при производстве хлеба пшеничного.</p> <p>12 Эксплуатация оборудования для замеса различных видов теста</p> <p>13.Разделка различных видов хлеба подового.</p> <p>14.Разделка хлеба формового</p> <p>15 Эксплуатация оборудования для, разделки и расстойки хлеба пшеничного. формового</p> <p>16 Эксплуатация оборудования для, разделки и расстойки хлеба пшеничного подового</p> <p>17Эксплуатация хлебопекарных печей при производстве хлеба пшеничного подового</p> <p>18 Эксплуатация хлебопекарных печей при производстве хлеба пшеничного формового</p>		<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
	Содержание	36	
Тема 1.2 Технология производства хлеба ржаного и ржано-пшеничного	<p>1.Определение качества сырья для производства ржано- пшеничного хлеба органолептически.</p> <p>2.Отбор проб сырья и полуфабрикатов при производстве хлеба ржано-пшеничного</p> <p>3 Отбор проб готовой продукции при производстве хлеба ржано-пшеничного и ржаного.</p> <p>4 Определение качества сырья для производства ржано- пшеничного хлеба аппаратно</p> <p>5. определение качества готовой продукции хлеба ржано-пшеничного органолептически</p> <p>6. определение качества готовой продукции хлеба ржано-пшеничного аппаратно.</p> <p>7 Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса ржано-пшеничного хлеба на густой закваске</p> <p>8 Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса ржано-пшеничного хлеба на жидкой закваске без заварки.</p> <p>9. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса ржано-пшеничного хлеба на жидкой закваске без заварки.</p> <p>10. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса ржано-пшеничного хлеба на жидкой закваске с заваркой.</p> <p>11..Ведение технологической и производственной документации при производстве ржано-пшеничного хлеба.</p>		<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	<p>12. Эксплуатация оборудования для замеса ржаного и ржано-пшеничного теста. Эксплуатация тестомесильных машин периодического действия.</p> <p>13. Эксплуатация оборудования для разделки ржано-пшеничного хлеба. (делители, округлители, закаточные машины, надрезчики)</p> <p>14. Разделка ржаных сортов хлеба ручным способом (плетение, отделка)</p> <p>15. Эксплуатация оборудования для расстойки ржаного и ржано-пшеничного теста.</p> <p>16. Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба ржано-пшеничного хлеба на густой закваске.</p> <p>17. Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба ржано-пшеничного хлеба на жидкой закваске без заварки</p> <p>18. Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба ржано-пшеничного хлеба на жидкой закваске с заваркой</p>		<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
<p>Тема 1.3 Технология производства булочных и сдобных изделий</p>	<p>Содержание</p>	<p>36</p>	
	<p>1. Организация соблюдение правил и норм охраны труда, и противопожарной безопасности при производстве бараночных изделий</p> <p>2. Определение качества сырья для производства булочных изделий органолептически.</p> <p>3. Определение качества сырья для производства булочных изделий аппаратно.</p> <p>4. Определение качества готовой продукции органолептически.</p> <p>5. Определение качества готовой продукции аппаратно</p> <p>6. Отбор проб сырья и полуфабрикатов при производстве булочных и сдобных изделий</p> <p>7. Отбор проб готовой продукции (булочных, сдобных изделий)</p> <p>8. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса сдобных изделий.</p> <p>9. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса опарным способом для булочных и сдобных изделий.</p> <p>10. Ведение технологической и производственной документации при производстве сдобных изделий.</p> <p>11. Ведение технологической и производственной документации при производстве булочных изделий.</p> <p>12. Эксплуатация оборудования для замеса сдобного теста.</p>		<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>

	<p>13. Эксплуатация оборудования для замеса теста для булочных изделий. 14. Эксплуатация оборудования для разделки сдобных изделий(делители ,округлители , закаточные машины) 15 Эксплуатация оборудования для расстойки сдобных изделий(шкафы предварительной и окончательной расстойки) 16. Эксплуатация хлебопекарных электрических печей для выпечки сдобных изделий 17. Эксплуатация хлебопекарных роторных печей для выпечки булочных изделий. 18.Эксплуатация хлебопекарных шкафных печей для выпечки булочных и сдобных изделий</p>		<p>2 2 2 2</p>
<p>Тема 1.4. Технология производства бараночных и сухарных изделий</p>	<p>Содержание</p> <p>1.Организация соблюдение правил и норм охраны труда, и противопожарной безопасности при производстве бараночных и сухарных изделий. 2.Отбор проб сырья и полуфабрикатов при производстве булочных и сдобных изделий... 3... Отбор проб готовой продукции при производстве булочных и сдобных изделий 4.Определение качества сырья для производства сухарных изделий. органолептически 5 Определение качества сырья для производства сухарных изделий. аппаратно. 6.Определение качества готовой продукции органолептически Определение качества готовой продукции аппаратно. 7. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса сдобных сухарных изделий. 8.Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса сухарей « Армейских» и сухарей сдобных. 9. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса для производства бараночных изделий. 10.Ведение технологической и производственной документации при производстве бараночных изделий. 11.Разделка теста для бараночных изделий (сушек, баранок , бубликов) 12.Разделка теста для сухарных изделий. 13 Эксплуатация оборудования для замеса теста для сухарных изделий.</p>	<p>36</p>	<p>2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2</p>

	<p>14 Эксплуатация оборудования для замеса теста для бараночных изделий</p> <p>15 Эксплуатация оборудования для разделки сухарных изделий.</p> <p>16 .Эксплуатация оборудования для разделки бараночных изделий</p> <p>17.Эксплуатация хлебопекарных печей для производства бараночных изделий</p> <p>18. Эксплуатация хлебопекарных печей для выпечки и сушки сухарных изделий</p>		<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ 06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»		108	
<ul style="list-style-type: none"> - 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, анализ должностной инструкции пекаря	Содержание	8	
	Инструктаж по безопасным условиям работы на расстойно-печном оборудовании		
	Предупреждение травматизма на рабочих местах		
	Техника безопасности при обслуживании электрооборудования		
	Противопожарные мероприятия		
Тема 1.2 Эксплуатация оборудования в пекарном отделении.	Оработка приёмов оказания первой помощи при несчастных случаях	8	
	Содержание		
	Организация работы в расстойно-печном отделении.		
	Эксплуатация расстойных универсальных шкафов с соблюдением правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности		
	Эксплуатация расстойных специализированных шкафов.		
Тема 1.3 Организация расстойки, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий и контроль выпечки.	Эксплуатация тупиковых, тоннельных, шкафных печей. с соблюдением правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности	30	
	Содержание		
	Подбор режимов расстойки хлеба пшеничного формового . Безопасная эксплуатация различных видов расстойных шкафов.		
	Подбор режимов расстойки хлеба пшеничного подового. Безопасная эксплуатация различных видов расстойных шкафов.		
	Подбор режимов расстойки хлеба ржаного формового		
	Подбор режимов расстойки хлеба ржаного подового.		
	Подбор режимов расстойки булочных изделий.		
	Подбор режимов расстойки сдобных изделий.		
	Подбор режимов расстойки и выпечки сушки		
	Подбор режимов расстойки бараночных изделий		
	Подбор режимов выпечки сухарных изделий		
	Подбор режимов выпечки хлеба пшеничного формового и подового.		
	Подбор режимов выпечки хлеба ржаного формового и подового.		
	Подбор режимов выпечки булочных изделий.		
	Подбор режимов выпечки сдобных изделий		
Подбор режимов выпечки бараночных изделий			
Осуществление контроля режимов выпечки.			
Тема 1.4 Эксплуатация оборудования и инвентаря. Производственная гигиена и санитария	Содержание	12	
	Эксплуатация оборудования и инвентаря с соблюдением норм безопасности		
	Санитарное состояние оборудования		
	Санитарное состояние производственных и бытовых помещений		
	Проведение процесса мойки оборудования и инвентаря с соблюдением норм		

	безопасности		
	Дезинфекция оборудования и инвентаря.		
	Личная гигиена работников		
Тема 1.5 Контроль работы печей и расстойно-печных агрегатов.	Содержание	8	
	Контроль режимов работы тупиковых печей Укладка листов в пекарные камеры		
	Контроль режимов работы тоннельных печей		
	Контроль режимов работы шкафных печей		
	Контроль режимов работы расстойно-печных агрегатов. Укладка листов в расстойные камеры Закатка вагонеток в расстойные шкафы		
Тема 1.6 Режимы выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий.	Содержание	12	
	Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий - хлеба пшеничного формового соблюдением параметров и режимов выпечки. Смазка форм. Взвешивание и раскладка тестовых заготовок в формы. Отбраковка дефектных изделий. Безопасная эксплуатация различных видов хлебопекарных печей		
	Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий - хлеба пшеничного подового с соблюдением параметров и режимов выпечки. Смазка листов. Взвешивание и раскладка тестовых заготовок на листы Укладка готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Отвозка вагонеток с готовой продукцией и подвозка порожних вагонеток для загрузки.		
	Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий - булочных изделий, (батонов) с соблюдением параметров и режимов выпечки. Проведение ручной надрезки тестовых заготовок		
	Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий - булочных изделий, (булок) с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий - сдобных изделий (сдобных плюшек, сдобы любительской) с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Соблюдение параметров и режимов, выпечки (пирогов с овощами, с мясом, с фруктами, кулебяк).		
Тема 1.7 Организация выпечки бараночных и сухарных изделий	Содержание	4	
	Соблюдение параметров и режимов выпечки бараночных изделий (баранок, бубликов, сушек)		
	Соблюдение параметров и режимов выпечки и сушки сухарных изделий(сухарей армейских, сухарей сдобных, сухарей сахарных, горчичных)		
Тема 1.8 Организация выпечки мучных кондитерских изделий	Содержание	18	
	Ведение процесса выпечки мучных кондитерских изделий - печенья		

	сахарного с соблюдением параметров и режимов выпечки. Безопасная эксплуатация различных видов кондитерских печей		
	Ведение процесса выпечки мучных кондитерских изделий - печенья затяжного с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Ведение процесса выпечки мучных кондитерских изделий – сдобного печенья с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Ведение процесса выпечки пряников сырцовых с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Ведение процесса выпечки пряников заварных с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Ведение процесса выпечки вафельных листов с соблюдением параметров и режимов выпечки.		
	Ведение процесса выпечки кексовых изделий с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Ведение процесса выпечки бисквитных полуфабрикатов с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Ведение процесса выпечки о восточных сладостей с соблюдением параметров и режимов выпечки		
Тема 1.9 Эксплуатация оборудования для выпечки, ошпарки. Охрана труда и техника безопасности на данном оборудовании.	Содержание	8	
	Оборудование для обжарки, ошпарки бараночных и сухарных изделий, ошпарочно-печные агрегаты. Контроль режимов ошпарки бараночных изделий		
	Оборудование для выпечки бараночных и сухарных изделий, типы печей		
	Ведение процесса выпечки бараночных и сухарных изделий.		
	Безопасные приемы эксплуатации оборудования для выпечки, обжарки, ошпарки бараночных и сухарных изделий		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
		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			

<p>рекомендаций для оптимизации технологического процесса;</p> <p>- оформление производственной и технологической документации при производстве кондитерских изделий</p> <p>- эксплуатация основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p>			
<p>Тема 1.1 Производство карамели</p>	<p>Содержание</p>	8	
	<p>1. Организация охраны труда, техники безопасности и промышленной санитарии. Организация соблюдения правил и норм охраны труда, и противопожарной безопасности при производстве сахаристых кондитерских изделий.</p>		2
	<p>2. Проведение анализа качества сырья для производства карамели Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.</p>		
	<p>3. Оформление производственной и технологической документации при производстве карамели.</p>		
<p>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.</p>			
<p>Тема 1.2 Производство конфет</p>	<p>Содержание</p>	8	
	<p>1. Проведение анализа качества сырья для производства конфет. Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.</p>		2
	<p>2. Оформление производственной и технологической документации при производстве конфет.</p>		
	<p>3. Конфеты - анализ качества готовой продукции. Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.</p>		
<p>4. По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства конфет.</p>			
<p>Тема 1.3 Производство мармелада, пастилы, зефира</p>	<p>Содержание</p>	8	

	<p>1.Проведение анализа качества сырья для производства мармелада, пастилы, зефира Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.</p> <p>2.Оформление производственной и технологической документации при производстве мармелада, пастилы, зефира</p> <p>3.Мармелад, пастила, зефир - анализ качества готовой продукции. Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.</p> <p>4. По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства мармелада, пастилы, зефира</p>		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.		
	3. Драже - анализ качества готовой продукции. Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.		
	4. По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства драже.		
Тема 1. 5Производство печенья сахарного и сдобного	Содержание	8	
	1.Организация соблюдения правил и норм охраны труда, и противопожарной безопасности при производстве мучных кондитерских изделий.		
	2.Проведение анализа качества сырья для производства печенья сахарного и сдобного. Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		
	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		
Тема 1.6 Производство печенья затяжных	Содержание	8	

сортов, крекера	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.		
	3.Печенье затяжных сортов, крекер - анализ качества готовой продукции. Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.		
	4. По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства печенья затяжных сортов, крекера		
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		
	3.Пряники, кексы, вафели - анализ качества готовой продукции. Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.		
	4. По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства пряников, кексов, вафель		
Тема 1.8 Производство выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов	Содержание	8	
	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.		
	3.Выпеченные полуфабрикаты для пирожных и тортов - анализ качества готовой продукции. Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.		
	4. По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов		
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.		

	<p>Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.</p>		2
	<p>2.Оформление производственной и технологической документации при производстве отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.</p>		
	<p>3.Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов - анализ качества готовой продукции. Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.</p>		
	<p>4. По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>		
	108		

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 конвекционные 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 1500x690x2000
- стол для весов антивибрационный НВ-750 ВГ
- сушильный шкаф УТ 4620
- весы электронные аналитические OHAUS PA 214C
- весы лабораторные электронные МЛ 0,2-П 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

1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий - М.: ИЦ «Академия», 2014

2.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья - М.: ИЦ «Академия» , 2015

3.Стабровская О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий, СПб. Троицкий мост, 2011

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

4.Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия . Состав.П.С. Ершов -СПб.: «Профи-информ», 2010.

5.Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Уч. пособие для УСПО, ИЦ «Академия», 2012;

6.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья - М.: ИЦ «Академия» , 2013

7.Проектирование хлебопекарных предприятий: Учеб.пособ . /Стабровская О.И. , Романов А.С. Марков А.С.- СПб.: Троицкий мост, 2011;

8.Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - М .: ИЦ «Академия», 2013;

9.Пучкова Л.И. «Лабораторный практикум по технологии хлебопекарного производства» -СПб.: ГИОРД, 2004

10. Л.Ф. Зверева, З.С. Немцова, Н.И. Волкова «Технология и технохимический контроль хлебопекарного производства» ,М.: Пищевая пром-сть, 1982

11.Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий/Л.П. Пашенко ,Т.В. Санина и др.-М.: КолосС,2006

12 Хромеенков В.М «Оборудование хлебопекарного производства», М.:Проф.Обр.Издат , 2000

13.А.В. Хабарова, З.Ф. Мальцева Сборник задач по технологии хлебопекарного производства – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1982

14.Ковэн С. «Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам.202 вопроса и ответа» ,2008

15.Хамельман Дж Хлеб. Технология и рецептуры. - СПб.: профессия , 2012

16.Основы расчёта оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий: уч. пособие/ Под общей ред. Ю.А. Калошина. – М.: Де Ли принт , 2014

Отечественные журналы

17. «Хлебопекарное производство»2018,2019.

Интернет-ресурсы

18. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, М., ИЦ Академия, 2017. (<http://www.academia-moscow.ru>)

19. www.konditerprom.ru

20. www.hleb.net

21. Каталог стандартов <http://www.gost.ru/wps/portal/pages.CatalogOfStandarts>

22. База ГОСТ <http://www.igost.ru/>

23. 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 пшебно- 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

ГОСТ 1129-2013 - 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 пшебно- 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 лабораториях 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
<ul style="list-style-type: none"> -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 	<p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение и контроль за ходом технологического процесса</p>
<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение и контроль за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение и контроль за ходом процесса</p>
<ul style="list-style-type: none"> -Изучение инструкции по технике безопасности и охране труда при работе на оборудовании расстойно-печного отделения; -Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 2-го разряда; 	<p>наблюдение и контроль за ходом выполнения задания по учебной практике</p> <p>наблюдение и контроль за ходом технологического процесса</p> <p>наблюдение и контроль за ходом</p>

<ul style="list-style-type: none">-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.	
---	--

**Техническая экспертиза программы
учебной практики
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

представленной государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением
Краснодарского края
«Армавирский механико-технологический техникум»

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

№ п/п	Наименование экспертного показателя	Экспертная оценка (1)	
		да	нет
	Экспертиза оформления титульного листа и содержания (оглавления)		
1.	Наименование программы практики на титульном листе совпадает с наименованием в разделе VI ФГОС СПО и (или) учебном плане		
2.	Оборотная сторона титульного листа содержит сведения о нормативных документах, на основе которых разработана программа, организации-разработчике, разработчике(ах) программы		
3.	Нумерация страниц в «Содержании» соответствует размещению разделов программы.		
	Экспертиза раздела 1 «Паспорт программы практики»		
4.	Раздел 1 «Паспорт программы практики» представлен		
5.	Наименование программы практики в паспорте совпадает с наименованием на титульном листе		
6.	Пункт 1.1. «Область применения программы» заполнена		
7.	В пункте 1.1 содержится информация о возможности использования программы в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке (в соответствии с приложением к лицензии), а также указаны требования к уровню образования и опыту работы		
8.	Пункт 1.2 «Цели и задачи практики– требования к результатам освоения практики» содержит требования к практическому опыту и умениям в соответствии с ФГОС СПО по специальности (в т.ч. конкретизирует и (или) расширяет требования ФГОС)		
9.	Пункт 1.3 «Количество часов на освоение программы практики» соответствует учебному плану		
	Экспертиза раздела 2 «Результаты освоения практики»		
10.	Раздел 2 «Результаты освоения практики» имеется		
11.	Перечень профессиональных компетенций соответствует ФГОС СПО		
12.	Перечень общих компетенций соответствует перечисленным в разделе V ФГОС СПО		

	Экспертиза раздела 3 «План и содержание практики»		
13.	Раздел 3 «План и содержание практики» представлен		
14.	Форма таблицы 3.1. «План практики» соответствует Разъяснениям		
15.	Таблица 3.1. «План практики» содержит наименование профессионального модуля, с указанием наименования тем, почасовым распределением видов работ		
16.	Общее количество часов практики соответствует п.1.3 «Паспорта программы профессионального модуля»		
17.	Пункт 3.2. «Содержание практики» заполнен		
18.	Пункт 3.2 содержит наименование тем с указанием их содержания		
19.	Наименования тем практики в таблице 3.1 и пункте 3.2. совпадают		
	Экспертиза раздела 4 «Условия реализации программы практики»		
20.	Раздел 4 «Условия реализации программы практики» представлен.		
21.	Пункт 4.1. «Требования к материально-техническому обеспечению» заполнен и содержит описание мест прохождения преддипломной практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности		
22.	Пункт 4.2. «Информационное обеспечение обучения» заполнен и содержит перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы		
23.	Основные источники (печатные и электронные издания) и дополнительная литература изданы за последние 5 лет.		
24.	Пункт 4.3. «Общие требования к организации образовательного процесса» заполнен и содержит описание условий проведения занятий, организации практики		
25.	Пункт 4.4. «Кадровое обеспечение образовательного процесса» заполнен и содержит описание требований к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих организацию и руководство практики в соответствии с разделом VII ФГОС СПО по специальности.		
	Экспертиза раздела 5 «Контроль и оценка результатов освоения программы практики»		
26.	Раздел 5. «Контроль и оценка результатов освоения программы практики» представлен		
27.	Результаты обучения совпадают с указанными в п. 1.2		
28.	Перечень форм и методов контроля оценки результатов обучения конкретизирован с учетом специфики обучения по рабочей программе практики (соотносится с таблицей 3.2).		
	Экспертиза показателей объемов времени, отведенных на освоение ПМ,		

	указанных в п. 1.3 раздела 1. «Паспорт программы практики» и в табл. 3.1 и 3.2 раздела 3 «План и содержание практики»		
29.	Общий объем времени, отведенный на освоение практики, в паспорте программы, пункте 3.1 совпадает		
	ИТОГОВОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ		
30.	Программа профессионального модуля может быть направлена на содержательную экспертизу (рецензирование)		

Рекомендации по доработке программы профессионального модуля (*при необходимости*):

Эксперт (1), _____

подпись

Эксперт (2), _____

Подпись

РЕЦЕНЗИЯ

на программу по учебной практике
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
выполненную преподавателем ГБПОУ КК АМТТ Прусевич Н.С.

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 образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 зарегистрированного Минюстом РФ 14.06.2013 № 28785)

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 профессии 16472 «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: начальник хлебного цеха,
АО «Новокубанский хлебокомбинат»

Т.В. Мартынова _____ личная подпись

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу
по Учебной практике

по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
выполненную мастером производственного обучения Прусевич Н.С.

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 образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 зарегистрированного Минюстом РФ 14.06.2013 № 28785)

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 профессии 16472 «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»

М.П.

личная подпись