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

2022

ОДОБРЕНА
Цикловой комиссией х дисциплин
технологических ди ДК
Председатель С.Д. Боровик
Протокол № 11 от «20» мая 2021г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ КК АМТТ
С.В.Петросян
«30» мая 2022 г.

Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 1 от 20 .05. 2022 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 22.04.2014 №373, зарегистрированного Минюстром РФ(регистрационный № 22402 от 01.08.2014)

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

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

Рецензенты:

подпись Кондинер О.В., заместитель директора по производству АО «Армавирский хлебопродукт», квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

подпись Вакуленко В.А., технолог мельничного комплекса цеха АО «Армавирский хлебопродукт», квалификация по диплому: инженер-технолог по переработке 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 7. Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование 8. Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки 9. Правильно обращаться с сырьём 10. Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы 11. Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат 12. Профессионально организовывать рабочий процесс 13. Работать согласно заданным тематикам 14. Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки) Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам свое отрасли 15. Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами 16. Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя 17. Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте 18. Эффективно использовать правильные ингредиенты и приправы 19. Изобретать новые продукты, демонстрируя инновационный подход и талант 20. Завершать украшение изделий с помощью различных техник 21. Украшать кондитерские изделия
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 5. Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование 6. Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки 7. Правильно обращаться с сырьём

	8. Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы 9. Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат 10. Профессионально организовывать рабочий процесс 11. Работать согласно заданным тематикам 12. Производить большой объём хлебобулочных изделий согласно применяемым стандартам 13. Выполнять работу в срок 14. Вовремя выполнять все заказы клиентов 15. Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)) Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам свое отрасли 16. Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами 17. Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя 18. Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте 19. Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий 20. Применять знания о влиянии различных продуктов помола и муки на хлебобулочные изделия 21. Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста 22. Применять знания о характеристиках различного сырья для производства хлебобулочных изделий 23. Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста 24. Эффективно использовать правильные ингредиенты и приправы 25. Изобретать новые продукты, демонстрируя инновационный подход и талант 26. Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов 27. Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами 28. Замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката 29. Смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства

	30. Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия 31. Определять, когда тесто выброжено и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы 32. Правильно обрабатывать тесто после его брожения 33. Правильно формовать хлебобулочные изделия, согласно заранее определенным формам 34. Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия 35. Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания 36. Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки
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. 15. Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование 16. Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки 17. Правильно обращаться с сырьём 18. Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы 19. Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат 20. Профессионально организовывать рабочий процесс 21. Работать согласно заданным тематикам 22. Производить большой объём хлебобулочных изделий согласно применяемым стандартам

	23. Выполнять работу в срок 24. Вовремя выполнять все заказы клиентов 25. Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки)) Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам свое отрасли 26. Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами 27. Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя 28. Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте 29. Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий 30. Применять знания о влиянии различных продуктов помола и муки на хлебобулочные изделия 31. Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста 32. Применять знания о характеристиках различного сырья для производства хлебобулочных изделий 33. Эффективно использовать правильные ингредиенты и приправы 34. Изобретать новые продукты, демонстрируя инновационный подход и талант 35. Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста 36. Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов 37. Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами 38. Замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката 39. Смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства 40. Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия 41. Определять, когда тесто выброжено и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы 42. Правильно обрабатывать тесто после его брожения 43. Правильно формовать хлебобулочные изделия,

	согласно заранее определенным формам 44. Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия 45. Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпекания 46. Заполнять изделия начинкой или украшать их после выпечки

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего - 648 часов, в том числе:
В рамках освоения ПМ 02 – 288 часов;
В рамках освоения ПМ 03 – 72 часов;
В рамках освоения ПМ 06 – 288 часов.

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 плаи учебиой практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ 02	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	288	-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	72
				Тема 1.2 Технология производства хлеба ржаного и ржано-пшеничного	72
				Тема1.3 Технология производства булочных и сдобных изделий	72
				Тема 1.4Технология производства бараночных и сухарных изделий	72
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

всего		**288**			
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»	**288**	-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.	94
				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.	48
				Тема 1.7 Организация выпечки бараночных и сухарных изделий	4
				Тема 1.8 Организация выпечки мучных кондитерских изделий	96
				Тема 1.9 Эксплуатация оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки.	10
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
Всего:		**288**			
	Всего часов:	**648**			

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		**288**	**2**
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**	**72**	**2**
	1.Организация охраны труда, техники безопасности и промышленной санитарии. *Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование* **2.Организация соблюдения правил и норм охраны труда, и противопожарной безопасности при производстве хлеба пшеничного.** **3.*Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП*** *(анализ рисков и критические контрольные точки))* ● *Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам свое отрасли. Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами* **4. Определение качества сырья для производства хлеба пшеничного.** **5.Определение качества сырья для производства хлеба цельнозернового** **6.Определение качества сырья для хлеба ржаного на закваске**		

	7.Определение качества сырья для хлеба ржаного на заварке **8. Определение качества сырья органолептически и аппаратно.** **9. Определение качества готовой продукции органолептически и аппаратно.** **10.Определение качества готовой продукции органолептически и аппаратно для хлеба пшеничного** **11. Определение качества готовой продукции органолептически и аппаратно для хлеба ржаного на закваске** **12. Определение качества готовой продукции органолептически и аппаратно для хлеб ржаного на заварке** **13. Определение качества готовой продукции органолептически и аппаратно для хлеба цельнозернового** **14. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса хлеба пшеничного на густой опаре.** *Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий* **15 Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса хлеба пшеничного на жидкой опаре.** *Применять знания о влиянии различных продуктов помола и муки на хлебобулочные изделия* ***16.*** **Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса хлеба пшеничного ускоренным способом .** *Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста* **17. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса хлеба пшеничного безопарным способом.** Применять знания о характеристиках различного сырья для производства хлебобулочных изделий **18 Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба пшеничного формового.** *Изобретать новые продукты, демонстрируя инновационный подход и талант* **19.Ведение технолóгической и производственной документации при производстве хлеба ржаного на закваске** **20.Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба ржаного на заварке** **21.Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба цельнозернового** **22. Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба пшеничного подового** **23. Эксплуатация оборудования для хранения и подготовки сырья при производстве хлеба пшеничного.**		

	24. Эксплуатация оборудования для замеса различных видов теста **25.Разделка различных видов хлеба пшеничного подового.** **26.Разделка хлеба ржаного на закваске.** **27.Разделка и формовка хлеба цельнозернового** **28.Разделка хлеба формового.** *Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами* **29. Эксплуатация оборудования для, разделки и расстойки хлеба пшеничного. формового** **30. Эксплуатация оборудования для, разделки и расстойки хлеба пшеничного подового.** *Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста* **31.Эксплуатация хлебопекарных печей при производстве хлеба пшеничного подового** **32. Эксплуатация хлебопекарных печей при производстве хлеба пшеничного формового** **33.Эксплуатация хлебопекарных печей при производстве хлеба ржано-пшеничного формового** **34.Эксплуатация хлебопекарных печей при производстве ржаного хлеба на закваске** **35.Эксплуатация хлебопекарных печей при производстве хлеба цельнозернового** **36.Эксплуатация хлебопекарных печей при производстве различных видов хлеба, в том числе праздничного хлеба**		
Тема 1.2 Технология производства хлеба ржаного и ржано-пшеничного	**Содержание**	**72**	
	1.Определение качества сырья для производства ржано- пшеничного хлеба органолентически. **2.Приготовление теста для хлеба ржано-пшеничного** **3.Выпечка хлеба ржанопшеничного** **4.Отбор проб сырья и полуфабрикатов при производстве хлеба ржано-пшеничного** **5.Отбор проб сырья и полуфабрикатов при производстве хлеба ржаного** **6. Отбор проб готовой продукции при производстве хлеба ржано-пшеничного и ржаного.**		

	7. Определение качества сырья для производства ржано- пшеничного хлеба аппаратно **8. определение качества готовой продукции хлеба ржано-пшеничного органолептически** **9. определение качества готовой продукции хлеба ржано-пшеничного аппаратно.** **10. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса ржано-пшеничного хлеба на густой закваске.** *Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы* **11.Приготовление теста для хлеба ржано-пшеничного на закваске** **12.Выпечка хлеба ржано-пшеничного на заварке** **13.Приготовление теста хлеба ржано-пшеничного на заварке** **14.Выпечка хлеба ржано-пшеничного на заварке** **15. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса ржано-пшеничного хлеба на жидкой закваске без заварки.** **16. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса ржано-пшеничного хлеба на густой закваске без заварки.** **17.Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса ржано-пшеничного хлеба на заваре** **18. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса ржано-пшеничного хлеба на жидкой закваске с заваркой.** **19.Ведение технологической и производственной документации при производстве ржано-пшеничного хлеба.** *Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат* **20.Ведение технологической и производственной документации при производстве цельнозернового хлеба** **21. Эксплуатация оборудования для замеса ржаного и ржано-пшеничного теста. Эксплуатация тестомесильных машин периодического действия.** **22.Эксплуатация оборудования для замеса цельнозернового хлеба** **23.Эксплуатация оборудования для разделки ржано- пшеничного хлеба.(делители, округлители , закаточные машины, надрезчики)** **24 Разделка ржаных сортов хлеба ручным способом (плетение , отделка)** **25. Эксплуатация оборудования для расстойки ржаного и ржано-пшеничного теста.** **Эксплуатация оборудования для расстойки цельнозернового хлеба** **26.Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба ржано-пшеничного хлеба на густой закваске.** *Работать эффективно и аккуратно, внимательно относится рабочему*		

	месту и коллегам **27 Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба ржано-пшеничного хлеба на жидкой закваске без заварки.** Отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении **28. Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба ржано-пшеничного хлеба на жидкой закваске с заваркой.** *Профессионально организовывать рабочий процесс* **29.Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба цельнозернового** **30. Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба ржано-пшеничного хлеба** **31. Ведение технологической и производственной документации при производстве хлеба пшенично-ржаного, с добавлением цельнозерновой муки** **32.Оптимизация процесса при приготовлении хлеба цельнозернового, с добавлением различных добавок** **33. Оптимизация приготовления хлеба ржаного с добавлением закваски и заварки** **34.Оптимизация приготовления хлеба ржаного с добавлением солода** **35.Ведение технологичекого процесса приготовления хлеба цельнозернового подового** **36.Выпечка различных видов хлеба ржано-пшеничного**		
Тема 1.3 Технология производства булочных и сдобных изделий	**Содержание**	**72**	**2**
	1.Организация соблюдение правил и норм охраны труда, и противопожарной безопасности при производстве бараночных изделий **2.Определение качества сырья для производства булочных изделий органолептически .** **3.Приготовление булочных изделий.** **4. Определение качества сырья для производства булочных изделий аппаратно.** **5.Органолептическая оценка готовых булочных изделий** **6. Определение качества готовой продукции органолептически** **7. Определение качества готовой продукции аппаратно** **8.Отбор проб сырья и полуфабрикатов при производстве булочных и сдобных изделий**		

	9.Приготовление теста для сдобных изделий **10.Выпечка сдобных изделий** **11.Технология приготовления брецелей** **12.Технология приготовления цельнозернового хлеба** **13. Отбор проб готовой продукции (булочных, сдобных изделий)** **14.Отбор проб готовой продукции (цельнозерновой хлеб)** **15Отбор проб готовой продукции(Датская слойка)** **16. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса сдобных изделий.** *Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия* **17.Составление рекомендаций по оптимизации технологичекого процесса производства халы плетеной** **18. Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса опарным способом для булочных и сдобных изделий.** **19.Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса опарным способом для производства Брецелей** **20. Ведение технологической и производственной документации при производстве сдобных изделий.** **21. Ведение технологической и производственной документации при производстве булочных изделий.** **22 . Эксплуатация оборудования для замеса сдобного теста.** **23. Эксплуатация оборудования для замеса теста для булочных изделий.** **24. Эксплуатация оборудования для разделки сдобных изделий(делители ,округлители , закаточные машины)** **25 Эксплуатация оборудования для расстойки сдобных изделий(шкафы предварительной и окончательной расстойки)** **26. Эксплуатация хлебопекарных электрических печей для выпечки сдобных изделий** **27. Эксплуатация хлебопекарных роторных печей для выпечки булочных изделий.** **28.Эксплуатация хлебопекарных шкафных печей для выпечки булочных и сдобных изделий** **29.Эксплуатация хлебопекарных печей при производстве брецелей** **30.Эксплуатация хлебопекарных печей при производстве цельнозернового хлеба** **31.Технология приготовления хлеба пшеничного с различными добавками(тмин, семена льна и.т.д)** **32.Технология приготовления хлеба цельнозернового на завкваске** **33.Технология приготовления мелкоштучного хлеба.Различные способы**		

	формовки и оформления **34.Технология приготовления праздничного хлеба.Виды и разновидности праздничного хлеба** **35.Технология приготовления ржано-пшеничного хлеба с различными наполнителями** **36.Технология приготовления пшенично-ржаного хлеба с различными наполнителями**		
	Содержание	**72**	**2**
Тема 1.4. Технология производства бараночных и сухарных изделий	**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.Технология приготовления бараночных изделий** **4.Приготовление теста для бараночных изделий** **5.Выпечка бараночных изделий** **6.Тенология приготовления сухарных изделий** **7.Приготовление теста для сухарных изделий** **8.Сушка сухарных изделий** **9.Органолептическая оценка бараночных и сухарных изделий** **10. Отбор проб готовой продукции при производстве булочных и сдобных изделий** **11.Технологии приготовления булочных изделий** **12.Приготовление теста для булочных изделий** **13.Выпечка булочных изделий** **14.Приготовление теста для брецелей** **15.Формовка брецелей** **16.Выпечка брецелей** **17.Определение качества сырья для производства сухарных изделий. органолептически** **18. Определение качества сырья для производства сухарных изделий. аппаратно.** **19.Определение качества готовой продукции органолентически** **20.Определение качества готовой продукции аппаратно.** **21.Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса сдобных сухарных изделий.** **22.Составление рекомендаций по оптимизации технологического**		

	процесса сухарей « Армейских» и сухарей сдобных. **23.Составление рекомендаций по оптимизации технологического процесса для производства бараночных изделий.** **24.Ведение технологической и производственной документации при производстве бараночных изделий.** **25.Разделка теста для бараночных изделий (сушек, баранок , бубликов)** **26.Разделка теста для сухарных изделий.** *Работать согласно заданным тематикам. Замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката* **27.Эксплуатация оборудования для замеса теста для сухарных изделий** **28.Эксплуатация оборудования для замеса теста для бараночных изделий.** *Производить большой объём хлебобулочных изделий согласно применяемым стандартам. Выполнять работу в срок* **29.Эксплуатация оборудования для разделки сухарных изделий.** **30.Эксплуатация оборудования для разделки бараночных изделий** **31.Эксплуатация хлебопекарных печей для производства бараночных изделий** **32. Эксплуатация хлебопекарных печей для выпечки и сушки сухарных изделий** **33.Разделка теста для производства Брецелей** **34.Разделка теста для производства халы плетеной** **35.Выпечка халы плетеной** **36.Органолептическая оценка халы плетеной**		
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
ПМ 06 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»		**288**	**2**
- 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**	**2**
	Инструктаж по безопасным условиям работы на расстойно-печном оборудовании Предупреждение травматизма на рабочих местах. *Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки))* • *Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам свое отрасли*		
	Техника безопасности при обслуживании электрооборудования. *Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами*		
	Противопожарные мероприятия		
	Отработка приёмов оказания первой помощи при несчастных случаях. *Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте*		
Тема 1.2 Эксплуатация оборудования в пекарном отделении.	Содержание	**8**	**2**
	Организация работы в расстойно-печном отделении. *Подготовка и правильное использование инструментов и оборудования*		
	Эксплуатация расстойных универсальных шкафов с соблюдением правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности		

	Эксплуатация расстойных специализированных шкафов.		
	Эксплуатация тупиковых, тоннельных, шкафных печей, с соблюдением правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности		
Тема 1.3 Организация расстойки, выпечки хлеба и хлебобулочных изделий и контроль выпечки.	Содержание	**94**	**2**
	Подбор режимов расстойки хлеба пшеничного формового . Безопасная эксплуатация различных видов расстойных шкафов. *Эффективное расставление приоритов и планирование работы так, чтобы укладываться в заданные временные рамки*		
	Подбор режимов расстойки хлеба пшеничного подового. Безопасная эксплуатация различных видов расстойных шкафов.		
	Замес хлеба пшеничного подового *Правильное обращение с сырьём*		
	Выпечка хлеба пшеничного подового. *Выполнять работу в срок. Производить большой объём хлебобулочных изделий согласно применяемым стандартам*		
	Подбор режимов расстойки хлеба ржаного формового. *Умело использовать сырьё и создавать рецептуры выпечки хлебобулочных изделий*		
	Подбор режимов расстойки хлеба ржаного подового.		
	Замес хлеба ржаного подового		
	Выпечка хлеба ржаного подового		
	Подбор режимов расстойки булочных изделий.		
	Замес булочных изделий		
	Выпечка булочных изделий. Органолептическая оценка булочных изделий. *Работать эффективно и аккуратно, внимательно относится рабочему месту и коллегам*		
	Подбор режимов расстойки сдобных изделий.		
	Замес сдобных изделий. *Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности*		
	Выпечка сдобных изделий		
	Органолептическая оценка сдобных изделий		
	Подбор режимов расстойки и выпечки брецеля		
	Замес Брецеля		
	Выпечка Брецеля		
	Органолептическая оценка Брецеля		
	Подбор режимов расстойки бараночных изделий		
	Замес бараночных изделий. *Профессионально организовывать рабочий процесс*		

	Выпечка бараночных изделий		
	Органолептическая оценка бараночных изделий		
	Подбор режимов выпечки сухарных изделий		
	Замес сухарных изделий		
	Сушка сухарных изделий		
	Органолептическая оценка сухарных изделий.		
	Подбор режимов выпечки хлеба пшеничного формового и подового.		
	Замес хлеба пшеничного		
	Выпечка хлеба пшеничного формового и подового. *Применять знания о характеристиках различного сырья для производства хлебобулочных изделий*		
	Органолептическая оценка хлеба пшеничного формового и подового		
	Подбор режимов выпечки хлеба ржаного из цельнозерновой муки. *Применять знания о влиянии различных продуктов помола и муки на хлебобулочные изделия*		
	Замес хлеба ржаного из цельнозерновой муки. *Смешивать тесто из различных злаков и псевдо-злаковых культур, учитывая их свойства*		
	Выпека хлеба ржаного из цельнозерновой муки		
	Органолептическая оценка хлеба ржаного из цельнозерновой муки.		
	Подбор режимов выпечки булочных изделий халы плетеной.*Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста*		
	Замес халы плетеной. *Делать тесто посредством пекарских дрожжей, закваски и других методов заквашивания, или без каких-либо разрыхлителей . Регулировать процесс брожения*		
	Выпечка халы плетеной		
	Органолептическая оценка халы плетеной		
	Подбор режимов выпечки сдобных изделий-бриошей. *Расстаивать тесто для формирования структуры пористости, увеличение объема, формирование вкуса и аромата*		
	Замес сдобных изделий-бриошей. *Применять различные процессы брожения с технологиями жидких и густых полуфабрикатов, охлаждения и многими другими используя различные температурные режимы*		
	Выпечка сдобных изделий-бриошей. *Производить изделия с начинкой, вносить в них начинку и украшая их до выпекания*		
	Органолептическая оценка сдобных изделий-бриошей		
	Подбор режимов выпечки различных видов мелкоштучных изделий из разных видов муки(ржаной, пшеничной, гречневой, овсяной)		
	Замес мелкоштучных изделий из различных видов муки (ржаной,		

	пшеничной, гречневой, овсяной)		
	Вынечка мелкоштучных изделий из различных видов муки (ржаной, пшеничной, гречневой, овсяной)		
	Органолептическая оценка выпеченных мелкоштучных изделий из различных видов муки (ржаной, пшеничной, гречневой, овсяной)		
Тема 1.4 Эксплуатация оборудования и инвентаря. Производственная гигиена и санитария	**Содержание**	**12**	**2**
	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**	**2**
	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	**48**	**2**
	Замес хлебобулочных изделий- хлеба пшеничного формового. *Замешивать тесто для придания ему однородной текстуры*		
	Расстойка хлебобулочных изделий-хлеба пшеничного формового		
	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		
	Органолептическая оценка хлебобулочных изделий-хлеба пшеничного формового		
	Замес хлебобулочных изделий-хлеба пшеничного подового.*Производить мелкие и крупные хлебобулочные изделия*		
	Расстойка хлебобулочных изделий-хлеба пшеничного подового		
	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.		
	Органолептическая оценка хлебобулочных изделий-хлеба пшеничного подового		
	Замес хлебобулочных изделий-булочных изделий(батонов).*Замешивать тесто так, чтобы развивалась клейковина, необходимая для придания эластичности и формоустойчивости полуфабриката*		
	Расстойка хлебобулочных изделий-булочных изделий(батонов)		
	Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий - булочных изделий, (батонов) с соблюдением параметров и режимов выпечки. Проведение ручной надрезки тестовых заготовок		
	Органолептическая оценка хлебобулочных изделий-булочных изделий(батонов)		
	Замес хлебобулочных изделий-булочных изделий(булок).*Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста*		
	Расстойка хлебобулочных изделий-булочных изделий(булок).*Правильно обрабатывать тесто после его брожения*		
	Органолентическая оценка хлебобулочных изделий-булочных изделий булок		
	Замес хлебобулочных изделий-сдобных изделий (сдобных плюшек, сдобы любительской). *Создавать рецепты для производства ряда видов хлеба, рулетов, пряных изделий, сладких и витаминизированных продуктов*		
	Расстойка хлебобулочных изделий-сдобных изделий(сдобных плюшек, сдобы любительской). *Применять различные техники формовки*		
	Ведение процесса выпечки хлебобулочных изделий - сдобных изделий (сдобных плюшек, сдобы любительской) с соблюдением параметров и режимов выпечки. *Определять, когда тесто выброжено и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы*		
	Органолептическая оценка хлебобулочных изделий. *Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами*		
	Замес пирогов с овощами, с мясом, с фруктами, кулебяк.*Формировать из теста разнообразные хлебобулочные изделия*		
	Расстойка пирогов с овощами, с мясом, с фруктами, кулебяк. *Определять длительность конечной расстойки изделия перед выпечкой*		
	Соблюдение параметров и режимов, выпечки (пирогов с овощами, с мясом , с фруктами, кулебяк).		
	Органолентическая оценка пирогов с овощами, с мясом, с фруктами,		

	кулебяк		
Тема 1.7 Организация выпечки бараночных и сухарных изделий	Содержание	**4**	**2**
	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	**96**	**2**
	Замес мучных кондитерских изделий-печенья сахарного		
	Ведение процесса выпечки мучных кондитерских изделий - печенья сахарного с соблюдением параметров и режимов выпечки. Безопасная эксплуатация различных видов кондитерских печей		
	Органолептическая оценка мучных кондитерских изделий-печенья сахарного		
	Замес мучных кондитерских изделий-печенья затяжного		
	Ведение процесса выпечки мучных кондитерских изделий - печенья затяжного с соблюдением параметров и режимов выпечки.*Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя*		
	Органолептическая оценка мучных кондитерских изделий-печенья затяжного		
	Замес мучных кондитерских изделий-сдобного печенья. *Изобретать новые продукты, демонстрируя инновационный подход и талант*		
	Ведение процесса выпечки мучных кондитерских изделий – сдобного печенья с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Органолептическая оценка мучных кондитерских изделий-сдобного печенья		
	Замес пряников сырцовых. *Эффективно использовать правильные ингредиенты и приправы*		
	Ведение процесса выпечки пряников сырцовых с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Органолептическая оценка пряников сырцовых		
	Замес пряников заварных. *Эффективно использовать подходящие ароматические добавки*		
	Ведение процесса выпечки пряников заварных с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Органолептическая оценка пряников заварных		
	Замес вафельных листов		

	Ведение процесса выпечки вафельных листов с соблюдением параметров и режимов выпечки.		
	Органолептическая оценка вафельных листов		
	Замес кексовых изделий		
	Ведение процесса выпечки кексовых изделий с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Органолептическая оценка кексовых изделий		
	Замес бисквитных полуфабрикатов		
	Ведение процесса выпечки бисквитных полуфабрикатов с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Органолептическая оценка бисквитных полуфабрикатов		
	Приготовление теста для восточных сладостей		
	Ведение процесса выпечки о восточных сладостей с соблюдением параметров и режимов выпечки		
	Органолептическая оценка восточных сладостей		
	Приготовление теста для бисквитного рулета		
	Выпечка бисквитного рулета		
	Декорирование бисквитного рулета.*Приготовление бездрожжевого теста для украшения или витринных образцов*		
	Органолептическая оценка бисквитного рулета		
	Приготовление теста для бисквита с различными добавками(изюм, мак, курага, чернослив)		
	Выпечка бисквитного полуфабриката с различными добавками(изюм, мак, курага, чернослив)		
	Органолептическая оценка бисквитного полуфабриката с различными добавками		
	Приготовление теста для печенья «Курабье»		
	Выпечка печенья «Курабье»		
	Органолептическая оценка печенья «Курабье».		
	Приготовление пряничного теста. *Формировать и украшать изделия из теста*		
	Формовка пряничного теста		
	Выпечка пряничного домика. *Производить украшение с помощью различных техник до выпечки и после.*		
	Приготовление Кяты		
	Выпечка Кяты		
	Органолептическая оценка Кяты		

	Приготовление слоеного теста.*Создавать рецепты для производства хлебобулочных изделий из кондитерской массы или слоеного теста, включая Датскую слойку, круассаны, булочки с разнообразными начинками и другие изделия из сдобного слоеного теста*		
	Выпечка слоеного полуфабриката		
	Органолептическая оценка слоеного полуфабриката		
	Приготовление слоеных язычков		
	Выпечка слоеных язычков		
Тема 1.9 Эксплуатация оборудования для выпечки, ошпарки. Охрана труда и техника безопасности на данном оборудовании.	**Содержание**	**10**	**2**
	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		
		288	
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**	**2**
	1.**Организация охраны труда, техники безопасности и промышленной санитарии.** Организация соблюдения правил и норм охраны труда, и противопожарной безопасности при производстве сахаристых кондитерских изделий. *Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — ХАССП (анализ рисков и критические контрольные точки))* ● *Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам свое отрасли* . ● *Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также пищевую гигиену на рабочем месте*		
	2.**Проведение анализа качества сырья для производства карамели** Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		
	3.**Оформление производственной и технологической документации при производстве карамели**.		
	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.		
Тема 1.2 Производство конфет	**Содержание**	**8**	**2**
	1.**Проведение анализа качества сырья для производства конфет.** Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		
	2.Оформление производственной и технологической документации при производстве конфет.		
	3. **Конфеты - анализ качества готовой продукции.** Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции.		

	4. **По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства конфет.**		
Тема 1.3 Производство мармелада, пастилы, зефира	**Содержание**	**8**	**2**
	1.**Проведение анализа качества сырья для производства мармелада, пастилы, зефира**.*Правильно обращаться с сырьём* Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		
	2.**Оформление производственной и технологической документации при производстве мармелада, пастилы, зефира**		
	3.**Мармелад, пастила, зефир - анализ качества готовой продукции.** Определение органолептических и физико-химических показателей качества готовой продукции. *Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки*		
	4. **По результатам контроля разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса производства мармелада, пастилы, зефира**		
Тема 1.4 Производство драже	**Содержание**	**8**	**2**
	1.**Проведение анализа качества сырья для производства драже. Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.**		
	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**	**2**
	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**.		

	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. *Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать сырье*		
Тема 1.6 Производство печенья затяжных сортов, крекера	**Содержание**	**8**	**2**
	1.**Проведение анализа качества сырья для производства печенья затяжных сортов, крекера**. Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья. *Работать эффективно и аккуратно, внимательно относится рабочему месту и коллегам*		
	2.**Оформление производственной и технологической документации при производстве печенья затяжных сортов, крекера.** *Профессионально организовывать рабочий процесс*		
	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**	**2**
	1.**Проведение анализа качества сырья для производства пряников**. Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		
	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**	**2**
	1.**Проведение анализа качества сырья для производства выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов**. Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья. *Изобретать новые продукты, демонстрируя инновационный подход и талант*		
	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**	**2**
	1.**Проведение анализа качества сырья для производства отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.** Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья.		
	2.**Оформление производственной и технологической документации при производстве отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.**		
	3.**Отделочные 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 отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов** **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета**		
		296	

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.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. Пащенко ,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 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 программу по_ **учебной практике** __
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
выполненную преподавателем ГБПОУ КК АМТТ **Сабелькина 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 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 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: Вакуленко В.А., технолог мельничного комплекса цеха АО «Армавирский хлебопродукт»

подпись _____ личная

МП

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 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 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: Кондинер О.В., заместитель директора по производству АО «Армавирский хлебопродукт»

М.П.