

Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»
_____ К.Н.Гареев
_____ 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
_____ 2022г.

Программа рассмотрена
на заседании ПЦК
профессионального цикла
протокол № __ от _____ 2022г
Председатель ПЦК _____ Ямаева Г.Ф.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА

ДЛЯ ПРОФЕССИИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПЕКАРЬ»
19.01.04.

2022 г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Пекарь» 19.01.04. , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08. 2013г. №798 , приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты от 9.04.2015г. №390 , приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. от 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Разработчик: Мукусова Н.Л -мастер производственного обучения _____
ФИО должность подпись

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 03 «Разделка теста»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля по производственной практике.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Пекарь» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и

	практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ВД 1.	Разделка теста
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видах теста.
ПК 3.4	Разделявать полуфабрикаты из замороженного теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных изделий на формы, листы и платки.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестяных

	заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	выполнения работ по разделке теста
Уметь	<p>деления теста вручную;</p> <p>формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>работы на тестоделительных машинах;</p> <p>работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>настройки и регулирования режимов работы оборудования;</p> <p>устранения мелких неполадок оборудования;</p> <p>уметь:</p> <p>делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p> <p>проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p> <p>придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p> <p>смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;</p> <p>контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p> <p>производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</p> <p>обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p>
Знать	<p>устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</p> <p>ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</p> <p>способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <p>порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</p> <p>рецептуры приготовления смазки;</p>

	приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования
--	---

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля по производственной практике: 108 часов

1.2. Цели и задачи производственной практики:

Практики по профилю профессии:

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности для освоения квалификацией «Пекарь»;

углубление первоначального профессионального опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовка к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

Требования к умениям, которыми должен владеть обучающийся в результате прохождения производственной практики по видам профессиональной деятельности

ВПД	Требования к результатам освоения производственной практики.
1	2
ВДП. 03.	<p>Иметь практический опыт: выполнения операций по делению теста вручную; выполнения операций по формованию полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; эксплуатации тестоделительных машинах; эксплуатации машин для формования тестовых заготовок; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулировки режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования</p> <p>Уметь: делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста: укладывать сформованные изделия на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов. производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемник, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.</p> <p>Знать: устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;</p>

	<p>ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности полуфабрикатов; режимы расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; правила безопасного обслуживания оборудования</p>
--	--

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК.03.01.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК.03.02.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК.03.03.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК.03.04.	Разделять полуфабрикаты из замороженного теста.
ПК.03.05.	Производить укладку сформованных изделий на формы, листы и платки.
ПК.03.06.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестяных заготовок.
ПК.03.07.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ЛР 5	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости

ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа
-------	---

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности приготовление теста, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Таблица 2

Код	Наименование результата обучения
ПК.03.01.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК.03.02.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК.03.03.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК.03.04.	Разделять полуфабрикаты из замороженного теста.
ПК.03.05.	Производить укладку сформованных изделий на формы, листы и платки.
ПК.03.06.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестяных заготовок.
ПК.03.07.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ЛР 5	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России

ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности

ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

2. Тематический план и содержание производственной практики

2.1. Тематический план и содержание практики

Таблица 3

Коды ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименование тем практики	Количество часов по темам	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК- 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7	ПМ.03. «Разделка теста»	108	Тема 1.1 Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности, технике безопасности на хлебопекарных предприятиях. Основные операции разделки теста.	6	Процесс проведения инструктажа по охране труда, пожарной безопасности, технике безопасности на хлебопекарных предприятиях. Выполнение процесса разделки теста	Перечислить какие требования техники безопасности и производственной санитарии предъявляются работникам хлебопекарной промышленности. Проведение инструктажа по технике безопасности и организации рабочего места при разделке теста. Ознакомление с технологическим оборудованием – специальной линией разделки теста для хлеба и хлебобулочных изделий. Деление теста на куски, формование тестовых заготовок, укладка кусков теста в формы и окончательная расстойка тестовых заготовок Определение готовности теста к разделке. Работа со сборником рецептур. Оформление дневников.	2,3

						Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.2 Деление теста на куски вручную. Деление теста на куски с помощью делительных машин.	6	Выполнение процесса деления теста на куски вручную. Выполнение процесса деления теста на куски с помощью делительных машин.	Объяснить какие требования техники безопасности и производственной санитарии предъявляются работникам хлебопекарной промышленности. Как определяем для деления массы куска теста. Работа со сборником рецептов. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Ознакомление с устройством и принципом работы тестоокруглительного оборудования. Округление тестовых заготовок для сдобных и булочных изделий вручную и на тестоокруглительном оборудовании. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.3 Обслуживание делительного оборудования.	6	Выполнение процесса обслуживания делительного оборудования.	Проведение инструктажа по технике безопасности и организации рабочего места при округлении тестовых заготовок.	2,3

			Округление тестовых заготовок вручную. Округление тестовых заготовок с помощью делительных машин.		Выполнение процесса округления тестовых заготовок вручную. Выполнение процесса округления тестовых заготовок с помощью делительных машин.	Ознакомление с устройством и принципом работы тестоокруглительного оборудования. Округление тестовых заготовок для сдобных и булочных изделий вручную и на тестоокруглительном оборудовании. Работа со сборником рецептур. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. -Предварительная расстойка тестовых заготовок. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
		Тема 1.4 Устройство и принцип действия тестоокруглительного оборудования.		6	Изучение устройства и принцип действия тестоокруглительного оборудования. Выполнение процесса округления тестовых заготовок с помощью делительных машин.	Изучить устройство и принцип работы делительного оборудования. Изучение технической документации. Округление тестовых заготовок для сдобных и булочных изделий вручную. Работа со сборником рецептур. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Ознакомление с устройством и принципом работы тестоокруглительного оборудования. Работа со сборником рецептур. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Оформление дневников.	2,

			<p>Тема 1.5 Предварительная расстойка тестовых заготовок. Ознакомление с технологической характеристикой тестозакаточных машин.</p>	6	<p>Выполнение процесса предварительной расстойки тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок. Выполнение процесса ознакомления с технологической характеристикой тестозакаточных машин</p>	<p>Самостоятельная работа Изучить устройство и принцип работы тестозакаточных машин. Изучение технической документации. Работа со сборником рецептур. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Предварительная расстойка тестовых заготовок. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.</p>	2,3
			<p>Тема 1.6 Ознакомление с устройством и принципом работы тестозакаточных машин.</p>	6	<p>Выполнение процесса предварительной расстойки тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок. Выполнение процесса ознакомления с технологической характеристикой тестозакаточных машин</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности. Виды тестоокруглительного оборудования. Устройство и принцип работы тестоокруглительных машин. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.</p>	2,3
			<p>Тема 1.7 Устройство и принцип работы оборудования окончательной расстойки. Регулирование</p>	6	<p>Выполнение процесса устройства и принцип работы оборудования окончательной расстойки. Выполнение процесса регулирования продолжительности в</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Регулирование продолжительности расстойки в расстойных шкафах и расстойно-печных агрегатах. Устройство и принцип работы тестоформовочных машин.</p>	2,3

			продолжительности в расстойных шкафах и расстойно-печных агрегатах		расстойных шкафах и расстойно-печных агрегатах.	Безопасные условия труда на тестоделительном оборудовании. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.8 Разделка и формование тестовых заготовок пшеничного ржано-пшеничного формового хлеба в ручную и механически, укладка их в формы. Разделка теста ржано-пшеничного формового хлеба	6	Выполнение процесса ознакомления с устройством и принципом работы тестозакаточных машин. Окончательная расстойка тестовых заготовок.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места при использовании принципом работы тестозакаточных машин. Использование тестозакаточной машины для изделий: круассаны, пицца. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.9 Формование тестовых заготовок для ржано-пшеничного хлеба и укладка их в формы.	6	Выполнение процесса формования тестовых заготовок для ржано-пшеничного хлеба и укладка их в формы. Выполнение процесса окончательной	Ознакомление обучающихся с материалом предстоящего урока. Установка параметров паровоздушной среды в зависимости от массы, влажности, рецептуры, формы тестовых заготовок. Регулирование продолжительности расстойки в расстойных шкафах и расстойно-	2,3

			Окончательная растойка тестовых заготовок		расстойки тестовых	печных агрегатах. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.10 Разделка теста для подовых сортов хлеба. Приемы отделки поверхности полуфабрикатов.	6	Выполнение процесса разделки и формования для подовых сортов хлеба. Выполнение процесса приемов отделки поверхности полуфабрикатов	Разделка теста и формование тестовых заготовок для подовых сортов хлеба. Разделка подовых сортов хлеба и продолговатой формы, деление теста на куски заданной массы, формовние , окончательная расстойка. Деление теста на куски, формование тестовых заготовок, укладка кусков теста в формы и окончательная расстойка тестовых заготовок. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.11 Отделка поверхности нарезных батонов.	6	Выполнение процесса приема отделки поверхности нарезных батонов	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места при разделке теста и формовании тестовых заготовок для нарезных батонов Деление теста на куски, формование тестовых заготовок, укладка кусков теста в формы и окончательная расстойка тестовых заготовок. Отделка поверхности полуфабрикатов	

		<p>Тема 1.12. Разделка теста для сдобных изделий. Освоение рабочих приемов разделки теста для сдобных изделий.</p>	6	<p>Выполнение процесса приема отделки поверхности нарезных батонов</p>	<p>Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места при разделке теста и формовании тестовых заготовок для нарезных батонов Деление теста на куски, формование тестовых заготовок, укладка кусков теста в формы и окончательная расстойка тестовых заготовок. Отделка поверхности полуфабрикатов</p>	2,3
		<p>Тема 1.13 Разделка теста для слоеных изделий. Разделка теста и формование бараночных изделий ручным способом.</p>	6	<p>Выполнение процесса разделки теста для слоеных изделий. Освоение рабочих приемов разделки теста для слоеных изделий. Выполнение процесса разделки теста для слоеных изделий. Выполнение процессе разделки теста и формование бараночных изделий ручным способом</p>	<p>Деление теста на куски, формование тестовых заготовок, укладка кусков теста в формы и окончательная расстойка тестовых заготовок. Отделка поверхности тестовых заготовок для слоеных изделий .Слоение теста, формование. Разделка и формование бараночных изделий ручным способом «в раскатку» и «на шипок» Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.</p>	2,3
		<p>Тема 1.14 Обслуживание универсальной делительной-закаточной</p>	6	<p>Выполнение процесса обслуживания универсальной делительной-закаточной машины для формования</p>	<p>Деление теста на куски и формование тестовых заготовок .Формование сухарных плит ,расстоук,формование заготовок,отделка. Оформление дневников. Самостоятельная работа</p>	2,3

			машины для формования бараночных изделий. Разделка теста и формование сухарных плит.		бараночных изделий Выполнение процесса освоения рабочих приемов разделки теста и формование сухарных плит .Обслуживание формующей машины.	обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.15 Разделка пресного сдобного теста и формование эч-почмак, вакбалеш, буккены с морковью. Разделка песочного теста и формование печенья, пирожных и кекса.	6	. Выполнение процесса разделки пресного сдобного теста и формование эч-почмак, вакбалеш, буккены с морковью. Выполнение процесса разделки песочного теста и формование печенья, пирожных и кексов.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места при разделке теста и формование пресного сдобного теста. Расчет сырья для начинки и массы тестовых заготовок с учетом упека и усушки. Приготовление начинки для формование эч-почмак, вакбалеш, буккены с морковью, разделка теста на куски, округление и раскатка тестовых заготовок в пласт, раскладка начинки и формование полуфабрикатов, укладка на листы заготовок. Округление и раскатка тестовых заготовок в пласт, раскладка начинки и формование полуфабрикатов, укладка на листы заготовок. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

			Тема 1.16 Разделка и формования овсяного и сахарного печенья. Разделка пряничного теста и формование пряников. Разделка заварного теста для трубочек, профитроли.	6	Выполнение процесса разделки теста для слоеных изделий. Освоение рабочих приемов разделки теста для слоеных изделий. Выполнение процесса разделки теста и формование бараночных изделий ручным способом.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места при разделке теста. Расчет сырья для начинки и массы тестовых заготовок с учетом упека и усушки. Разделка теста на куски, округление и раскатка тестовых заготовок в пласт, формование полуфабрикатов, укладка на листы заготовок. Разделка теста на куски, округление и раскатка тестовых заготовок в пласт, раскладка начинки и формование полуфабрикатов, укладка на листы заготовок. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.17 Разделка и формования овсяного и сахарного печенья. Разделка пряничного теста и формование пряников. Разделка заварного теста для трубочек, профитроли.	6	Выполнение процесса разделки и формования овсяного и сахарного печенья. Выполнение процесса разделки пряничного теста и формование пряников. Выполнение процесса разделки заварного теста для трубочек, профитроли.	Разделка теста на куски, округление и раскатка тестовых заготовок в пласт, формование полуфабрикатов, укладка на листы заготовок. Разделка теста на куски, округление и раскатка тестовых заготовок в пласт. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

		<p>Тема 1.18 Разделка бисквитного теста для рулетов, тортов, пирожных. Разделка вафельного теста и формование трубочек.</p> <p>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</p>	6	<p>Выполнение процесса разделки бисквитного теста для рулетов, тортов, пирожных. Выполнение процесса разделки вафельного теста и формование трубочек.</p>	<p>Приготовления бисквитного теста. Приготовление начинки (кремов) для формования рулетов, тортов, пирожных. Расчет сырья для начинки и массы тестовых заготовок с учетом упека и усушки. Приготовление начинки (кремов) для формования трубочек. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.</p>	2,3
--	--	---	---	---	--	-----

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)** или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200 °C)** или аналог
- Холодильник
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол моечной ванной**
- Стол нейтральный 1200 и 1400**
- Стол производственный с бортом
- Морозильник **
- Кухонный комбайн Thermomix
- Взбивальная машина
- Слайсер
- Миксер ручной**
- Гриль контактный Libero** или аналог
- Немеханическое оборудование (подставки , разделочные доски, стеллажи** кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря ,посуды (тарелки круглые , тарелки прямоугольные** и другая посуда), приборы для дегустации**
- Кухонная посуда и инвентарь**

техническими средствами компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет-программу R-Keeper или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);

-мультимедийный проектор.

Лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены

Мастерские : учебная пекарня

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. No 31 [в редакции СП 2.3.6. 286711 «Изменения и дополнения» No 4»]. –Режим

доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?dobodyсырья> [Электронный ресурс]: постановление
Главного =&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. www.supercook.ru

3. <http://art-cooking.ru>

4. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

3.2.1. Основные печатные издания

1. С.Кузнецова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва 2017г.
2. З.Пашук. Мучные кондитерские изделия. Минск. 2017г.
3. Г.Пятышева. Сборник рецептов кулинарных изделий и блюд. Москва. 2017г.
4. А.Ф.Шембель. Рисование и лепка для кондитеров. Москва.2017г.
5. М.В.Калачев. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства. Дрофа. 2017г.
6. Т.Б.Цыганова. Технология хлебопекарного производства. Москва.2017г.
7. Н.Г. Будейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.А. 2017г.
8. Сборник рецептов блюда кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2017.
9. Ратушный А.С. Кулинария. Сборник рецептов. – Москва. Издательский Дом МСП, 2017.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Приготовление теста. <http://bluda-iz-riby.ru/bluda/oformlen/oformlen.html> дата просмотра 01.09.2017.

2. Химический состав и пищевые продукты. http://www.azbuka-pitaniya.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=8&Itemid=23 дата просмотра 01.09.2017

3. Русская кухня. Изделия из теста. <http://rus-kuhna.ru/obrabotka-ryby-i-produktov-morja/obrabotka-ryby-s-kostnym-skeletom> дата просмотра 01.09.2017

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. дрожжевого цеха</p> <p>ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с помощью тестоделительных машин.</p> <p>ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.</p> <p>ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из замороженного теста.</p> <p>ПК 3.5 Производить укладку сформованных изделий на формы, листы и платки.</p> <p>ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестяных заготовок.</p> <p>ПК 3.7 Обслуживать шкаф</p>	<p>-делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p> <p>-проводить предварительную расстойку;</p> <p>- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>- работать с полуфабрикатами из замороженного теста: укладывать сформованные изделия на листы, платки, в формы;</p> <p>-смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</p> <p>-контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов. производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>-устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</p> <p>-обслуживать дежеподъемник, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.</p>	<p>методы контроля производства жидких и пресованных дрожжей;</p> <p>способы обработки оборудования дрожжевого цеха;</p> <p>правила организации работ в цеху;</p> <p>требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами</p> <p>Собеседование,</p> <p>наблюдение за выполнением практических заданий,</p> <p>экспертная оценка при выполнении проверочных работ за семестр,</p> <p>экспертная оценка на</p>

окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.	-соблюдение техники безопасности.	дифференцированном зачете
ОК01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Осознавать значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Осознавать значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Достигать цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Уметь осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Работать с информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в	Работать с информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	

профессиональной деятельности.		
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Уметь работать в команде с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Быть готовым к воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	
ЛР 5 Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России		
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию		

успешной профессиональной и общественной деятельности		
ЛР15Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		
ЛР16Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
ЛР17Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР18Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		

ЛР19Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР20Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР21Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР22Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР23Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР24Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР25Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР26Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		