



Министерство образования и молодежной политики Свердловской области  
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
«ПОЛИПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ им. О.В.ТЕРЁШКИНА»

**РАССМОТРЕНО НА МК:**

Протокол №4 от 28.06.2022  
Председатель МК И.В. Жердева /Жердева И.В./

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО  
"Полипрофильный техникум  
им. О.В. Терёшкина"  
Ж.А.Коротаева

Приказ №082/ОД от «15» 08 2022г.



**СОГЛАСОВАНО:**

Работодатель: ФГУП "Комбинат  
«Электрохимприбор»

Представитель работодателя:

Начальник отдела (900)

Л.П. Жданова /Ю.П.Жданова/

«12» августа 2022 г.



**СОГЛАСОВАНО:**

Зам. директора по МТО и ПО:

Е.М.Новикова /Е.М.Новикова/  
"12" августа 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования  
**19.01.04 Пекарь**

г. Лесной  
2022

Программа учебной и производственной практик разработана на основе:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ»;
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь от 02.08.2013 г. № 799 с изменениями от 9 апреля 2015 г., 13 июля 2021 г.;, предназначена для изучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО), реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 19.01.04. «Пекарь»
- Устава ГАПОУ СО «Полипрофильный техникум им. О.В. Терёшкина» (от 09.11.2016 № 788-ПП).
- "Положение о разработке и утверждении рабочей программы учебной дисциплины, циклов ОГСЭ, ЕН, ОП/ПМ ОПОП»
- Положение о планировании, организации и проведению лабораторных работ и практических занятий в ГАПОУ СО «ПТ им. О.В. Терёшкина».
- Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов ГАПОУ СО «ПТ им. О.В. Терёшкина»
- Положения о КУМО ОПОП ГАПОУ СО «ПТ им. О.В. Терёшкина».
- Положения об организации и проведения практики ГАПОУ СО «ПТ им. О.В. Терёшкина»
- "Положение о формировании ФОС для проведения входного, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации»
- Положение о самостоятельной работе ГАПОУ СО «ПТ им. О.В. Терёшкина»

Разработчик: ФИО

Макух Е.В

мастер п/о,

## Содержание

1	Паспорт программы учебной и производственной практик	стр. 4
2	Учебная и производственная практики по профессиональным модулям	стр. 9
3	Квалификационная характеристика в соответствии с ЕКТС	стр.41
4	Материально-техническое обеспечение учебной и производственной практик	стр. 44
5	Критерии оценивания	стр.45

# I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК

## 1. Область применения программы.

Программа учебной и производственной практик является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности 19.01.04 «Пекарь».

в части освоения квалификаций: «Пекарь-кондитер» и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. ПМ 02 Приготовление теста
2. ПМ.03 Разделка теста
3. ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
5. ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции

**2.Цели учебной практики:** формирование у студентов первичных практических умений / опыта деятельности в рамках реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих, рабочих программ профессиональных модулей ОПОП СПО по профессии 19.01.04«Пекарь».

**Цели производственной практики:** формирование у студентов профессиональных компетенций в условиях реального производства.

## 3.Требования к результатам учебной и производственной практик.

В результате прохождения учебной и производственной практик по ВПД обучающийся должен освоить:

	ВПД	Профессиональные компетенции
1	ПМ.02. Приготовление теста	ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё. ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.
2	ПМ 03. 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 применением формующего оборудования. ПК 3.3. Подготовить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого

		теста. ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
3	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. ПК 4.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий. ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
4	ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции	ПК 5.1. Производить обработку готовой продукции. ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

#### 4. Формы контроля:

Учебная практика – дифференцированный зачет;

Производственная практика - дифференцированный зачет.

Экзамен (квалификационный) в форме практических заданий.

#### 5. Количество часов на освоение программы учебной и производственной практик.

Всего 1404 часов в том числе:

в рамках освоения ПМ.02 «Приготовление теста» учебная практика 216 часов; производственная практика 180 часов;

в рамках освоения ПМ.03 «Разделка теста» учебная практика 252 часа; производственная практика 144 часа;

в рамках освоения ПМ.04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» учебная практика 324 часов; производственная практика 216 часов;

в рамках освоения ПМ.05 «Укладка и упаковка готовой продукции» учебная практика 36 часа; производственная практика 36 часа.

## 2. УЧЕБНАЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНЫМ МОДУЛЯМ

Порядок очередности:

**ПМ.02 «Приготовление теста».**

**Результаты освоения программы учебной и производственной практик.**

Результатом освоения программы учебной и производственной практик являются сформированные профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырьё.
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.

**ПМ.03. Разделка теста**

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК.3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК.3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК.3.3.	Подготовить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК.3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

**ПМ.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК. 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК.4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК.4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК.4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

## **ПМ.05** Укладка и упаковка готовой продукции

Код	Наименование профессиональной компетенции
ПК 5.1	Производить обработку готовой продукции.
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3.	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

## **2. Содержание учебной и производственной практики**

2.1 Учебная практика по профессии СПО 19.01.04 Пекарь»

№ урока	Учебно-тематическое планирование	Вид деятельности	Наименование учебно- производственных работ	Учебная практика в УПМ	Время на изучение темы		Формируем компетенции	Уровень усвоения
					6	7		
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	<b>ПМ 02 Приготовление теста</b>			216			ПК 2.1 2.2 2.3 2.4 ОК 1-7	1,2,3
1	<b>Часть I. Приготовление теста для хлебобулочных изделий</b>  <b>Раздел 1. Приготовление теста различными способами</b>  <u>Тема 1.1</u> Выполнение работ по подготовке сырья к производству. Выполнение операций при приготовлении опары. <u>Тема 1.2</u> Выполнение приемов при замесе теста. Выполнение приемов при замесе теста для батонов. <u>Тема 1.3- 1.4</u>	Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий			6	1	5	
				6	1	5		

<p>Выполнение приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий. Тема 1.5-1.6</p> <p>Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий. <u>Тема 1.7-1.8</u></p> <p>Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом на активированных дрожжах для булочных изделий. <u>Тема 1.9-1.10</u></p> <p>Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий с отсдобкой <u>Тема 1.11-1.12</u></p> <p>Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий. <u>Тема 1.13-1.14-1.15</u></p> <p>Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста для слоёных изделий. <u>Тема 1.16</u></p> <p>Выполнение операций приготовления пшеничного</p>			12	2	10		
			12	2	10		
			12	2	10		
			12	2	10		

<p>теста без опарным традиционным способом.  <u>Тема1.17</u>  Выполнение операций приготовления теста ускоренным способом с применением интенсивного замеса для хлебобулочных и сдобных изделий.  <u>Тема1.18</u>  Выполнение операций приготовления ржаного теста на закваске для основных сортов хлеба.  <u>Тема1.19</u>  Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках в агрегатах непрерывного действия.  <u>Тема1.20</u>  Выполнение операций приготовления ржаного теста на жидких заквасках в агрегатах непрерывного действия.  <u>Тема1.21-1.22</u>  Выполнение операций приготовления ржано-пшеничного теста.</p> <p><b>Часть II. Приготовление теста для мучных кондитерских</b></p>			12	2	10		
			18	2	16		
			6	1	5		
			6	1	5		
			6	1	5		

<p><b>изделий</b></p> <p><b>Раздел 1. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий</b>  Тема2.1-2.2  Приготовление бисквитного теста холодным способом.  Приготовление бисквитного теста с подогревом.  <u>Тема2.3</u>  Приготовление теста для бисквита «Буше».  <u>Тема2.4</u>  Приготовление теста для бисквита масляного.  <u>Тема2.5</u>  Приготовление теста для воздушного полуфабриката.  Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката.  <u>Тема2.6</u>  Приготовление песочного теста.  <u>Тема2.7</u>  Приготовление теста для слоёного полуфабриката.  <u>Тема2.7</u>  Приготовление теста для заварного полуфабриката.  <u>Тема2.8</u></p>	<p>Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий</p>		<p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>12</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>5</p> <p>5</p> <p>10</p> <p>10</p>		
---	---	--	---------------------------------------	-------------------------------------	---------------------------------------	--	--

<p>Приготовление теста для миндально-ореховых полуфабриката.  <u>Тема2.9</u>  Приготовление теста для медового полуфабриката.  <u>Тема2.10</u>  Приготовление теста для кексов на дрожжах и химических разрыхлителях.</p>			6	1	5		
			6	1	5		
			6	1	5		
			6	1	5		
			6	1	5		
			6	1	5		

				6	1	5		
				6	1	5		
				6	1	5		
2	<b>ПМ 03 «Разделка теста»</b>							
	<b>Часть 2</b>			6	1	5	ОК 1-7	2,3
	<u>Тема 2.1-2.3</u> Техника безопасности. Организация рабочего места. Основные операции разделки теста, их назначение.	Технология деления теста , формования тестовых заготовок Технология разделки мучных кондитерских изделий		18	3	15	ПК 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 3.7 ОК 1-7	2,3



	<u>Тема2.30-2.33</u> Причины дефектов п/ф от неправильной укладки на листы и способы их исправления.			24	4	20	ПК 3.1 3.2 3.3 3.4 3.5 3.6 3.7 ОК 1-7	2,3
3	<b>ПМ04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>	Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий					ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
	<u>Тема4.1-4.2</u> Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;			12	2	10	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
	<u>Тема 4.3-4.4</u> Загружать полуфабрикаты в печь;			12	2	10	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5	3

							4.6 ОК 1-7	
	Тема 4.5- 4.6 Контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;			12	2	10	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
2	Тема 4.7-4.8 Определять готовность изделий при выпечке;			12	2	10	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
3	Тема 4.9-4.10 Разгружать печь;			12	2	10	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
4	Тема 4.11-4.14 Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку			24	4	20	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3

5	<u>Тема 4.15-4.19</u> Выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;			30	5	25	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
6	<u>Тема 4.20-4.22</u> Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям			18	3	15	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
	<u>Тема 4.23</u> Техника безопасности. Санитарные требования к отделению для выпечки.			6	1	5	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
7	<u>Тема 4.24</u> Выпечка кексов, пряников, вафель, печенья;			6	1	5	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3

	<u>Тема 4.25</u> Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;			6	1	5	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
	<u>Тема4.26</u> Наладка и регулирование режима работы печи;			6	1	5	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
1	<u>Тема 4.27</u> Наладка и регулирование режима работы печи;			6	1	5	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
2	<u>Тема 4.28</u> Загрузка полуфабрикатов в печь			6	1	5	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6	3

							OK 1-7	
3	<u>Тема 4.29</u> Контроль парового и температурного режима пекарной камеры;			6	1	5	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 OK 1-7	3
4	<u>Тема 4.30-4.34</u> Определение готовности изделий при выпечке;			30	5	25	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 OK 1-7	3
	<u>Тема 4.35-4.36</u> Разгрузка печи;			12	2	10	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 OK 1-7	3

5	<u>Тема 4.37-4.42</u> Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;			30	5	25	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
6	<u>Тема 4.43-4.47</u> Приготавливать отделочную крошку, помаду;			30	5	25	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
7	<u>Тема 4.48-4.</u> Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой			42	7	35	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3
8	<b>ПМ 05 Упаковка и укладка готовой продукции</b>	Технология упаковки и укладки готовой продукции					ПК 5.1 5.2 5.3 ОК 1-7	3

9	Тема 4.1 Производить отбраковку готовой продукции			6	1	5	ПК 5.1 5.2 5.3 ОК 1-7	3
	Тема 4.2-4.3 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий в ручную			12	2	10	ПК 5.1 5.2 5.3 ОК 1-7	3
10	Тема 4.4-4.5 Укладывать изделия в контейнеры и лотки			12	2	10	ПК 5.1 5.2 5.3 ОК 1-7	3

## 2.2 Производственная практика по профессии СПО 19.01.04 Пекарь»

№ п/п	Наименование ПМ	Учебно-тематическое планирование	Колво часов	Формируемые компетенции	Уровень усвоения
-------	-----------------	----------------------------------	-------------	-------------------------	------------------

1	<b>ПМ. 02</b> <b>«Приготовление теста»</b>	<p>- Ознакомление с производством, инструктирование по технике безопасности.</p> <p>- Самостоятельное выполнение операций подготовки сырья к производству.</p> <p>Самостоятельное выполнение операций просеивания муки.</p> <p>Самостоятельное выполнение операций подготовки соляного раствора.</p> <p>Самостоятельное выполнение операций замеса пшеничного теста без опарным способом.</p> <p>- Самостоятельное выполнение операций приготовления густой опары.</p> <p>Самостоятельное выполнение операций приготовления жидкой опары.</p> <p>Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой и большой густой опаре.</p> <p>Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой и жидкой опаре.</p> <p>- Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на кисло-молочных заквасках.</p> <p>Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на жидких заквасках.</p> <p>Самостоятельное выполнение работ по подготовке основного сырья к производству.</p> <p>Самостоятельное выполнение работ по подготовке дополнительного сырья к производству.</p> <p>Органолептическая оценка качества сырья.</p> <p>- Самостоятельное обслуживание оборудования для приготовления бисквитного теста.</p> <p>Самостоятельное выполнение работ по приготовлению бисквитного теста простым способом.</p>	180	ПК 2.1 2.2 2.3 2.4 ОК 1-7	3
---	---	--	-----	---------------------------------------	---

		<p>Самостоятельное выполнение работ по оценке качества различных видов теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом</li> <li>- Самостоятельное приготовление теста для бисквита «Буше».</li> <li>- Обслуживание тестоприготовительного оборудования.</li> </ul> <p>Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельное приготовление теста для бисквита масляного.</li> </ul> <p>Контроль качества бисквита масляного.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка сырья для воздушного полуфабриката.</li> </ul> <p>Самостоятельное приготовление теста для воздушного полуфабриката.</p> <p>Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.</p> <p>Самостоятельное приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката.</p> <p>Подготовка сырья для воздушно-орехового полуфабриката.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельное приготовление песочного теста.</li> <li>- Обслуживание тестоприготовительного оборудования для воздушно-орехового полуфабриката.</li> <li>- Самостоятельное приготовление теста для слоёного полуфабриката. Слоение теста. Выявление дефектов слоеного теста.</li> <li>- Отбор и подготовка сырья для заварного полуфабриката.</li> </ul> <p>Самостоятельное приготовление теста для заварного полуфабриката.</p> <p>Выявление и устранение дефектов заварного полуфабриката.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовка сырья для медового полуфабриката.</li> </ul> <p>Самостоятельное приготовление теста для медового полуфабриката.</p> <p>Обслуживание тестоприготовительного оборудования.</p>			
--	--	---	--	--	--

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельное приготовление теста для миндально-ореховых полуфабрикатов.</li> <li>Подготовка сырья для миндально-ореховых полуфабрикатов.</li> <li>Самостоятельное приготовление теста для миндального полуфабриката.</li> <li>Подготовка орехов для миндального полуфабриката.</li> <li>Выявление и устранение дефектов у миндального теста.</li> <li>- Самостоятельное приготовление теста для кексов на дрожжах.</li> </ul>			
2	<b>ПМ. 03</b> <b>«Разделка теста»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Техника безопасности в разделочном отделении. Разделка теста для булочных изделий</li> <li>- Разделка теста: песочного, бисквитного, пряничного.</li> <li>- Приемы отделки поверхности полуфабриката: слоеного, пресного, дрожжевого.</li> <li>- Приемы отделки поверхности полуфабрикатов: бисквитного, пряничного, песочного.</li> <li>- Причины дефектов полуфабрикатов.</li> </ul>	144	ПК 3.1 3.2 3.4 3.5 3.6 3.7 ОК 1-7	3
3	<b>ПМ.04</b> «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выпечка кексов</li> <li>- Выпечка формовых сортов хлеба</li> <li>- Выпечка подовых сортов хлеба</li> <li>- Выпечка изделий из дрожжевого опарного теста</li> <li>- Жарка изделий из дрожжевого опарного теста во фритюре</li> <li>- Выпечка изделий из дрожжевого безопарного теста</li> <li>- Выпечка бисквитного полуфабриката</li> <li>- Выпечка песочного полуфабриката</li> <li>- Выпечка заварного полуфабриката</li> <li>- Выпечка слоеного полуфабриката</li> <li>- Выпечка воздушного и миндального полуфабриката</li> </ul>	216	ПК 4.1 4.2 4.3 4.4 4.5 4.6 ОК 1-7	3

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отделка поверхности готовых изделий из дрожжевого теста</li> <li>- Отделка поверхности готовых мучных кондитерских изделий</li> </ul>			
4	<b>ПМ.05</b> <b>« Упаковка и укладка готовой продукции»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Производить отбраковку готовой продукции</li> <li>- Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий в ручную</li> <li>- Укладывать изделия в контейнеры и лотки</li> <li>- Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании;</li> <li>- Устранения мелких неполадок упаковочного оборудования</li> </ul>	36	ПК 5.1 5.2 5.3 ОК 1-7	3

### **3. КВАЛИФИКАЦИОННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА В СООТВЕТСТВИИ С ЕКТС Пекарь 3-го разряда**

**Характеристика работ.** Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах. Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок напод (или люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; на

**Должен знать:** технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

#### **Пекарь 4-го разряда**

**Характеристика работ.** Ведение технологического процесса выпечки хлеба свыше 3 до 7 т в смену, или свыше 2 т булочных изделий, или свыше 1 т сухарных, бараночных изделий; выпечки хлеба с ручной посадкой и надрезкой заготовок; выпечки хлеба в печах с посадкой лопатами; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на 3-х и более механизированных конвейерных печах или в 3-х и более электрошкафах; ведение комплекса технологических процессов, включающих выпечку булочных мелкоштучных и диетических сортов изделий широкого ассортимента, с выработкой до 2 т в смену в печах средней мощности с ручной посадкой, надрезкой тестовых заготовок, выемкой готовых изделий, чисткой листов, с одновременным обслуживанием шкафа окончательной расстойки. Ведение технологических процессов ошпарки и выпечки бараночных изделий на линиях, оборудованных расстойно-печными агрегатами. Смазка подов люлек, посадка тестовых заготовок на поды люлек. Поддержание парового и температурного режимов в пекарной и ошпарочной камерах. Регулирование скорости движения печного конвейера.

**Должен знать:** технологический процесс производства вырабатываемых изделий; устройство и конструктивные особенности, правила регулирования работы обслуживаемого оборудования.

### **Пекарь 5-го разряда**

**Характеристика работ.** Ведение технологического процесса выпечки хлеба свыше 7 т в смену, или выпечка в тендорных печах, или одновременное обслуживание расстойно-печного агрегата. Ведение процесса резки и формовки теста, окончательной расстойки и выпечки хлебобулочных изделий на комплексно-механизированной линии. Контроль веса тестовых заготовок и их готовности к выпечке. Регулирование работы обслуживаемого оборудования комплексно-механизированной линии: тестоотделителя, округлителя, закатки, автоматического посадчика, пружера окончательной расстойки, надрезчика, расстойно-печного и ошпарочного агрегатов. Контроль температурного и парового режимов выпечки. Проверка качества готовой продукции. Обеспечение синхронной работы комплексно-механизированной линии.

**Должен знать:** технологический процесс производства вырабатываемых изделий; параметры режимов расстойки и выпечки хлеба, способы их регулирования; методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции; факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции; устройство, конструктивные особенности и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования и применяемых контрольно-измерительных приборов; государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные изделия.

#### **4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИК**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие специального оборудования.

Учебно-производственная мастерская: Учебно-кулинарный цех

##### **Оснащение:**

##### **1. Оборудование:**

- 1.1. Тестомесильная машина-1шт.
- 1.2. Взбивальная машина-1шт.
- 1.3. Тестораскаточная машина-1шт.
- 1.4. Электроплита-1шт.
- 1.5. Холодильное оборудование-3шт
- 1.6. Морозилка-1шт.
- 1.7. Весы электронные-10шт.
- 1.8. Весы электронные до 100кг-1шт.
- 1.9. Планетарные машины-4шт.
- 1.10 производственные столы-11шт.
- 1.11 стеллажи-5шт.

##### **2. Инструменты и приспособления:**

- 2.1 кастрюли различного объёма -20шт
- 2.2 металлические чашки-30шт.
- 2.3 металлические лопатки- 20шт.
- 2.4 сита с различными ячейками-5шт.
- 2.5 баки разного объёма-5шт.
- 2.6 кондитерские мешки с наконечниками-30шт.
- 2.7 многоярусные этажерки для тортов и пирожных-6шт.
- 2.8 силиконовые коврики-6шт.
- 2.9 формы для бисквитного теста-7шт.

2.10 противни-40шт.

2.11 сковородки-6шт.

2.12 ножи разные-30шт.

2.13 металлические формы для слоёного теста-60шт.

2.14 металлические корзиночки-40шт большие и 30 маленькие.

2.15 силиконовые формы для карамели-3шт.

**3. Средства обучения** (инструктивные /технологические карты, технические средства обучения).

#### **4.1 Информационное обеспечение обучения**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

Н.А. Анфимова Кулинария учебник для нач. проф. образования, 2016 г

Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий», М.2017

Л.Я.Ауэрман «Технология хлебопекарного пр-ва», М.2017

А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова Современные технологии хлебопечения: учебно - практическое пособие, Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва, 2016.

А.С. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство», М.2019

С.И. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах», М.2017

С.В. Ермилова, Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. Издательский центр «Академия» - 2017

В.П. Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. Для нач. проф. образования – 8-е издание. – М.: М.: ИЦ Академия, 2016. -320 с.

Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»

Л.Ф. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного пр-ва», М.2018

М.С. Князь «Руководство по хлебопечению»

И.Е. Кострова«Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2018

Т.В. Матвеева, Мучные кондитерские изделия 2016

Л.В. МармузоваТехнология хлебопекарного производства: сырье и материалы.

Н.И. Немцов «Основы хлебопечения»,М.2018

А.С. Ратушный, Мучные, кулинарные и кондитерские изделия 2018

Т.Б. Цыганова «Технология и организация производства хлебобулочных изделий» учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2017.

Т.Б. Цыганова Технология хлебопекарного производства. Учебник. Серия: Профессиональное образование. Издательство: ПрофОбрИздат, 2017 г.  
Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2017г.  
О.Г. Чижикова, Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий 2017

**Дополнительные источники:**

ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.  
ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.  
ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства.  
ГОСТ 16814-88 Хлебопекарное производство.  
ГОСТ 5667 - 65 хлебопекарного производства. 6.6. ГОСТ 32677-2014 хлебопекарного производства  
Дрожжи хлебопекарные ГОСТ 171-81.  
Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.:Агропромиздат, 2017г.  
Немцова З.С. Основы хлебопечения. – М.: Агропромиздат, 2019г  
Поландова Р.Д.,Матвеева И. В.,Пучкова Л. И.Технология хлеба: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 2018 г.  
СанПиН 2.3.4.545-96.  
СП 2.3.4.3258-15 от 11.02.2015  
Потапова И.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учеб.пособие для нач. проф. образования. / И.И. Потапова. – М.: ИЦ Академия, 2016– 144 с.  
Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб.пособие для сред. проф. образования. 3-е издание, дополненное/ З.П. Матюхина. – М.: ИЦ Академия, 2016. – 256 с.  
Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования/ Н.Г. Бутейкис.- 9-е изд. стер. - М.: ИЦ Академия, 2016. – 304 с.  
Ратушный А.С. Мучные, творожные и яичные блюда 2018  
Ратушный А.С. Мучные, кулинарные и кондитерские изделия 2018  
Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий 2017  
Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 20017.  
Хромеевков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. – М: Академия, 2018.

**Интернет-ресурс**

["технология приготовления теста"breadbranch.com>techno/view/8.html](http://breadbranch.com/techno/view/8.html)

[технология изготовления бородинского](http://технологияизготовлениябородинского)

[хлеба3.borodinsky.com>technology/index-r.html](http://хлеба3.borodinsky.com/technology/index-r.html)

[приготовлениетеста](http://приготовлениетеста)

[semz-ural.ru>articles/45-prigotovlenietesta](http://semz-ural.ru/articles/45-prigotovlenietesta)

[ехнологии приготовления ржаного теста](http://ехнологииприготовленияржаноготеста)

[narakeshvara.livejournal.com>279230.html](http://narakeshvara.livejournal.com>279230.html)

[технология приготовления бараночных изделий: приготовление теста](http://технологияприготовлениябараночныхизделий:приготовлениетеста)

[russbread.ru>vyход-i...prigotovleniya...testa.html](http://russbread.ru/vyход-i...prigotovleniya...testa.html)

<http://prerek.ru/safia/gosti-na-siree-hlebopekarnogo-proizvo>

Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания

[www.100menu.ru](http://www.100menu.ru)

Сборник рецептов мучных кондитерских изделий [www.tsf 2000.ru](http://www.tsf2000.ru)

Электронные книги по кулинарии [www.dom-eknig.ru](http://www.dom-eknig.ru)

Электронная книга по кулинарии [rogalik.com/elektronnaya\\_kulinariya\\_skachat](http://rogalik.com/elektronnaya_kulinariya_skachat)

[tokoch.ru](http://tokoch.ru)

[eda-server.ru](http://eda-server.ru)

[hleb.net](http://hleb.net)

[gastronom.ru](http://gastronom.ru)

[kraushka.r](http://kraushka.r)

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УП И ПП

Учебно-тематическое планирование	Результаты освоения (ПК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПМ 02. «Приготовление теста»</p>	<p>ПК 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 ОК 1-7 Организовать и проводить хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; -приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; -обслуживания оборудования для приготовления теста;</p>	<p>Подготовка сырья к пуску в производство Обоснование выбора метода подготовки и дозирования сырья Демонстрация определения годности органолептическим способом. Обоснование выбора метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур Изложение правил ТБ при эксплуатации дозаторов для дозирования сырья Обоснование выбора сырья.</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом по подготовке дозирующего оборудования. Органолептическая оценка качества сырья <b>МДК 02.01 -экзамен (устный)</b> <b>МДК 02.02 -экзамен (устный)</b> <b>УП – диф. зачет;</b> <b>ПП– диф. зачет;</b> <b>Экзамен (квалификационный) в форме практических заданий.</b></p>
<p>ПМ.03. «Разделка теста»</p>	<p>ПК 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6, 3.7 ОК 1-7. Организовать и проводить - деления теста вручную; - формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; - работы на тестоделительных машинах; - работы на машинах для формования тестовых заготовок; -разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста</p>	<p>Организует и проводит деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом по делению теста. Органолептическая оценка готовой продукции; дегустация, сравнение с технологической картой.  <b>МДК 03.01 -экзамен (устный)</b> <b>МДК 03.02 -экзамен (устный)</b> <b>УП – диф. зачет;</b> <b>ПП– диф. зачет;</b> <b>Экзамен (квалификационный) в форме практических заданий</b></p>

	<p>- настройки и регулирования режимов работы оборудования;</p> <p>- устранения мелких неполадок оборудования;</p>	<p>Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов</p>	
<p>ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</p>	<p>ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6 ОК 1-7</p> <p>Организовать и проводить выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• сушки сухарных изделий;</li> <li>• выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</li> <li>• выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</li> <li>• наладки и регулирования режима работы печи;</li> </ul>	<p>Организует и проводит органолептическую оценку полуфабрикатов.</p> <p>Определяет готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>Подготавливает необходимое оборудование для выпечки полуфабрикатов.</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом по выпеканию хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий</p> <p>Органолептическая оценка готовой продукции; дегустация, сравнение с технологической картой.</p> <p><b>МДК 04.01 -экзамен (устный)</b> <b>МДК 04.02 -экзамен (устный)</b> <b>УП – диф. зачет;</b></p> <p><b>ПП– диф. зачет;</b></p> <p><b>Экзамен (квалификационный) в форме практических заданий</b></p>
<p>ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции</p>	<p>ПК 5.1, 5.2, 5.3 ОК 1-7.</p> <p>Организовать и проводить обработку готовой продукции. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p> <p>Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p>	<p>Организует и проводит обработку готовой продукции.</p> <p>Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p> <p>Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p>	<p>Наблюдение за технологическим процессом укладки и упаковки готовой продукции.</p> <p>Органолептическая оценка готовой продукции; дегустация, сравнение с технологической картой.</p> <p><b>УП – диф. зачет;</b></p> <p><b>ПП– диф. зачет;</b></p> <p><b>Экзамен (квалификационный) в форме практических заданий</b></p>

## **Критерии оценивания текущего контроля**

- оценка "5" (отлично) - аттестуемый уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
  
- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;
  
- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;
  
- оценка "2" (неудовлетворительно) – аттестуемый не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются

## Критерии оценивания дифференцированного зачета

**«5» (отлично)**- студент имеет конкретные практические знания и навыки, определяется также способностью применять специальные знания, навыки и компетенции, решать проблемы независимо, безукоризненно выполняет практические задания, в соответствии с требованиями программы, Самостоятельно организует рабочее место, подготавливает сырье, производит предварительную подготовку продуктов, необходимых согласно правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

Может подобрать инструмент и инвентарь. Может пользоваться инструментом и инвентарем по назначению. При выполнении работы не допускает нарушений техники безопасности. Во время выполнения работы не допускает ошибки. Нарушения требований техники безопасности отсутствуют. Умеет творчески подходить к выполнению задания, повышать производительность труда.

На **«4» (хорошо)**- студент имеет широкие общие знания и конкретные практические навыки, самостоятельно выполняет организацию рабочего места, подготовку сырья, производит предварительную подготовку продуктов. Может выполнять организацию рабочего места, подготовку сырья, производить предварительную подготовку продуктов. Может подобрать инвентарь и инструмент, допускает ошибки при проведении предварительной подготовке продуктов. Нарушения требований техники безопасности при работе с ножом незначительны.

На **«3» (удовлетворительно)**- студент имеет ограниченный объем навыков, более широкие компетенции, может подобрать инвентарь и инструмент. Может организовать рабочее место, подготовку сырья, первичную подготовку продуктов под руководством мастера. Несет частичную ответственность за свое выполнение задания.

На **«2» (неудовлетворительно)**- Если студент имеет разрозненные знания, допускает ошибки в определениях, искажает их смысл, не может практически применять теоретические знания. Не компетентность в решении стандартных типовых задач, отсутствие профессиональных умений. Допускает нарушение требований техники безопасности при работе с ножом.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 239564588237167604692681941402602000088068307144

Владелец Бушель Жанна Александровна

Действителен с 21.09.2022 по 21.09.2023