



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖ-  
ДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ И. С. ТУРГЕНЕВА»**

**ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

Кафедра экономики, легкой и пищевой промышленности

Ветрова Ольга Николаевна

**ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ  
ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ**

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчик (и):

Ветрова О.Н., преподаватель кафедры экономики, легкой и пищевой промышленности

Эксперт:

преподаватель МДК.02.01 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий С.В. Дьяченко

Эксперты от работодателя:

главный технолог ООО Хлебокомбината «Юность» Н.А. Алтухова

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры экономики, легкой и пищевой промышленности

Протокол №8 от «01» апреля 2016 г.

Зав. кафедрой Н.Е. Цуканова к.э.н., Н.Е. Цуканова

Рабочая программа согласована с заведующим выпускающей кафедрой экономики, легкой и пищевой промышленности

Протокол №8 от «01» апреля 2016 г.

Зав. кафедрой Н.Е. Цуканова к.э.н., Н.Е. Цуканова

Рабочая программа утверждена на заседании УМС факультета СПО

Протокол № 2 от « 1 » апр 2016 г.

Председатель УМС А.Ю. Корнеев к.т.н. А.Ю. Корнеев

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Паспорт программы учебной практики	4
2. Структура и содержание учебной практики по профессиональному модулю	5
3. Условия реализации учебной и практики	9
4. Контроль и оценка результатов учебной практики	11

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

**1.2 Цели учебной практики:** формирование у обучающихся первичных практических умений и приобретение первоначального практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

## 1.3 Требования к результатам учебной практики

В результате прохождения учебной практики по профессиональному модулю обучающийся должен освоить:

ВПД	Профессиональные компетенции
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 6.1. Контролировать размножение и выращивание дрожжей.
	ПК 6.2. Приготавливать тесто
	ПК 6.3. Организовывать и осуществлять разделку теста
	ПК 6.4. Контролировать и регулировать термическую обработку теста и отделять поверхность хлебобулочных изделий.
	ПК 6.5. Производить укладку и упаковку готовой продукции.

**1.4 Формы контроля:** дифференцированный зачет

**1.5 Количество часов на освоение программы учебной практики** всего учебной практики – 180 часов (5 недель).

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

### **ПМ.06 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ»**

#### **2.1 Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики является овладение видом профессиональной деятельности, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

<b>Код</b>	<b>Наименование общих и профессиональных компетенций</b>
ПК 6.1	Контролировать размножение и выращивание дрожжей
ПК 6.2	Приготавливать тесто
ПК 6.3	Организовывать и осуществлять разделку теста
ПК 6.4	Контролировать и регулировать термическую обработку теста и отделять поверхность хлебобулочных изделий
ПК 6.5	Производить укладку и упаковку готовой продукции
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 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

## 2.2 Тематический план учебной практики

Код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Уровень освоения	Формат практики
ПК 6.1	Контролировать размножение и выращивание дрожжей.	<p>Определение качества сырья и полуфабрикатов</p> <p>Приготовление дрожжевой продукции различных видов</p> <p>Определение готовности опары, закваски при брожении</p>	180	2	концентрировано
ПК 6.2	Приготавливать тесто	<p>Подготовка и дозирование сырья</p> <p>Приготовление теста различными способами</p> <p>Определение готовности теста при брожении</p> <p>Обслуживание оборудования для приготовления теста</p>		2	
ПК 6.3	Организовывать и осуществлять разделку теста	<p>Деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин</p> <p>Формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования</p> <p>Укладка сформованных полуфабрикатов на листы в формы</p>		3	
ПК 6.4	Контролировать и регулировать термическую обработку теста и отделывать поверхность хлебобулочных изделий	<p>Определение готовности полуфабрикатов к выпечке</p> <p>Контроль и регулировка режимов выпечки хлеба, хлебобулочных и бабочных изделий</p> <p>Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий</p> <p>Контроль и регулировка режимов приготовления мучных кондитерских изделий</p> <p>Контроль и регулировка режимов сушки сухарных изделий</p> <p>Обслуживание печи, духовых шкафов и другого оборудования для выпечки и сушки</p>		3	
ПК 6.5	Производить укладку и упаковку готовой продукции	<p>Определение качества готовой продукции</p> <p>Отбраковка готовой продукции</p> <p>Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий</p> <p>Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры</p>		3	

## 2.3 Содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание производственной практики	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Учебная практика</b>		180	
<b>Раздел 1. Приемка и подготовка сырья к производству</b>		42	
Тема 1.1 Приемка основного сырья	Изучение сортов и химического состава пшеничной и ржаной муки. Изучение порядка отбора проб для анализа и смешивание муки Органолептическая оценка качества муки и дрожжей Определение крупноты помола, зольности, силы муки Определение влажности и кислотности муки, дрожжей Определение подъемной силы дрожжей	18	2
Тема 1.2 Приемка дополнительного сырья	Проведение органолептической оценки качества сахара, крахмала, яиц, молока, жира	10	2
Тема 1.3 Подготовка основного сырья к производству	Подготовка воды к производству Изучение способов дозирования сырья Приготовление сахаро - солевых растворов	10	2
Тема 1.4 Подготовка дополнительного сырья к производству	Приготовление жировой эмульсии Подготовка яиц и молока к производству Приготовление яблочного повидла Изучение оборудования для подготовки дополнительного сырья к производству	10	2
<b>Раздел 2. Приготовление дрожжевой продукции и теста</b>		24	
Тема 2.1 Приготовление дрожжевой продукции	Приготовление жидких дрожжей Приготовление заварки Приготовление опары	8	2
Тема 2.2 Приготовление теста	Изучение способов брожения и разрыхления теста Приготовление пшеничного теста опарным и безопарным способом Приготовление ржаного теста на закваске Изучение оборудования для приготовления теста	8	2

Тема 2.3 Оценка готовности и качества дрожжевой продукции и теста	<p>Определение температуры опары, теста</p> <p>Определение готовности опары, теста</p> <p>Определение органолептических и физико-химических показателей качества теста</p>	8	2
<b>Раздел 3 Разделка теста</b>		16	
Тема 3.1 Деление теста на куски, округление тестовых заготовок	<p>Изучение способов разделки сдобных и слоеных изделий</p> <p>Изучение способов разделки плетеных изделий</p> <p>Изучение влияния операции округления тестовых заготовок на качество хлеба.</p>	8	2
Тема 3.2 Расстойка тестовых заготовок, укладка на листы	<p>Определение оптимальных параметров расстойки и укладки тестовых заготовок</p> <p>Расчет производительности тестоделителя и округлителя</p> <p>Расчет производительности расстойных шкафов</p>	8	2
<b>Раздел 4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>		24	
Тема 4.1 Термическая обработка теста	<p>Определение готовности полуфабрикатов к выпечке</p> <p>Регулирование процессов выпечки хлебобулочных изделий</p> <p>Изучение процессов, протекающих при выпечке</p> <p>Определение готовности хлеба</p> <p>Изучение особенностей выпечки булочных изделий</p>	8	3
Тема 4.2 Отделка поверхности хлебобулочных изделий	<p>Изготовление отделочных полуфабрикатов (крошка, крем, помадка, яичная смазка)</p> <p>Отделка хлебобулочных изделий</p>	8	3
Тема 4.3 Хранение хлеба	<p>Изучение процесса укладки готовых изделий в лотки, вагонетки</p> <p>Изучение режимов и сроков хранения хлебобулочных изделий</p> <p>Изучение способов освежения хлеба</p>	8	3
<b>Раздел 5 Технологический процесс производства бараночных и сухарных изделий</b>		16	
Тема 5.1 Технология производства бараночных изделий	<p>Изготовление бараночных изделий</p> <p>Оценка качества бараночных изделий</p> <p>Изучение дефектов бараночных изделий</p>	8	3
Тема 5.2 Технология производства сухарных изделий	<p>Изготовление сухарных изделий</p> <p>Оценка качества сухарных изделий</p> <p>Изучение дефектов сухарных изделий</p>	8	3
<b>Раздел 6. Качество хлебобулочных изделий</b>		32	

Тема 6.1 Выход хлебобулочных изделий.	Расчет выхода хлеба Изучение факторов, влияющих на выход хлеба Изучение дефектов хлеба	8	2
Тема 6.2 Качество хлеба.	Определение качества хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям Бальная оценка качества готовых изделий Изучение способов повышения пищевой ценности хлеба	8	2
Тема 6.3 Тароупаковочные, дезинфицирующие и моющие материалы.	Изучение видов упаковки Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий Изучение способов дезинфекции инвентаря и оборудования	8	2
Тема 6.4 Нормативные документы и технологическая документация	Расчет пищевой и энергетической ценности хлебобулочных изделий Изучение нормативных документов на хлебобул. изделия Изучение правил ведения технологической документации	8	2
<b>Раздел 7 Технология производства мучных кондитерских изделий</b>		22	
Тема 1 Технология производства мучных кондитерских изделий	Изучение технологии изготовления изделий из песочного и бисквитного теста Изучение технологии изготовления изделий из слоеного и заварного теста	12	3
Тема 2 Отделка поверхности кондитерских изделий, оценка качества изделий	Изучение технологии изготовления отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий Оценка качества кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям	10	3
<i>Дифференцированный зачет</i>		4	

Для характеристики уровня освоения видов работ используются следующие обозначения:

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

### 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению учебной практики

Реализация программы учебной практики предполагает наличие кабинета технологии изготовления хлебобулочных изделий и учебной пекарни.

Оборудование кабинета технологии изготовления хлебобулочных изделий:

- комплекты лабораторной посуды, инструменты, приспособления;
- комплекты бланков технологической документации;
- наглядные пособия (плакаты: химический состав сырья, правила составления среднего образца, способы хранения сырья; схемы: этапы приготовления хлебобулочных изделий из пшеничного и дрожжевого теста, таблицы: химический состав муки, сроки хранения хлебобулочных изделий)
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя
- дидактический материал по МДК 06.01 «Выполнение работ по профессии Пекарь»

Технические средства обучения: проектор, экран

Учебная пекарня включает в себя: холодильник, амилотест, весы электронные, рефрактометр, сушильный шкаф, термостат жидкий, структуромер, тестомесилка, центрифуга, шкаф расстойный, печь кондитерская, термостат, анализатор влажности, микроскоп, колориметр фотоэлектрический, пенетрометр, миниэлектropечь, шкаф вытяжной, анализатор влажности, рН-метр, печь микроволновая, соковыжималка, блендер, миксер.

#### 3.2 Информационное обеспечение учебной

1. Апет Т.К. Технология приготовления мучных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.К. Апет. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. — 351 с. — 978-985-503-552-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67759>

2. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование кондитерского производства: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / А.И. Драгилев, Ф.М. Хамидулин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: 2014. — 360 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90678>

3. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.В. Бредихина [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: 2014. — 192 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90697>

4. Магомедов, Г.О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика)

[Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.О. Магомедов, Л.А. Лобосова, А.Я. Олейникова. — Электрон. дан. — Воронеж : ВГУИТ, 2014. — 76 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71659>

5. Пашук, З.Н. Технология производства хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]: справ. / З.Н. Пашук, Т.К. Апет, И.И. Апет. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. — 400 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4901>

6. Пашенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства [Электронный ресурс]: учеб. / Л.П. Пашенко, И.М. Жаркова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 672 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45972>

7. Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях [Электронный ресурс]: справ. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : 2017. — 340 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90668>

8. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: справ. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: 2017. — 194 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90667>

9. Сергачёва Е.С. Анализ сырья для производства хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Е.С. Сергачёва, Е.В. Соболева. — Электрон. текстовые данные. — СПб.: Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 98 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65774>

#### **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов прохождения учебной практики проводится на основе аттестационного листа обучающегося.