

Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора по УМР
Анкудович О.В.

« 20 » 08 2021 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК промышленных
биотехнологий

Протокол № 1 от 27 августа 2021 г.
Копосова М.А.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА КОНЦЕНТРИРОВАННОЙ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО**

ПМ.03. «Разделка теста»

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

19.01.04 ПЕКАРЬ

Согласовано: О.В. Анкудович

Печать, дата, подпись работодателя: 01.09.2021

Общество с ограниченной ответственностью
«ФАБРИКА КУХНИ»
ИНН 5029256272 КПП 434545001
ОГРН 120500035162
Кулинария «Пышка»
г. Киров, ул. Профсоюзная, 4/9

Киров 2021 год

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии СПО
19.01.04 ПЕКАРЬ

Организация:

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

Составитель:

Копосова Мария Александровна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Согласованно:

СОДЕРЖАНИЕ		стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ		12
5. ПРИЛОЖЕНИЕ		17

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 «Пекарь»**

Программа производственной практики может быть использована в подготовке ППКРС **19.01.04 Пекарь** на базе основного общего образования.

1.2. Место концентрированной производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы ППКРС «Пекарь» в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

1.Разделка теста

2.Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Проводится концентрированно по ПМ.03. «Разделка теста», ПМ.04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» на 3 курсе в 6 семестре.

1.3. Цели и задачи производственной практики:

Целью концентрированной производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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. Производить 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.

- комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности разделки теста по профессии «**Пекарь**»

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.

-комплексное освоение обучающимися вида профессиональной деятельности термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий по профессии «Пекарь»

Задачами производственной практики являются:

-закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся по разделке теста и термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

- развитие общих и профессиональных компетенций:

-освоение современных производственных процессов, технологий: поточно-механизированные линии для разделки и выпечки хлебобулочных изделий

-адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

1.4.Количество часов на концентрированную производственную практику 432 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
ПМ.03. «Разделка теста»		216
Раздел 1 «Разделка дрожжевого теста»	Техника безопасности при работе на оборудовании для разделки и расстойки тестов. Разделка и расстойка пшеничного теста на подовой, формовой хлеб.	14,4
	Разделка и расстойка теста на подовые, формовые батонные изделия.	14,4
	Разделка и расстойка теста для плетеных изделий.	14,4
	Разделка и расстойка сдобного теста на мелкоштучные изделия.	21,6
	Разделка и расстойка теста на высоко рецептурные мелкоштучные изделия.	14,4
	Разделка и расстойка ржано- пшеничных тестов для подовых изделий. Разделка и расстойка ржано- пшеничных тестов для формовых изделий.	14,4
	Разделка и расстойка ржано- пшеничных тестов для подовых, формовых изделий для улучшенных сортов хлеба.	14,4
	Разделка и расстойка слоеного дрожжевого теста на мелкоштучные изделия.	14,4
	Техника безопасности при работе на оборудовании для разделки бараночного теста. Разделка теста на бараночные изделия.	7,2
	Техника безопасности при работе на оборудовании для разделки и расстойки сухарного теста. Разделка теста на сухарные изделия.	7,2
	Итого по разделу 1	136,8
Раздел 2 «Разделка без дрожжевого теста»	Безопасные приемы труда и соблюдение личной гигиены и санитарии при разделке бисквитного теста. Разделка бисквитного теста в формы, на листы;	7,2
	Разделка песочного теста на лепешки для тортов, на пирожные, печенье.	14,4
	Разделка медового теста ручным и механизированным способом.	7,2
	Разделка белково-воздушной массы на лепешки для тортов, простые, фигурные меренги, пирожные.	14,4
	Разделка заварного теста на торты, эклеры,	14,4

	профитроли, шу.	
	Разделка и расстойка слоеного без дрожжевого теста на мелкоштучные изделия.	14,4
	Дифференцированный зачет по ПМ03	7,2
	Итого по разделу 2	79,2
ПМ.04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»		216
Раздел 1 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»	Техника безопасности при работе на оборудовании для термической обработки тестов Условия и режим выпечки на подовой, формовой пшеничный хлеб.	14,4
	Условия и режим выпечки на подовые, формовые батонные изделия.	14,4
	Условия и режим выпечки теста на плетёные изделия.	14,4
	Условия и режим выпечки сдобного теста на мелкоштучные изделия.	14,4
	Условия и режим выпечки теста на высоко рецептурные мелкоштучные изделия.	14,4
	6. Условия и режим выпечки ржано-пшеничного теста для подовых и формовых изделий.	14,4
	Условия и режим выпечки подового, формового ржано-пшеничного хлеба улучшенных сортов.	7,2
	Условия и режим выпечки слоёного дрожжевого теста на мелкоштучные изделия.	14,4
	Условия и режим выпечки теста на бараночные изделия.	7,2
	Условия и режим сушки для сухарных изделий.	7,2
	Отделка поверхности готовых мелкоштучных изделий	7,2
	Итого по разделу 1	129,6
Раздел 2 «Термическая обработка теста и отделка поверхности мучных кондитерских изделий»	Техника безопасности при работе на оборудовании для термической обработки без дрожжевых тестов. Условия и режим выпечки бисквитного теста в формах, на рулеты.	14,4
	Условия и режим выпечки изделий из песочного полуфабриката.	7,2
	Условия и режим выпечки изделий из медового полуфабриката.	7,2

	Условия и режим выпечки изделий из слоёного теста.	14,4
	Условия и режим выпечки воздушного полуфабриката.	7,2
	Условия и режим выпечки вафельных листов.	7,2
	Условия и режим выпечки пряников. Посадка тестовых заготовок в печь. Отделка поверхности.	14,4
	Условия и режим выпечки кексов. Отделка поверхности.	7,2
	Дифференцированный зачет по ПМ04.	7,2
	Итого по разделу 2	86,4
	ИТОГО	432

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа производственной практики реализуется на предприятиях, с которыми заключены прямые двухсторонние договора на проведение производственной практики ООО «Пышка», ОАО «Булочно-кондитерский комбинат», ОАО «Хлебозавод 5», ООО «Роксэт-С», ОАО «Авитек», ООО «Настоящая еда»

Время проведения: на 3 курсе в 6 семестре.

Оборудование:

- просеиватель;
- ванна моечная двухсекционная;
- вагонетки лотковые;
- столы технологические;
- автовесы;
- вытяжное устройство с пароконвектоматом;
- душ для мытья внутренней поверхности камеры;
- противни плоские хромированные;
- шкаф стерилизатор для обработки инвентаря;
- сушильный стеллаж;
- тележка складная;
- короб для транспортировки муки;
- тестораскаточная машина для слоёного теста;
- холодильный шкаф;
- ларь холодильный;
- тестоокруглитель «Восход-ТО-5»
- тестозакаточная машина «Восход-ТЗ-3М»;
- тележка «шпилька»;
- кондитерский инвентарь (насадки, мешки);
- порционные весы;
- шкаф предварительной расстойки «Бриз плюс»;
- формы хлебные;
- профильные листы;
- электрическая плита 2-х комфорочная «ЭП-2»;
- форма для бисквита;

- стеллаж для инвентаря.
- печь ХПЭ-70;
- печь ПХС- 25М
- печьПХС-40
- печь «Муссон-ротор»;
- машина тестоделительная «Восход ТД-2»;
- шкаф расстойный электрический «Бриз-122»;
- дежеопрокидыватель ДО-3;

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2015. Гриф Минобр.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2015. - 304 с. Гриф Минобр.
3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.
4. Калачев м. В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 288 с. Гриф Минобр.
5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М. : Мастерство. 2014.- 320 с. Гриф Минобр.
6. Медведев Г. М. Технология и оборудование макаронного производства.—М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013. Гриф Минобр.
7. Пашенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2015 – 389 с. Гриф Минобр.
8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
9. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий(Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пашенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. _М.: КолосС, 2014. – 215 с. Гриф Минобр.
10. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
11. Пучкова Л. И., Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2013. – 559 с. Гриф Минобр.
12. Пучкова Л.И., Гришин А.С., Шаргородский И.И., Черных В.Я. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР- М.: Колос, 2013. Гриф Минобр.
13. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия. Гриф Минобр.
14. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.
15. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
16. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.
17. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2014. Гриф Минобр.
18. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учеб.-справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под общ. Ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд-во, 2014. Гриф Минобр.

Дополнительные источники:

1. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2011. – 480 с.
2. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 1 2012.
3. Драгилев, АЖ Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учеб.», 2012. - 368 с.: ил.
4. Использование соевых продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2011. – 72 с.
5. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.- СПб.: ГИОРД, 2009.
6. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство.-СПб.: ГИОРД, 2001.
7. Матвеева И.В., Белявская И.П. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2014.
8. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2010.
9. Рабочий адаптированный учебник по дисциплине Технология и организация хлебопекарного производства [Текст] / Г. П. Исаева. - Саратов: ФГОУ СПО "Саратовский финансово-технологический техникум".
10. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2001.
11. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2000.
12. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2000.
13. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. _ М., 2005.

Периодические издания

1. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность».
 2. Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа»
 3. Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса
- Internet ресурсы:
1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html
 2. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
 3. Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>
 4. Сайт колледжа <http://www.sarftt.ru/>
 5. Интернет ресурсы: kuking.net
hlebopechka.ru

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная концентрированная практика осуществляется на основании договора, заключенного между КОГПОАУ «Кировский технологический колледж пищевой промышленности» и пищевыми предприятиями города и области. Программа производственной практики согласованна с работодателем.

Практика проводится под контролем заведующего отделением КОГПОАУ КТКПП, мастера производственного обучения и ответственного работника (наставника) предприятия.

Наставник обеспечивает рабочие места обучающимся во время прохождения производственной практики, осуществляет контроль посещаемости, контроль качества выполнения работ, предусмотренных перечнем.

В процессе производственной практики обучающийся ведет дневник производственной практики с ежедневной подписью наставника, оформляет отчет по производственной практике.

При аттестации производственной практики выставляется итоговая оценка результатов прохождения производственной практики, которая выставляется в сводную ведомость, зачетную книжку.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ КОНЦЕНТРИРОВАННОЙ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов производственной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися учебно-производственных заданий, выполнения компетентностно-ориентированных заданий в рамках комплексного экзамена (квалификационного) по ПМ03, ПМ04.

Результаты обучения (освоенные практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. 1.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 1.2. Производит деление теста на куски в ручную и с помощью тестоделительных машин в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;</p>	<p>1,1; 3,1; 5.1: Сопоставление результатов формализованного наблюдения за деятельностью с эталоном.</p>
<p>ПК3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. 2.1 Производит формование тестовых заготовок в ручную в соответствии с технологической инструкцией; 2.2 Производит формование тестовых заготовок с применением формующего оборудования в соответствии с инструкциями по эксплуатации оборудования;</p>	
<p>ПК3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. 3.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 3.2 Производит разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста, в соответствии с технологией приготовления</p>	<p>2,2 3,2;</p>
<p>ПК3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста. 4.1 Разделяет полуфабрикаты из замороженного теста в соответствии с технологией приготовления;</p>	<p>4,1; 5,1; 6.1; 7.1: Сопоставление продуктов практической деятельности с эталоном</p>

ПК3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

5.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин;

5.2 Производит укладку сформованных полуфабрикатов в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда

ПК3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

6.1 Проверяет техническую готовность оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда

ПК3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

7.1 Проверяет техническую готовность оборудования для окончательной расстойки и регулирования режимов расстойки полуфабрикатов в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда

Результаты обучения (освоенные практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>ПК4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. 1.1 Определяет готовность полуфабрикатов к выпечке в соответствии с технологией приготовления;</p>	<p>2.1; 3.1; 4.1; 5.1:</p>
<p>ПК4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. 2.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и Сан Пин; 2.2 Контролирует и регулирует режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий в соответствии с нормативными документами; 2.3 Проводит органолептическую оценку в соответствии с технологическими показателями;</p>	<p>Сопоставление результатов формализованного наблюдения за деятельностью с эталоном.</p>
<p>ПК4.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий. 3.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и Сан Пин; 3.2 Отделяет поверхность готовых хлебобулочных изделий в соответствии с технологией приготовления; 3.3 Проводит органолептическую оценку в соответствии с технологическими показателями;</p>	
<p>ПК4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. 4.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и Сан Пин; 4.2 Контролирует и регулирует режим сушки сухарных изделий в соответствии с нормативными документами;</p>	<p>1.1; 2.3; 3.2; 3.3; 5.3; 6.1: Сопоставление продуктов практической деятельности с эталоном.</p>

<p>ПК4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>5.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и Сан Пин;</p> <p>5.2 Контролирует и регулирует режим приготовления мучных кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами;</p> <p>5.3 Проводит органолептическую оценку в соответствии с технологическими показателями;</p>	<p>2,2; 4,2; 5,2; 6,1</p> <p>Сопоставление параметров процессов выпечки с ТУ</p>
<p>ПК4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p> <p>6.1 Проверяет техническую готовность оборудования пекарного цеха к работе в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда.</p>	

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. Перечень производственных работ
2. Отчет о прохождении производственной практики
3. График прохождения производственной практики
4. Дневник производственной практики

Перечень производственных работ

Производственная практика ПМ03	216	
Раздел 1 «Разделка дрожжевого теста»		
Техника безопасности при работе на оборудовании для разделки и расстойки тестов. Разделка и расстойка пшеничного теста на подовой, формовой хлеб.	14.4	3
Разделка и расстойка теста на подовые, формовые батонные изделия.	14.4	3
Разделка и расстойка теста для плетеных изделий.	14.4	3
Разделка и расстойка сдобного теста на мелкоштучные изделия.	21.6	3
Разделка и расстойка теста на высоко рецептурные мелкоштучные изделия.	14.4	3
Разделка и расстойка ржано- пшеничных тестов для подовых изделий. Разделка и расстойка ржано- пшеничных тестов для формовых изделий.	14.4	3
Разделка и расстойка ржано- пшеничных тестов для подовых, формовых изделий для улучшенных сортов хлеба.	14.4	3
Разделка и расстойка слоеного дрожжевого теста на мелкоштучные изделия.	14.4	3
Техника безопасности при работе на оборудовании для разделки бараночного теста. Разделка теста на бараночные изделия.	7.2	3
Техника безопасности при работе на оборудовании для разделки и расстойки сухарного теста. Разделка теста на сухарные изделия.	7.2	3
Раздел 2 «Разделка без дрожжевого теста»		
Безопасные приемы труда и соблюдение личной гигиены и санитарии при разделке бисквитного теста. Разделка бисквитного теста в формы, на листы;	7.2	3
Разделка песочного теста на лепешки для тортов, на пирожные, печенье.	7.2	3
Разделка медового теста ручным и механизированным способом.	7.2	3
Разделка белково-воздушной массы на лепешки для тортов, простые, фигурные меренги, пирожные.	14.4	3
Разделка заварного теста на торты, эклеры, профитроли, шу.	14.4	3
Разделка и расстойка слоеного без дрожжевого теста на мелкоштучные изделия.	14.4	3
Дифференцированный зачет по ПМ03	7.2	3
Производственная практика ПМ04	216	
Раздел 1 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»		
Техника безопасности при работе для термической обработки тестов. Условия и режим выпечки на подовой, формовой пшеничный хлеб.	14.4	3
Условия и режим выпечки на подовые, формовые батонные изделия.	14.4	3
Условия и режим выпечки теста на плетёные изделия.	14.4	3

Условия и режим выпечки сдобного теста на мелкоштучные изделия.	14.4	3
Условия и режим выпечки теста на высоко рецептурные мелкоштучные изделия.	14.4	3
Условия и режим выпечки ржано-пшеничного теста для подовых и формовых изделий.	14.4	3
Условия и режим выпечки подового, формового ржано-пшеничного хлеба улучшенных сортов.	7.2	3
Условия и режим выпечки слоёного дрожжевого теста на мелкоштучные изделия.	14.4	3
Условия и режим выпечки теста на бараночные изделия.	7.2	3
Условия и режим сушки для сухарных изделий.	7.2	3
Отделка поверхности готовых мелкоштучных изделий	7,2	3
Раздел 2 «Термическая обработка теста и отделка поверхности мучных кондитерских изделий»		
Техника безопасности при работе на оборудовании для термической обработки без дрожжевых тестов. Условия и режим выпечки бисквитного теста в формах, на рулеты.	14.4	3
Условия и режим выпечки изделий из песочного полуфабриката.	7.2	3
Условия и режим выпечки изделий из медового полуфабриката.	7.2	3
Условия и режим выпечки изделий из слоёного теста.	14.4	3
Условия и режим выпечки воздушного полуфабриката.	7.2	3
Условия и режим выпечки вафельных листов.	7.2	3
Условия и режим выпечки пряников. Отделка поверхности.	14.4	3
Условия и режим выпечки кексов. Отделка поверхности.	7.2	3
Дифференцированный зачет по ПМ04.	7.2	
ИТОГО	432	
Экзамен (квалификационный) комплексный по ПМ03, ПМ04		

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

КОМПЛЕКСНЫЙ ОТЧЕТ
о производственной практики по ПМ03, ПМ04, ПМ05, ПМ06

Выполнил (а): студент (ка) группы ____

По профессии 19.01.04. « ПЕКАРЬ »

Фамилия Имя Отчество:

Руководитель практики от производства _____

(должность, фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от колледжа _____

(должность, фамилия, имя, отчество)

Дата выполнения:

Дата проверки:

Итоговая оценка:

Киров, 20 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

- I. **Введение. Цели и задачи производственной практики** (например, ознакомление с какой-либо деятельностью ..., получить практические навыки (опыт) ..., обобщение и закрепление теоретических знаний ..., формирование практических умений ..., усовершенствовать и т.д.)
- II. **Общие сведения о предприятии и о цехах прохождения практики** (сделать описание предприятия, цехов в текстовой форме с приложением иллюстраций, где описать направление деятельности предприятия)
- III. **Ассортимент выпускаемой продукции** (сделать описание ассортимента продукции; рецептуры изделий с которыми вы работали, технологический процесс приготовления изделия)
- IV. **Наименование и характеристика одного изделия, выпускаемого на предприятии** (характеристика, рецептура, технологическая схема производства, описание технологии производства)
- V. **Заключение.** (сделать выводы: что понравилось, что вызвало трудности; описать роль производственной практики в вашей профессиональной деятельности)
- VI. **Список литературы и заводской документации.**
- VII. **Приложения.**

ОТЧЁТ СДАТЬ В РАСПЕЧАТАННОМ ВИДЕ

**ГРАФИК
прохождения производственной практики**

3 курс 6 семестр ПП03, ПП04

Вид учебных занятий	Недели																							
	ПП03						ПП04																	
	6 недель						6 недель																	
	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	
ПП	36	36	36	36	36	28.8	36	36	36	36	36	28.8												
Аттестация промежуточная						7.2 ДЗ						7.2 ДЗ												
Экзамен (квалификационный)												Э (кв)												
Итого	216						216																	

ПП-производственная практика

ДЗ-дифференцированный зачет

Э (кв)- экзамен (квалификационный) комплексный