**МИНИСТЕРСТВО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ И ЗАНЯТОСТИ НАСЕЛЕНИЯ ПРИМОРСКОГО КРАЯ**

краевое государственное бюджетное

 профессиональное образовательное учреждение

  **«АВТОМОБИЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ |
| Директор КГБ ПОУ «АТК» |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.И. Бражник |
|  « \_\_\_\_» ­­­­­­­­­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

 **ПМ. 01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

 **ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки**

**16472 Пекарь**

Уссурийск, 2022 г.

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена на заседании ЦМКпреподавателей профессиональных дисциплин и мастеров п/о«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.Председатель ЦМК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) | «Согласовано»Заместитель директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Г.В. Чернецкая |
| Рассмотрена на заседании ЦМКпреподавателей профессиональных дисциплин и мастеров п/о «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.Председатель ЦМК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) | «Согласовано»Заместитель директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.В. Чернецкая |

Организация - разработчик: КГБ ПОУ «Автомобильно-технический колледж».

Составитель:

Саверченко Т.С., преподаватель КГБ ПОУ «Автомобильно-технический колледж»

Общие сведения о предприятии:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование предприятия (организации) | Руководитель | Адрес, телефон |
|  |  |  |
|  |  |  |

Рабочая программа учебных практик разработана с учетом Профессионального стандарта по профессии 16472 «Пекарь», утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 года №914н, адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по программе профессиональной подготовки 16472 Пекарь в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»

 СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт рабочей программы учебной практики………………….стр.4

2. Результаты учебной практики…………………………………..…стр.7

3. Тематический план и содержание учебной практики……………стр.8

 3.1 Тематический план по УП…………………..................стр.8

 3.2 Содержание обучения по УП ПМ.01…………………стр.10

 3.3 Содержание обучения по УП ПМ.02…………………стр.14

4. Условия реализации программы учебной практики ………....….стр.16

5. Контроль и оценка результатов учебной практики …………......стр. 21

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ПРАКТИК**

**ПМ.01 Приготовление хлебобулочных изделий**

**ПМ.02 Приготовление мучных кондитерских изделий**

 **1.1. Область применения программы**

 Программа учебной практики является частью программы профессиональной подготовки, адаптированной образовательной программы профессионального обучения по профессии рабочих и служащих: 16472 Пекарь (профессиональная подготовка лиц с ограниченными возможностями здоровья, окончивших специальные коррекционные школы VIII вида).

 В соответствии профессионального стандарта Пекарь (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 914н),

в соответствии с частью 8 статьи 79 Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», вчасти освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

**ВД 1** «Приготовление хлебобулочных изделий»и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

 ПК1.1 - Подготавливать к работе хлебобулочное производство и свое рабочее место. Поддерживать в чистоте и порядке рабочие места сотрудников хлебобулочного производства. Проверять простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы хлебобулочного производства.

ПК 1.2- Осуществлять приготовление и выпечку хлебобулочной продукции стандартного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами (под руководством пекаря). Оказывать помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции.

 ПК 1.3- Осуществлять складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

**ВД 2** «Приготовление мучных кондитерских изделий»

ПК 2.1- Подготавливать свое рабочее место на кондитерском производстве. Поддерживать в чистоте и порядке рабочие места сотрудников производства. Проверять простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы.

ПК 2.2- Осуществлять приготовление различных мучных кондитерских изделий (замешивать тесто, разделывать мучные кондитерские изделия, выпекать полуфабрикаты) в соответствии с рецептурами (под руководством пекаря).

ПК 2.3- Осуществлять складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении мучных кондитерских изделий, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Упаковывать готовые мучные кондитерские изделия на вынос.

**1.2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения**

 С целью освоения указанных видов профессиональной деятельности

ВД 1 и ВД 2 и соответствующих профессиональных компетенций обучающийся должен:

|  |  |
| --- | --- |
| Иметь практический опыт | -в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов-*в приготовлении хлебобулочных изделий стандартного ассортимента*-в эстетичном и безопасном упаковывании, презентации готовой хлебобулочной продукции на вынос |
| уметь | -производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции-приготавливать хлебобулочную продукцию стандартного ассортимента-процеживать, протирать, замешивать, измельчать, формовать, фаршировать, начинять хлебобулочную продукцию-отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции-безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда-аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции-эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос |
| Иметь практический опыт | -в подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов*-в приготовлении мучных кондитерских изделий без отделки*-в эстетичном и безопасном упаковывании, презентации готовых мучных кондитерских изделий на вынос. |
| уметь | -производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского производства-безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий-соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте на производстве-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве мучных кондитерских изделий-аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства мучных кондитерских изделий-процеживать, протирать, замешивать, измельчать пищ.продукты-приготавливать мучные кондитерские изделия без отделки-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда-эстетично и безопасно упаковывать готовые мучные кондитерские изделий на вынос |

 **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

 На 1 курсе по ПМ.01 Приготовление хлебобулочных изделий

1 – й семестр: 270 часов;

2 – й семестр: 150 часов;

 На 2 курсе по ПМ.02 Приготовление мучных кондитерских изделий

3 – й семестр: 330 часов;

4 – й семестр: 150 часов

1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

 Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися видами профессиональной деятельности:

ВД 1 «Приготовление хлебобулочных изделий»

ВД 2 «Приготовление мучных кондитерских изделий»,

 в том числе профессиональными компетенциями (ПК):

|  |  |
| --- | --- |
| **Код компетенции** | **Наименование результата обучения** |
| **ПК 1.1** | Подготавливать к работе хлебобулочное производство и свое рабочее место пекаря. |
| **ПК 1.2** | Осуществлять приготовление и выпечку хлебобулочной продукции стандартного ассортимента, в соответствии с инструкциями и регламентами (под руководством пекаря). |
| **ПК 1.3** | Осуществлять складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. Упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос. |
| **ПК 2.1** | Подготавливать свое рабочее место на кондитерском производстве. Поддерживать в чистоте и порядке рабочие места сотрудников производства. Проверять простое технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструмент, весоизмерительные приборы. |
| **ПК 2.2** | Осуществлять приготовление различных мучных кондитерских изделий (замешивать тесто, разделывать мучные кондитерские изделия, выпекать полуфабрикаты) в соответствии с рецептурами (под руководством пекаря). |
| **ПК 2.3** | Упаковывать готовые мучные кондитерские изделия на вынос. |

 **3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ по ПМ.01, ПМ.02**

 **3.1. Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Код** **ПК** | **Код и наименования****профессиональных****модулей** | **Коли-****чество** **часов** **по ПМ** | **Виды работ** | **Наименования разделов (тем) учебной****практики** | **Коли-****чество** **часов** **по** **темам** |
| ПК 1.1 -ПК 1.3 | ПМ.01 Приготовление хлебобулочных изделий | **420** | Приготовление хлебобулочных изделий стандартного ассортимента под руководством мастера-пекаря. | **Тема 1.1** Процессы организации рабочего места пекаря. Подготовка основного сырья к работе. | 24 |
| **Тема 1.2** Приготовление хлеба из пшеничной муки | 36 |
| **Тема 1.3** Приготовление хлеба из ржаной муки, из смеси пшеничной и ржаной муки | 36 |
| **Тема 1.4** Приготовление батонов, саек из пшеничной муки в/с | 36 |
| **Тема 1.5** Приготовлениеполуфабрикатов для хлебобулочных изделий | 18 |
| **Тема 1.6** Приготовление плетеных сдобных изделий | 30 |
| **Тема 1.7** Приготовление праздничного хлеба (пироги , караваи) | 24 |
| **Тема 1.8** Приготовление сдобных мелкоштучных изделий без начинки. | 60 |
| **Проверочные работы за 1 семестр** | **6** |
| **Тема 1.9** Приготовление сдобных мелкоштучных изделий с начинкой | 48 |
| **Тема 1.10** Приготовление бараночных и сухарных изделий | 24 |
| **Тема 1.11** Приготовление осетинских пирогов | 30 |
| **Тема 1.12** Приготовление пиццы (закрытая, открытая) | 42 |
| **Проверочные работы за 2 семестр** | **6** |
|  **Итого за 1-й курс** | **420** |
| ПК 2.1 -ПК 2.3 | ПМ.02 Приготовление мучных кондитерских изделий | **480** | Приготовление мучных кондитерских изделий без отделки под руководством мастера-пекаря | **Тема 2.1** Процессы организации работы пекаря по приготовлению мучных кондитерских изделий | 24 |
| **Тема 2.2** Приготовление простых полуфабрикатов для кондитерских изделий (джем, варенье, крем ) | 54 |
| **Тема 2.3** Приготовление изделий из блинного теста | 42 |
| **Тема 2.4** Приготовление изделий из сдобного теста | 42 |
| **Тема 2.5** Приготовление изделий из вафельного теста | 36 |
| **Тема 2.6** Приготовление изделий из пряничного теста | 36 |
| **Тема 2.7** Приготовление изделий из песочного теста | 72 |
| **Тема 2.8** Приготовление изделий из кексового теста | 24 |
| **Проверочные работы за 3 семестр** | 6 |
| **Тема 2.9** Приготовление изделий из бисквитного теста | 48 |
| **Тема 2.10** Приготовление изделий из медового теста  | 24 |
| **Тема 2.11** Приготовление изделий из заварного теста | 30 |
| **Тема 2.12** Приготовление изделий из слоеного бездрожжевого теста | 30 |
| **Тема 2.13** Приготовление изделий с пониженной калорийностью | 12 |
| **Проверочные работы за 4 семестр** | 6 |
| **Итого за 2-й курс** | **480** |
|  | **Всего часов за 2 курса:** | **900** |  |

**3.2. Содержание обучения по программе УП.01.01 по ПМ.01 Приготовление хлебобулочных изделий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование** **профессиональных** **модулей и тем** **учебной практики** | **Содержание учебных занятий.** | **Объём часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.01** **Приготовление хлебобулочных изделий** |  | **420** |  |
| **Тема 1.1** Процессы организации рабочего места пекаря. Подготовка основного сырья к работе. | **Содержание учебной практики** | **24** |  |
| 1. | Организация работы пекаря в учебной лаборатории. Инструктажи по охране труда для Пекаря. Санитария и личная гигиена пекаря. | 6 | 2 |
| 2. | Правила работы на оборудовании учебной лаборатории, инструктажи по технике безопасности. | 6 |
| 3. | Изучение содержания сборника рецептур на хлебобулочные изделия. Стандарты на хлебобулочные изделия. Технологические инструкции. | 6 |
| 4. | Подготовка основного сырья к работе, общие правила (мука, вода, соль, дрожжи, яйцо, молоко, сахар, масло сливочное). Виды дрожжей, запуск дрожжей. Приготовление собственной закваски-1 сутки. | 6 |
| **Тема 1.2**Приготовление хлеба из пшеничной муки. | **Содержание учебной практики** | **36** |  |
| 1. | Освоение приёмов приготовления хлеба пшеничного из муки 1сорта | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов приготовления хлеба гражданского из пшен. муки 1 сорта | 6 |
| 3. | Освоение приёмов приготовления хлеба молочного из пшен. муки 1 и 2 сортов | 6 |
| 4. | Освоение приёмов приготовления хлеба городского | 6 |
| 5. | Освоение приёмов приготовления хлеба домашнего из пшен. муки 1 сорта | 6 |
| 6. | Освоение приёмов приготовления хлеба «Ромашка» | 6 |
| **Тема 1.3** Приготовление хлеба из ржаной муки, из смеси пшеничной и ржаной муки | **Содержание учебной практики** | **36** |  |
| 1. | Освоение приёмов приготовления хлеба ржаного подового | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов приготовления хлеба ржаного заварного формового | 6 |
| 3. | Освоение приёмов приготовления хлеба ржаного Московского | 6 |
| 4. | Освоение приёмов приготовления хлеба Дарницкого из смеси ржаной и пшеничной муки | 6 |
| 5. | Освоение приёмов приготовления хлеба Бородинского формового бездрожжевого (на заквасках) (абилимпикс) | 6 |
|  | 6. | Освоение приёмов приготовления хлеба Фруктового (абилимпикс) | 6 |  |
| **Тема 1.4** Приготовление батонов, саек из пшеничной муки в/с | **Содержание учебной практики** | **36** |  |
| 1. | Освоение технологии приготовления опарного теста.Освоение приемов приготовления батонов простых, батонов нарезных из пшеничной муки 1 сорта | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления булки Черкизовской | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления батона нарезного молочного | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления саек | 6 |
| 5. | Освоение приёмов технологии приготовления французского багета | 6 |
| 6. | Освоение приёмов технологии приготовления батона с изюмом | 6 |
| **Тема 1.5**Приготовлениеполуфабрикатов для хлебобулочных изделий | **Содержание учебной практики** | **18** |  |
| 1. | Приготовление маковой начинки для булочек, приготовление штрейзеля для булочек | 6 | 2 |
| 2. | Приготовление джема, варенья для пирогов и булочек | 6 |
| 3. | Приготовление фаршей и начинок для несладких пирогов (мясная начинка, фарш из курицы с грибами, фарш из рыбы с рисом) | 6 |
| **Тема 1.6**Приготовление плетеных сдобных изделий | **Содержание учебной практики** | **30** |  |
| 1. | Освоение приёмов плетения сдобы из 1,3,4,6 жгутов (на спец. мягких жгутах из ткани-отработка навыков плетения) | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приемов технологии приготовления плетенки с маком | 6 |
| 3. | Освоение приемов технологии приготовления Халы | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления кренделя сдобного «Юбилейный» | 6 |
| 5. | Освоение приемов приготовления сдобы заплетенной разными способами.  | 6 |
| **Тема 1.7**Приготовление праздничного хлеба (пироги , караваи) | **Содержание учебной практики** | **24** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления открытого пирога с повидлом. Приготовление украшений из теста-косички, листочки, цветочки, розочки, и др. | 6 |  2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления закрытого пирога с овощной, рыбной, мясной начинкой. Приготовление украшений из теста-листики, цветочки. | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления свадебного каравая. Приготовление украшений из белого теста для каравая. | 6 |
|  | 4. | Освоение приёмов технологии приготовления сладких пирогов с различными начинками | 6 |  |
| **Тема 1.8**Приготовление сдобных мелкоштучных изделий без начинки. | **Содержание учебной практики** | **60** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления булочки домашней | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления булочки лимонной | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления сдобы «Лесной хоровод» | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления булочки ореховой | 6 |
| 5. | Освоение приёмов технологии приготовления булочки «Бриош» | 6 |
| 6. | Освоение приёмов технологии приготовления печенья «Столбики» | 6 |
| 7. | Освоение приёмов технологии приготовления кекса «Майского», кекса «Весеннего» (абилимпикс) | 6 |
| 8. | Освоение приёмов технологии приготовления булочки «Сырная» | 6 |
| 9. | Освоение приёмов технологии приготовления сдобной мелочи-разделка теста разными способами (крендельки, птичка, зайчик, листик, витушка, и др.) | 6 |
| 10. | Освоение приёмов технологии приготовления сдобной мелочи-разделка теста разными способами (крендельки, птичка, зайчик, листик, витушка, и др.) | 6 |
|  |  |  **Проверочная работа** | **6** |  |
|  |  |  **Итого за I –й курс I – е полугодие**  | **270** |  |
| **Тема 1.9**Приготовление сдобных мелкоштучных изделий с начинкой. | **Содержание учебной практики** | **48** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления ватрушки с творогом, с повидлом | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления пирожков с вареным сгущенным молоком, с курагой, с брусникой, с яблоком | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления котлеты в тесте, сосиски в тесте | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления расстегаев с мясным фаршем, с рыбным фаршем | 6 |
| 5. | Освоение приёмов технологии приготовления булочки с маком | 6 |
| 6. | Освоение приёмов технологии приготовления рогалика Орехового | 6 |
| 7. | Освоение приёмов технологии приготовления сдобы «Выборгской» с повидлом | 6 |
| 8. | Освоение приёмов технологии приготовления рогалика со сгущенкой | 6 |
| **Тема 1.10**Приготовление бараночных и сухарных изделий | **Содержание учебной практики** | **24** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления баранок, сушек | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления брецелей | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления хлебных палочек (абилимпикс) | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления хлебцев | 6 |
| **Тема 1.11**Приготовление осетинских пирогов(абилимпикс) | **Содержание учебной практики** |  **30** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления осетинского пирога с мясом «Фыдджын из пресного теста. | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления осетинского пирога «Уæлибах» с сырной начинкой (безопарное дрожжевое тесто) | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления осетинского пирога «Картофджын» с начинкой из картофеля с сыром (безопарное дрожжевое тесто) | 6 |
| 4. | Освоение приемов технологии приготовления осетинского пирога «Къабускаджин» с начинкой из капусты (безопарное дрожжевое тесто) | 6 |
| 5. | Освоение приемов технологии приготовления осетинского пирога «Цахараджын» с начинкой из листьев свеклы и осетинского сыра | 6 |  |
| **Тема 1.12**Приготовление пиццы (закрытая, открытая) | **Содержание учебной практики** | **42** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления томатного соуса для пиццы (основа). | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления теста для открытой тонкой, открытой толстой пиццы, приготовление теста для закрытой пиццы «Кальцоне» | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления пиццы «Маргарита» | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления пиццы с беконом | 6 |
| 5. | Освоение приёмов технологии приготовления «Кальцоне» с сыром и ветчиной | 6 |
| 6. | Освоение приёмов технологии приготовления «Кальцоне» с грибами и курицей | 6 |
| 7. | Освоение приёмов технологии приготовления «Кальцоне» с помидорами и сыром | 6 |
|  |  **Проверочная работа** | **6** |  |
|  |  **Итого за I –й курс II – е полугодие**  | **150** |  |
|  |  **Всего**  | **420** |  |

**3.3. Содержание обучения по программе УП по ПМ.02 Приготовление мучных кондитерских изделий**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Код и наименование** **профессиональных** **модулей и тем** **учебной практики** | **Содержание учебных занятий.** | **Объём часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **ПМ.02****Приготовление мучных кондитерских изделий** |  | **480** |  |
| **Тема 2.1** Процессы организации работы пекаря по приготовлению мучных кондитерских изделий | **Содержание учебной практики** | **24** |  |
| 1. | Организация работы пекаря в учебной лаборатории. Инструктажи по охране труда для Пекаря. Санитария и личная гигиена пекаря. | 6 | 2 |
| 2. | Правила работы на оборудовании учебной лаборатории, инструктажи по технике безопасности. Мелкий инвентарь кондитера, правила работы. | 6 |
| 3. | Изучение содержания сборника рецептур на мучные кондитерские изделия. Стандарты на мучные кондитерские изделия. Технологические инструкции. | 6 |
| 4. | Подготовка основного и дополнительного кондитерского сырья к работе. Способы разрыхления бездрожжевого теста, особенности приготовления. | 6 |
| **Тема 2.2** Приготовление простых полуфабрикатов для кондитерских изделий (джем, варенье, крем ) | **Содержание учебной практики** | **54** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления варенья, повидла, джем | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления сироп для промочки | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления помада основная, сахарная, шоколадная, молочная | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления фруктовой начинки | 6 |
| 5. | Освоение приёмов технологии приготовления крем сливочный (основной) | 6 |
| 6. | Освоение приёмов технологии приготовления крем «Шарлотт», «Шарлотт» шоколадный | 6 |
| 7. | Освоение приёмов технологии приготовления крем «Новый», «Новый» шоколадный | 6 |
| 8. | Освоение приёмов технологии приготовления крем «Пражский» | 6 |
| 9. | Освоение приёмов технологии приготовления крем «ореховый» | 6 |
| **Тема 2.3** Приготовление изделий из блинного теста | **Содержание учебной практики** | **42** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления блинного теста | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления блинов овсяных | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления блинчиков с различными фаршами | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления пирожки блинчатые | 6 |
| 5. | Освоение приёмов технологии приготовления оладьев сдобных | 6 |
| 6. | Освоение приёмов технологии приготовления оладьев на соде | 6 |
|  | 7. | Освоение приёмов технологии приготовления оладьи «кольца» | 6 |  |
| **Тема 2.4** Приготовление изделий из сдобного теста | **Содержание учебной практики** | **42** |  |
| 1. | Освоение технологии приготовления ватрушки | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления сочни с творогом | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления печенье сдобное | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления печенье «крендельки» | 6 |
| 5. | Освоение приёмов технологии приготовления печенье с творогом | 6 |
| 6. | Освоение приёмов технологии приготовления яблоки в тесте жареные | 6 |
|  | 7. | Освоение приёмов технологии приготовления яблоки запечённые в тесте | 6 |  |
| **Тема 2.5** Приготовление изделий из вафельного теста | **Содержание учебной практики** | **30** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления теста для вафель | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления теста для листовых сахарных вафель | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления трубочек вафельных с начинкой | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления торта шоколадно-вафельного | 6 |
| 5 | Освоение приёмов технологии приготовления торта «Арахис» | 6 |  |
| **Тема 2.6** Приготовление изделий из пряничного теста | **Содержание учебной практики** | **36** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления теста пряничного | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления пряников глазированных | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления коржиков молочных | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления пряника «Тульского» | 6 |
|  | 5. | Освоение приёмов технологии приготовления коврижки медовой | 6 |  |
|  | 6. | Освоение приёмов технологии приготовления коврижки медовой с начинкой | 6 |  |
| **Тема 2.7** Приготовление изделий из песочного теста | **Содержание учебной практики** | **72** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления песочного п\ф | 6 |  2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления печенья «круглое» | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления полоски песочной с повидлом | 6 |
|  | 4. | Освоение приёмов технологии приготовления печенья нарезного | 6 |  |
|  | 5. | Освоение приёмов технологии приготовления печенья творожное | 6 |  |
|  | 6. | Освоение приёмов технологии приготовления песочника с изюмом | 6 |  |
|  | 7. | Освоение приёмов технологии приготовления пирожного «песочное кольцо» | 6 |  |
|  | 8. | Освоение приёмов технологии приготовления пирожного «песочное кольцо» | 6 |  |
|  | 9. | Освоение приёмов технологии приготовления пирожного «песочное», глазированое | 6 |  |
|  | 10. | Освоение приёмов технологии приготовления пирожного «корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой | 6 |  |
|  | 11. | Освоение приёмов технологии приготовления торта «Ленинградский» | 6 |  |
|  | 12. | Освоение приёмов технологии приготовления торта «Ландыш» | 6 |  |
| **Тема 2.8** Приготовление изделий из кексового теста | **Содержание учебной практики** | **36** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления кекса «столичный» штучный | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления кекса «столичный» весовой | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления кекса «Чайный» | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления кекса «Ореховый» | 6 |
| 5. | Освоение приёмов технологии приготовления кекса Твороженный | 6 |
| 6. | Освоение приёмов технологии приготовления кекса творожный с изюмом | 6 |
|  |  | **Проверочная работа** | **6** |  |
|  |  | **Итого за II–й курс I – е полугодие**  | **330** |  |
| **Тема 2.9** Приготовление изделий из бисквитного теста | **Содержание учебной практики** | **48** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления бисквита основного | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления бисквита для рулета | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления бисквита с какао-порошком | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления бисквита орехового | 6 |
| 5. | Освоение приёмов технологии приготовления пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное) | 6 |
| 6. | Освоение приёмов технологии приготовления пирожного «Бисквитное», глазированное помадой с белковым кремом | 6 |
| 7. | Освоение приёмов технологии приготовления торта «бисквитно-кремовый» | 6 |
|  | 8. | Освоение приёмов технологии приготовления торта «Прага» | 6 |  |
| **Тема 2.10** Приготовление изделий из медового теста | **Содержание учебной практики** | **24** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления медового теста | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления печенья «медовое» | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления медовых пряников | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления торта «Медовик» | 6 |
| **Тема 2.11** Приготовление изделий из заварного теста | **Содержание учебной практики** | **30** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления заварного теста | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления кольца воздушного | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления пирожного «Трубочка» с кремом | 6 |
| 4. | Освоение приемов технологии приготовления пирожного «Кольцо заварное» | 6 |
| 5. | Освоение приемов технологии приготовления торта из заварного теста | 6 |
| **Тема 2.12** Приготовление изделий из слоеного бездрожжевого теста | **Содержание учебной практики** | **30** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления слоеного бездрожжевого теста | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления языков слоеных | 6 |
| 3. | Освоение приёмов технологии приготовления волованов | 6 |
| 4. | Освоение приёмов технологии приготовления яблок в слойке | 6 |
| 5. | Освоение приёмов технологии приготовления пирожных «Трубочка» | 6 |
| **Тема 2.13** Приготовление изделий с пониженной калорийностью | **Содержание учебной практики** | **12** |  |
| 1. | Освоение приёмов технологии приготовления булочки «Розовой» | 6 | 2 |
| 2. | Освоение приёмов технологии приготовления бисквит «Ночка» | 6 |
|  |  **Проверочная работа** | **6** |  |
|  |  **Итого за 2–й курс II – е полугодие**  | **150** |  |
|  |  **Всего**  | **480** |  |

**4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ПРАКТИК**

**4.1** **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

 Учебная практика на базе КГБ ПОУ «Автомобильно-технический колледж».

 Реализация программы практики предполагает наличие:

 ***Учебной пекарни,*** оснащенной оборудованием:

Рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Место для презентации готовых хлебобулочных изделий.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Тестомесильная машина;

Тестораскаточная машина-настольная

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Миксер погружной

Термометр со щупом;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Процессор кухонный;

Овоскоп;

Столы производственные;

Столы производственные с деревянным покрытием;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Мелкий инвентарь (листы для выпечки, противни разных размеров, сита, скалки деревянные, формы для выпечки, венчики, лопатки, скребки, ножи, формочки, миски, доски разделочные, емкости для брожения п/ф, мерные стаканы, выемки, кисточки для смазывания форм, кастрюли, сотейники )

**Требования к оснащению баз практик**

Производственная практика по профессии Пекарь реализуется на хлебопекарных предприятиях или мини-пекарнях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Весы настольные электронные;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Шкаф холодильный;

Тестомесильная машина;

Тестораскаточная машина-настольная

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Миксер погружной

Термометр со щупом;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Процессор кухонный;

Овоскоп;

Столы производственные;

Столы производственные с деревянным покрытием;

Стол производственный с моечной ванной;

Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Мелкий инвентарь (листы для выпечки, противни разных размеров, сита, скалки деревянные, формы для выпечки, венчики, лопатки, скребки, ножи, формочки, миски, доски разделочные, емкости для брожения п/ф, мерные стаканы, выемки, кисточки для смазывания форм, кастрюли, сотейники )

**4.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

**4.2.1 Печатные издания:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2016. – 384 с. цв. ил.

2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 336 с. цв. ил.

3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 3-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 336 с. цв. ил.

4. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства: Учеб.для нач. проф. образования. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2012. -320 с.

5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. - 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 448 с.

**4.2.2 Нормативная документация ГОСТы:**

1. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы. СанПиН 2.3.4.545-96
2. .Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
3. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
4. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
5. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758.
6. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
7. «Правила организации ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях от 12 июля 1999 г.»
8. ГОСТ 16814 «Хлебопекарное производство»;
9. ГОСТ 5667-65 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделия»;
10. ГОСТ 8227-56 «Хлеб и хлебобулочные изделия. Укладывание, хранение и транспортирование»;
11. ГОСТ 5669-96 «Хлебобулочные изделия. Метод определения влажности»;
12. ГОСТ 560-96 «Хлебобулочные изделия. Методы определения кислотности»;
13. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»;
14. СанПиН 2.3.2.560-96.Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;
15. ГОСТ 7128-91. Изделия хлебобулочные бараночные. Технические условия.
16. ГОСТ 8494-96. Сухари сдобные, пшеничные. Технические условия.

**4.2.3 Электронные издания:**

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 c. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текс: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

2. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов: Профобразование, 2020. — 117 c. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

3. Разделка теста: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В Минаева, Н. А. Янпольская, Л. В. Грошева. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 128 c. — ISBN 978-5-00032-397-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

4. Технологии производства дрожжей: учебное пособие / А. И. Шапкарина, Н. А. Янпольская, С. В Минаева, Л. В. Грошева. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 176 c. — ISBN 978-5-00032-395-3. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

5. Технологии упаковки и укладки готовой продукции: учебное пособие / О. А. Апалихина, Т. А. Еремина, А. А. Дерканосова, М. В. Спахова. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 92 c. — ISBN 978-5-00032-401-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

6. Производство хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 104 c. — ISBN 978-5-7882-2043-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

7. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 c. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

8. Канивец, И. А. Технология тесторазделочных процессов : учебное пособие / И. А. Канивец. — Минск : Вышэйшая школа, 2008. — 93 c. — ISBN 978-985-06-1484-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование

 **4.3. Общие требования к организации учебной практики**

 При описании требований к организации учебного процесса необходимо определить:

 - роль и место практики в профессиональной подготовке;

 - базовые требования к организации учебной и производственной практике, как должна быть организована практика (***концентрированно*** после изучения всего раздела или чередуясь с темами теоретического обучения);

 - условия проведения практики, база практики, соответствие базы практики профилю специальности;

 - организацию текущего и промежуточного контроля (виды и формы).