

РАССМОТРЕНА

МК «Сфера обслуживания»

(название МК)


(подпись)

Хайлова Т.И.

(ФИО председателя МК)

УТВЕРЖДЕНА

Заместитель директора по УПР

 Менжитский Р.А.

«23» 06 2024г.

Протокол № 5 от «23» 06 2024г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.01

ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ХЛЕБА,
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 16472 ПЕКАРЬ
код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение
форма обучения: очная
срок освоения АОППО: 1 год 10 месяцев

Канск 2024 г.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 16472 Пекарь разработана на основании Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 51](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, [Раздел ЕТКС «Хлебопекарно-макаронное производство»](#)), Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749) от 20 августа 2013г 260807.01 Пекарь в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификационных рабочих по профессии «Пекарь», Института развития профессионального образования (Москва 2002 г.), с учетом «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 513 Минобрнауки РФ от 02.07.2013года), и «Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ
ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа учебной практики является частью адаптированной основной программы профессионального обучения по профессии 16472 Пекарь.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Цель программы: Подготовка квалифицированных рабочих, владеющих профессиональным мастерством, прочными знаниями основ производства, современным технико-экономическим мышлением, способных к физическому труду.

Квалификация выпускника по профессии 16472 Пекарь 2-3 разряда

Пекарь 2-го разряда:

Характеристика работ

Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации. Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Отбраковка изделий. Транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки. Проверка состояния лотков. Смазка форм вручную.

Должен **знать:** основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучных-кондитерских изделий; продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности; способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

Должен **уметь:**

Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

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 на под (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; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки.

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;

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.

Должен **уметь**: производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

Вышеперечисленные требования к результатам освоения профессионального модуля направлены на формирование следующих **общих и профессиональных компетенций**:

Код	Наименование компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ПК 1.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 1.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 1.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 1.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста
ПК 1.5	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК 1.6	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы
ПК 1.7	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 1.8	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных, сухарных изделий
ПК 1.9	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 1.10	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать специальными компетенциями, включающими в себя способность:

Специальные компетенции:

СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.

СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в

общении с коллегами, потребителями услуг.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Индекс модуля	Объём часов
ПМ 01. Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий..	1242

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей и	Объем часов	Вид работ	Содержание учебных занятий	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций
ПМ 01. Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий..				1242	
Тема1. Подготовка сырья к производству	72	Ознакомление с приемами работы на технологическом оборудовании	1.1. Оборудование для подготовки основного и дополнительного сырья. Устройство, принцип действия, безопасные приемы труда.	6	ОК 1- ОК 4; ПК 1.1- ПК 1-10.
		Практическая работа.	1.2. Подготовка основного сырья к производству: условия хранения, требования к качеству, сопроводительная документация, органолептическая оценка качества сырья.	6	
		Практическая работа.	1.3. Дополнительное сырье, применяемое на производстве: условия хранения, требования к качеству, сопроводительная документация, органолептическая оценка качества сырья.	6	
		Практическая работа.	1.4. Подготовка основного сырья к производству. Оборудование, применяемое для подготовки основного сырья к производству: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	
		Практическая работа.	1.5. Подготовка основного сырья к производству. Оборудование, применяемое для подготовки основного сырья к производству: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	
		Практическая работа.	1.6. Подготовка дополнительного сырья к производству. Оборудование, применяемое для подготовки дополнительного сырья к производству: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	
		Практическая работа.	1.7. Подготовка дополнительного сырья к производству. Оборудование, применяемое для подготовки дополнительного сырья к производству: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	

		Практическая работа.	1.8. Подготовка дополнительного сырья к производству. Оборудование, применяемое для подготовки дополнительного сырья к производству: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	
		Практическая работа.	1.9. Подготовка дополнительного сырья к производству. Оборудование, применяемое для подготовки дополнительного сырья к производству: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	
		Практическая работа.	1.10. Подготовка дополнительного сырья к производству. Оборудование, применяемое для подготовки дополнительного сырья к производству: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	
		Практическая работа.	1.11. Подготовка дополнительного сырья к производству. Оборудование, применяемое для подготовки дополнительного сырья к производству: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	
		Практическая работа.	1.12. Подготовка дополнительного сырья к производству. Оборудование, применяемое для подготовки дополнительного сырья к производству: устройство, принцип действия, правила эксплуатации, ТБ.	6	
Тема 2. Технология приготовления заквасок и заварок	120	Ознакомление с оборудованием для приготовления заквасок.	2.1. Оборудование для приготовления заквасок. Устройство, принцип действия аппарата для приготовления заквасок (Ферментатор), правила эксплуатации и безопасные приемы труда	6	ОК 1.- ОК 4.; ПК 1.1 - ПК 1.10
		Ознакомление с сырьем для приготовления заквасок.	2.2. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления заквасок.	6	
		Практическая работа	2.3. Технология приготовления ржаной закваски для хлеба.	6	
		Практическая работа	2.4. Технология приготовления пшеничной закваски для хлеба.	6	
		Практическая работа	2.5. Технология приготовления ржано- пшеничной закваски для хлеба.	6	
		Практическая работа	2.6. Технология приготовления материнской закваски.	6	

	Практическая работа	2.7. Сухие закваски.	6	
	Ознакомление с оборудованием для приготовления заварок.	2.8. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству. Принцип действия оборудования, устройство, правила эксплуатации, безопасные приемы труда.	6	
	Ознакомление с сырьем для приготовления заварок	2.9. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления	6	
		2.10. Подготовка основного и дополнительного сырья для приготовления заварок.	6	
	Практическая работа	2.11. Технология приготовления заварки простой осахаренной.	6	
	Практическая работа	2.12. Технология приготовления заварки простой осахаренной.	6	
	Практическая работа	2.13. Технология приготовления заварки простой неосахаренной.	6	
	Практическая работа	2.14. Технология приготовления заварки простой несахаренной.	6	
	Практическая работа	2.15. Технология приготовления заварки солодово-ржаной.	6	
	Практическая работа	2.16. Технология приготовления заварки соленой.	6	
	Практическая работа	2.17. Технология приготовления заварки солодово- ржаной.	6	
	Практическая работа	2.18. Технология приготовления заварки сброженной.	6	
	Практическая работа	2.19. Технология приготовления заварки сброженной.	6	
	Практическая работа	2.20. Технология приготовления заквашенной закваски.	6	

Тема 3. Технология приготовления теста дрожжевого опарным и безопасным способами из муки пшеничной 1 сорта, высшего сорта, ржаной, ржано - пшеничной	192	Ознакомление с оборудованием для приготовления теста.	3.1. Оборудование для приготовления теста. Устройство, принцип действия правила эксплуатации и безопасные приемы труда	6	ОК 1- ОК 4; ПК 1.1- ПК 1-10.
		Практическая работа	3.2. Технология приготовления безопасного теста из муки пшеничной первого сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Красносельский». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
		Практическая работа	3.3. Технология приготовления безопасного теста из муки пшеничной первого сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Гражданский». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
		Практическая работа	3.4. Технология приготовления безопасного теста из муки пшеничной первого сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Гражданский». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
		Практическая работа	3.5. Технология приготовления безопасного теста из муки пшеничной первого сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Молочный». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
		Практическая работа	3.6. Технология приготовления безопасного теста из муки пшеничной первого сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Белорусский». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
		Практическая работа	3.7. Технология приготовления безопасного теста из муки пшеничной первого сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Городской». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
		Практическая работа	3.8. Технология приготовления безопасного теста из муки пшеничной первого сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Ситный молочный». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
		Практическая работа	3.9. Технология приготовления безопасного теста из муки пшеничной первого сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Домашний». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
		Практическая работа	3.10. Технология приготовления безопасного теста из муки пшеничной первого сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Городской». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	

	Практическая работа	3.11. Технология приготовления безопарного теста из муки пшеничной высшего сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Ситный с изюмом подовый». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
	Практическая работа	3.12. Технология приготовления безопарного теста из муки пшеничной высшего сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Полесский». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
	Практическая работа	3.13. Технология приготовления безопарного теста из муки пшеничной высшего сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Поляница». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
	Практическая работа	3.14. Технология приготовления безопарного теста из муки пшеничной высшего сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Матнокаш». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
	Практическая работа	3.15. Технология приготовления безопарного теста из муки пшеничной высшего сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Хлеб с корицей». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	
	Практическая работа	3.16. Технология приготовления безопарного теста из муки пшеничной высшего сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Бабушкин хлеб». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	
	Практическая работа	3.17. Технология приготовления безопарного теста из муки пшеничной высшего сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Хлеб сдобный с сухофруктами». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
	Практическая работа	3.18. Технология приготовления безопарного теста из муки пшеничной высшего сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Хлеб с изюмом». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	
	Практическая работа	3.19. Технология приготовления безопарного теста из муки пшеничной высшего сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Белый». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	

Практическая работа	3.20. Технология приготовления безопасного теста из муки пшеничной высшего сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Хлеб пшеничный на сыворотке». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
Практическая работа	3.21. Технология приготовления безопасного теста из муки пшеничной высшего сорта для хлеба и изделий из него: хлеб «Хлеб пшеничный на сыворотке». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
Практическая работа	3.22. Технология приготовления безопасного теста из ржаной муки для хлеба и изделий из него: хлеб «Ржаной». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него.	6	
Практическая работа	3.23. Технология приготовления безопасного теста из ржаной муки для хлеба и изделий из него: хлеб «Ржаной московский». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	
Практическая работа	3.24. Технология приготовления безопасного теста из ржаной муки для хлеба и изделий из него: хлеб «Ржаной заварной». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	
Практическая работа	3.25. Технология приготовления безопасного теста из ржано- пшеничной муки для хлеба и изделий из него: хлеб «Ржаной бородинский». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	
Практическая работа	3.26. Технология приготовления безопасного теста из ржаной муки для хлеба и изделий из него: хлеб «Украинский». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	
Практическая работа	3.27 Технология приготовления безопасного теста из ржано- пшеничной муки для хлеба и изделий из него: хлеб «Южный с тмином.». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	
Практическая работа	3.28. Технология приготовления безопасного теста из ржано - пшеничной муки для хлеба и изделий из него: хлеб «Рижский». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	
Практическая работа	3.29. Технология приготовления безопасного теста из ржано - пшеничной муки для хлеба и изделий из него: хлеб «Минский». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	

		Практическая работа	3.30. Технология приготовления безопасного теста из ржано - пшеничной муки для хлеба и изделий из него: хлеб «Украинский новый». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	
		Практическая работа	3.31. Технология приготовления безопасного теста из ржано - пшеничной муки для хлеба и изделий из него: хлеб «Орловский» Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	
		Практическая работа	3.32. Технология приготовления безопасного теста из ржано - пшеничной муки для хлеба и изделий из него: хлеб «Бородинский». Правила и показатели органолептической оценки теста и изделий из него	6	
Тема 4. Технология приготовления хлеба формового из различных видов муки.	144	Ознакомление с приемами работы на технологическом оборудовании	4.1. Оборудование для приготовления хлеба формового из различных видов муки.	6	ОК 1- ОК 4; ПК 1.1- ПК 1-10
			4.2. Технология приготовления теста из муки пшеничной высшего сорта и изделий из него: хлеб формовой.	6	
			4.3. Технология приготовления теста из муки пшеничной высшего сорта и изделий из него: хлеб формовой.	6	
		Практическая работа			
		Практическая работа	а. Технология приготовления теста из муки пшеничной высшего сорта и изделий из него: хлеб столичный.	6	
		Практическая работа	б. Технология приготовления теста из муки пшеничной высшего сорта и изделий из него: хлеб «Столичный».	6	
		Практическая работа	с. Технология приготовления теста из муки пшеничной высшего сорта и изделий из него: хлеб «Российский»	6	
		Практическая работа	д. Технология приготовления теста из муки пшеничной высшего сорта и изделий из него: хлеб «Российский»	6	
		Практическая работа	4.8. Технология приготовления теста из муки пшеничной высшего сорта и изделий из него: хлеб «Бородинский»	6	

Тема 5. Технология приготовления хлеба подового из различных видов муки.	74	Ознакомление с оборудованием для приготовления теста.	5.1. Оборудование для приготовления теста для хлеба подового. Устройство, принцип действия	6	ОК 1- ОК 4; ПК 1.1- ПК 1-10	
			5.2 Технология приготовления теста из муки пшеничной высшего сорта и изделий из него: хлеб белый.	6		
			5.3. Технология приготовления теста из муки пшеничной 1 сорта и изделий из него: хлеб.	6		
		Практическая работа	5.4. Технология приготовления теста из муки 2 сорта и изделий из него: хлеб .	6		
		Практическая работа	5.5. Технология приготовления теста из муки пшеничной высшего сорта и изделий из него: хлеб «Поляница украинская».	6		
		Практическая работа	5.6. Технология приготовления теста из муки пшеничной 1 сорта и изделий из него: хлеб «Поляница украинская».	6		
		Практическая работа	5.7. Технология приготовления теста из муки пшеничной 2 сорта и изделий из него: хлеб «Поляница украинская».	6		
		Практическая работа	5.8. Технология приготовления теста из муки пшеничной высшего сорта и изделий из него: хлеб «Горчиный».	6		
		Практическая работа	5.9. Технология приготовления теста из муки пшеничной 1 сорта и изделий из него: хлеб «Горчиный».	6		
		Практическая работа	5.10. Технология приготовления теста из муки пшеничной 1 сорта и изделий из него: хлеб «Домашний ».	6		
		Практическая работа	5.11. Технология приготовления теста из муки пшеничной и изделий из него: хлеб «Белорусский»	6		
		Практическая работа	5.12. Технология приготовления теста из муки пшеничной и изделий из него: хлеб «Молочный»	6		
			Проверочная работа	2		
			Итого за 1 курс	602		

Тема 6. Технология приготовления сдобного теста для мелкоштучных хлебобулочных изделий	168	Приёмы работ при замесе сдобного теста для мелкоштучных хлебобулочных изделий	6.1 Организация рабочего места при замесе сдобного теста для мелкоштучных хлебобулочных изделий , инвентаря, сырья.	6	ОК.1-ОК.4 ПК.11-ПК.1.10
		Практическая работа	6.2. Технология приготовления сдобного теста - булочка горчичная.	6	
		Практическая работа	6.3Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка днепровская.	6	
		Практическая работа	6.4Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка столичная.	6	
		Практическая работа	6.5Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка с тмином	6	
		Практическая работа	6.6Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: : сайка.	6	
		Практическая работа	6.7Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка весняшка.	6	
		Практическая работа	6.8Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка сдобная	6	
		Практическая работа	6.9Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных:славянская	6	
		Практическая работа	6.10Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: сметанная	6	
		Практическая работа	6.11Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: сдоба обыкновенная.	6	
		Практическая работа	6.12 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: лепешка сметанная.	6	
		Практическая работа	6.13 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных сдоба обыкновенная	6	

	Практическая работа	6.14 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: сдоба обыкновенная	6	
	Практическая работа	6.15 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: сдоба выборгская	6	
	Практическая работа	6.16 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: сдоба выборгская	6	
	Практическая работа	6.17 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: ватрушка сдобная с творогом.	6	
	Практическая работа	6.18 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: ватрушка сдобная с творогом.	6	
	Практическая работа	6.19 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных : булочка ароматная.	6	
	Практическая работа	6.20 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных : булочка ароматная.	6	
	Практическая работа	6.21 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных :плюшка московская	6	
	Практическая работа	6.22 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: плюшка московская	6	
	Практическая работа	6.23 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: крендель с маком.	6	
	Практическая работа	6.24 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: крендель с маком.	6	
	Практическая работа	6.25 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: : булочка с цукатами.	6	
	Практическая работа	6.26 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка с цукатами.	6	
	Практическая работа	6.27 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: сдобы обыкновенной.	6	

		Практическая работа	6.28 Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: сдобы обыкновенной.	6	
Тема 7. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста	120	Приёмы работ при приготовлении дрожжевого	7.1 Организация рабочего места при приготовлении дрожжевого слоёного теста.	6	ОК.1-ОК.4 ПК.11-ПК.1.10
		Практическая работа	7.2 Замес и образование слоёного теста, показатели органолептической оценки готовности	6	
		Практическая работа	7.3 Технология приготовления дрожжевого слоёного теста 1 способом	6	
		Практическая работа	7.4 Технология приготовления дрожжевого слоёного теста 1 способом	6	
		Практическая работа	7.5 Технология приготовления дрожжевого слоёного теста 2 способом	6	
		Практическая работа	7.6 Технология приготовления дрожжевого слоёного теста 2 способом	6	
		Практическая работа	7.7 Технология приготовления: слойка с марципаном	6	
		Практическая работа	7.8 Технология приготовления: слойка с марципаном	6	
		Практическая работа	7.9 Технология приготовления: слойка с повидлом	6	
		Практическая работа	7.10 Технология приготовления: слойка с повидлом	6	
		Практическая работа	7.11 Технология приготовления: булочка слоёная	6	
		Практическая работа	7.12 Технология приготовления: булочка слоёная	6	
		Практическая работа	7.13 Технология приготовления: булочка конверт	6	
		Практическая работа	7.14 Технология приготовления: булочка конверт	6	

		Практическая работа	7.15 Технология приготовления: булочка книжка	6	
		Практическая работа	7.16 Технология приготовления: булочка ккнижка	6	
		Практическая работа	7.17 Технология приготовления: ватрушка венгерская	6	
		Практическая работа	7.18 Технология приготовления: ватрушка венгерская	6	
		Практическая работа	7.19 Технология приготовления: крученик слоёный	6	
		Практическая работа	7.20 Технология приготовления :крученик слоёный	6	
Тема.8 Технология приготовления теста для батонов и калачей	96	Приёмы работ при	7.1 Организация рабочего места при приготовлении дрожжевого слоёного теста.	6	ОК.1-ОК.4 ПК.11-ПК.1.10
		Практическая работа	8.2 Технология приготовления теста для батона нарезного.	6	
		Практическая работа	8.3 Технология приготовления теста для батона простого.	6	
		Практическая работа	8.4 Ведение технологического процесса разделки теста для батона простого	6	
		Практическая работа	8.5 Технология приготовления теста для батона городского.	6	
		Практическая работа	8.6 Технология приготовления теста для батона городского.	6	
		Практическая работа	8.7 Технология приготовления теста для батона с изюмом	6	
		Практическая работа	8.8 Технология приготовления теста для батона с изюмом	6	
		Практическая работа	8.9 Технология приготовления теста для батона столовый	6	
		Практическая работа	8.10 Технология приготовления теста для батона столовый	6	

		Практическая работа	8.11 Технология приготовления теста для батона сдобного	6	
		Практическая работа	8.12 Технология приготовления теста для батона сдобного	6	
		Практическая работа	8.13 Технология приготовления теста для калача уральского	6	
		Практическая работа	8.14 Технология приготовления теста для калача саратовского	6	
		Практическая работа	8.15. Технология приготовления теста для калача уральского	6	
		Практическая работа	8.16 Технология приготовления теста для калача саратовского	6	
Тема.9 Технология приготовления сдобных плетёных изделий	84	Приёмы работ при	Организация рабочего места при приготовлении сдобных плетёных изделий , инвентаря, сырья.	6	ОК.1-ОК.4 ПК.11-ПК.1.10
		Практическая работа	9.1Технология приготовления плетёных изделий: плетение из двух жгутов	6	
		Практическая работа	9.2. 1Технология приготовления плетёных изделий: плетение из трёх жгутов	6	
		Практическая работа	9.31Технология приготовления плетёных изделий: плетение из четырёх жгутов	6	
		Практическая работа	9.4Технология приготовления плетёных изделий: плетение из пяти жгутов	6	
		Практическая работа	9.5Технология приготовления плетёных изделий: плетение из шести жгутов	6	
		Практическая работа	9.6Технология приготовления плетёных изделий: плетёнка с маком	6	
		Практическая работа	9.7Технология приготовления плетёных изделий: плетёнка с маком	6	
		Практическая работа	9.8Технология приготовления плетёных изделий: плетёнка с кунжутом	6	
		Практическая работа	9.8Технология приготовления плетёных изделий: плетёнка с кунжутом	6	

		Практическая работа	9.9Технология приготовления плетёных изделий: плетёнка с корицей	6	
		Практическая работа	9.10Технология приготовления плетёных изделий: плетёнка с изюмом	6	
		Практическая работа	9.11Технология приготовления плетёных изделий: плетёнка с повидлом	6	
		Практическая работа	9.12Технология приготовления плетёных изделий: плетёнка с повидлом	6	
Тема.10 Технология приготовления бараночных изделий	42	Организация рабочего	Организация рабочего места при приготовлении бараночных изделий	6	ОК.1-ОК.4 ПК.11-ПК.1.10
		Практическая работа	10.1Технология приготовления баранки молочной	6	
		Практическая работа	10.2Технология приготовления баранки молочной	6	
		Практическая работа	10.3Технология приготовления сушки горчиная	6	
		Практическая работа	10.4Технология приготовления баранки горчичная	6	
		Практическая работа	10.5Технология приготовления сушка ванильная	6	
		Практическая работа	10.6Технология приготовления сушка ванильная	6	
Тема.11 Технология приготовления сухарных изделий	42	Приёмы работ при	Организация рабочего места для приготовления сухарных изделий, подготовка инвентаря, сырья	6	ОК.1-ОК.4 ПК.11-ПК.1.10
		Практическая работа	11.1 Технология приготовления сухари армейские	6	
		Практическая работа	11.2 Технология приготовления сухари армейские	6	
		Практическая работа	11.3 Технология приготовления сухари с изюмом	6	
		Практическая работа	11.4Технология приготовления сухари с изюмом	6	

		Практическая работа	11.5Технология приготовления сухари ванильные	6	
		Практическая работа	11.6Технология приготовления сухари с кунжутом	6	
Тема.12 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	54	Приёмы работы	Организация рабочего места при приготовлении отделочных полуфабрикатов	6	ОК.1-ОК.4 ПК.11-ПК.1.10
		Практическая работа	12.1 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов : помады основной	6	
		Практическая работа	12.2 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов: шоколадной глазури	6	
		Практическая работа	12.3 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов крошковая	6	
		Практическая работа	12.4 Технология приготовления отделочных полуфабрикатов сахарная посыпка	6	
		Практическая работа	12.5 Технология приготовления ореховые посыпки	6	
		Практическая работа	12.6 Отделка хлеба и хлебобулочных изделий- надрезы ,наколы	6	
		Практическая работа	12.7 Отделка хлеба и хлебобулочных изделий - мукой, манкой,	6	
		Практическая работа	12.8 Отделка хлеба и хлебобулочных изделий – сахаром, сахарной пудрой , орехами.	6	
Тема13 Упаковка готовой продукции	48	Приёмы работы при замесе	Организация рабочего места при упаковке	6	ОК.1-ОК.4 ПК 1.1-ПК 1.10
		Практическая работа	Упаковка готовой продукции хлеба пшеничного	6	
		Практическая работа	Упаковка готовой продукции хлеба ржаного	6	
		Практическая работа	Упаковка готовой продукции хлеба из высшего сорта	6	
		Практическая работа	Упаковка готовой продукции хлебобулочных изделий батоны	6	

		Практическая работа	Упаковка готовой продукции мелкоштучных хлебобулочных изделий сдобных - булочка в ассортименте сдобных	6	
		Практическая работа	Упаковка готовой продукции баранок, сушек	6	
		Практическая работа	Упаковка готовой продукции сухари в ассортименте	6	
			Итого:	1242	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Учебная практика ПМ.1 Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий реализуется в учебной мастерской «Учебная пекарня»

Оборудование рабочих мест учебных мастерских:

№ п/п	Наименование учебного оборудования
1	Тестораскаточная машина
2	Планетарный миксер
3	Тестомесильная машина
4	Расстоечный шкаф
5	Конвекционная печь
6	Индукционная печь
7	Производственный стол
8	Миксер
9	Презинтационный стол
10	Весомизмерительное оборудование
11	Холодильный шкаф
12	Принтер
13	Компьютер

2. Инструменты и приспособления:

№ п/п	Наименование инструментов и приспособлений
1.	Скребок металлический
2.	Скребок пластмассовый.
3.	Нож производственный
4.	Скалка деревянная
5.	Скалка пластмассовая
6.	Кисточка силиконовая
7.	Лопаточка силиконовая
8.	Сито

9.	Миска из нержавеющей стали
10.	Подносы
11.	Щипцы для хлебобулочных изделий

3.2 Информационное обеспечение образовательного процесса

Основные источники:

1. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования.- М.: Академия, 2017.
2. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник: М.: Академия, 2017.
3. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник: М.: Академия, 2017
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум.- М.: Академия, 2018.

Дополнительные источники:

1. Зверева Л.Ф., Немцова Э.С., Волкова Н.Л. «Технология и технoхимический контроль хлебопечарного производства».– М.: Легкая и пищевая промышленность, 2008.
2. Карушева Н.В., Лурье И.С. «Технoхимический контроль кондитерского производства». –М.: ВО «Агропромиздат», 2007.
3. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах». –М.: Агропромиздат, 2006.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Виртуальный практикум: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий».- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
2. Виртуальный практикум: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из хлеба».- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопечарного производства: Сырье и материалы М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
4. Фролова Г.Г. Технология изготовления и оформление миниатюр,

маленьких тортов и птифуров.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

5. Ермакова Н.Б. Технология приготовления тортов, гато и десертов.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)

6. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник]

7. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч. .- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник]

Интернет-ресурсы:

1. П.С. Ершов - Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия
<https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/p-s-ershov-sbornik-retseptur-na-khleb-i-khlebobulochnye-izdeliya>

<http://bookre.org/reader?file=476350&pg=95>

<http://padaread.com/?book=171977>

2. «Кондитерское и хлебопекарное производство» - периодическое издание.
<http://www.breadbranch.com/magazine/latestnumber.html>

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системами: «Академия-Медиа», Znanium.com).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

С обычным учебником обучающийся с интеллектуальными нарушениями работать не сможет. Поэтому преподаватель создает на основе учебников опорные конспекты, рабочие тетради, в которых материал структурирован и адаптирован таким образом, чтобы он был доступен для обучающегося. Учебный материал адаптирован к специфическим особенностям обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года.

Реализация программы может также осуществляться преподавателями профессионального цикла, имеющими высшее образование, соответствующее профилю профессионального модуля, опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватели проходят стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе выполнения обучающимися практических работ в соответствии с заданием на практику.

В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме *дифференцированного зачета*.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только профессиональных компетенций, но и развитие общих и специальных компетенций:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии Пекарь	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы производственной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач.	Экспертная оценка практической деятельности.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с мастерами производственного обучения руководством, обучающимися в процессе обучения производственной практики.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы производственной практики. Взаимооценка обучающихся при выполнении практических заданий.
ПК 1.1. Подготавливать и дозировать сырье.	Активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности.	Наблюдение и оценка результатов выполнения практических работ.

ПК 1.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	Обоснованность постановки цели для решения профессиональных задач.	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении работ на учебной практике.
ПК 1.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.	Аргументированность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач.	Текущий контроль в форме выполнения практических работ.
ПК 1.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Способность проявлять ответственность за результат выполнения задания.	Оценка выполнения самостоятельных работ.
ПК 1.5. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Обоснованность принятых решений в процессе выполнения производственных задач.	Оценка решения ситуационных профессиональных задач.
ПК 1.6. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	Выбор наиболее оптимального технологического процесса укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики.
ПК 1.7. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	Способность проявлять ответственность за результат выполнения задания.	Оценка выполнения самостоятельных работ
ПК 1.8 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных, сухарных изделий.	Выбор наиболее оптимального технологического процесса режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных, сухарных изделий.	Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики
ПК 1.9. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	Обоснованность принятых решений в процессе выполнения производственных задач.	Оценка решения ситуационных профессиональных задач.
ПК 1.10. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	Аргументированность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач	Текущий контроль в форме выполнения практических работ