

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Согласовано

Генеральный директор ЗАО «СБКК»

2021

Л.С. Ерошина



Утверждаю

Директор ГБПОУ «СТЭК»

Н.А. Изотова

2021 г.

**ПРОГРАММА**

**УП.02 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА**

**ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий

Самара, 2021

Программа учебной практики разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики:

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 8 от «09» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК



/Большакова Ю.С./

## Содержание

1.	Паспорт программы учебной практики	стр. 4
2.	Учебная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение учебной практики	стр. 9

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

## **2. Цели и задачи учебной практики.**

Формирование у обучающихся опыта деятельности в рамках профессионального модуля ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

## **3. Требования к результатам учебной практики.**

В результате прохождения учебной практики по ВПД Производство хлеба и хлебобулочных изделий, обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Производство хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
	ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

## **4. Формы контроля:**

Учебная практика – дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего 72 часа:

В рамках освоения ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

## **II. УЧЕБНАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

### **ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий**

#### **1. Результаты освоения программы учебной практики**

Результатом освоения программы учебной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

## 2. Содержание учебной практики

Учебная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (распределено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Определение качества сырья органолептически и аппаратно. Использование результатов контроля сырья для оптимизации технологического процесса. Оформление технологической документации.	12	Концентрированно, ОУ	2	Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с ГОСТом. Осуществление сравнительного анализа полученных результатов с требованиями ГОСТ. На основе полученных результатов анализа сырья дает рекомендации для оптимизации технологического процесса производства хлебобулочных изделий. Оформление технологической документации по результатам контроля качества сырья в соответствии с установленной формой документов и правилами заполнения.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	Определение расхода сырья. Расчет производственных рецептур. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса. Подготовка рецептурного количества сырья к производству. Выполнение замеса теста. Определение качества полуфабрикатов.	6	Концентрированно, ОУ	2	Определение расхода сырья по унифицированной рецептуре. Выполнение расчета производственной рецептуры на основании унифицированной рецептуры. Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках в соответствии с нормами технологического процесса. Подготовка сырья к производству в соответствии с требованиями действующей нормативной документации. Выполнение замеса теста согласно произведенному расчету производственной рецептуры в соответствии с требованиями действующей нормативной документации, предъявляемыми к каждому полуфабрикату. Определение органолептических показателей качества полуфабрикатов в соответствии с ГОСТом.
ПК 2.3.	Организовывать и	Расчет производительности	48	Концентрированно,	2	Расчет производительности печей в зависимости

	осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	печей. Расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий. Осуществление процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий. Определение качества готовых изделий.		ОУ		от конструкции и ассортимента изделий. Расчет массы тестовой заготовки, упека и усушки, выхода готовых изделий в соответствии с нормами технологического процесса. Разработка технологического плана производства хлебобулочных изделий в соответствии с заданием. Соблюдение последовательности этапов формования хлеба и хлебобулочных изделий. Выполнение формования хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями, предъявляемыми действующей нормативной документации к каждому этапу технологического процесса. Соответствие готового изделия требованиям стандарта.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.	Проектирование и подбор оборудования для автоматизированных и комплексно–механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Подбор мероприятий по технике безопасности, охране труда и промышленной санитарии.	5	Концентрированно, ОУ	2	Осуществление проектирования и подбора оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлебобулочных изделий с учетом заданного ассортимента. Выбор режима работы технологического оборудования при производстве хлебобулочных изделий. Выполнение правил охраны труда в ходе эксплуатации технологического оборудования.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы учебной практики по профессиональному модулю ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий предполагает наличие специальных кабинетов и лабораторий: лаборатории «Пекарня».

Оснащение:

Оборудование:

- столы производственные,
- аквадистиллятор ДЭ-4-2,
- водяная баня четырехместная ТБ-4,
- весы для сыпучих материалов ВТ-200,
- весы электронные лабораторные JW-1 до 0,1 г,
- весы ВПР,
- измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
- измеритель деформации клейковины ИДК-1М,
- мельница зерновая ЛЗМ,
- рефрактометр ИРФ-456,
- рефрактометр УРЛ,
- устройство для определения влажности пищевых продуктов Элекс-7, устройство для сушки посуды ПЭ-2000,
- фотоколориметр,
- холодильник «Бирюса»,
- электрический сушильный шкаф СЭШ-3М,
- электроплитка кварцевая «Кварц» ЭПП-1-1,2/220,
- электроплитка NOVIS NPL-021.

Инструменты и приспособления:

- ареометры,
- термометры,
- титровальные установки,
- доски разделочные,
- емкости металлические и пластиковые различной вместимости,
- набор химической лабораторной посуды,
- сита,
- ступки с пестиком.

Средства обучения:

- компьютер,
- демонстрационный мультимедийный комплекс,
- учебная и справочная литература,
- нормативно-техническая документация (ГОСТы на сырье, готовую продукцию, методы и средства контроля),
- комплект учебно-методической документации.