

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

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора по УМР
Ан Анкудович О.В.

« 30 » *авг* 2021 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК промышленных
биотехнологий

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

19.01.04

«Пекарь»

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

Согласовано: *Утман*

Печать, дата, подпись работодателя: 01.09.2021

Общество с ограниченной ответственностью
«ФАБРИКА КУХНИ»
ИНН 5023255272 КПП 434545001
ОГРН 1205000035152
Кулинария «Пелька»
г. Киров, ул. Профсоюзная, 4/9

Киров 2021 год

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессии среднего профессионального образования

19.01.04 «Пекарь»

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

Составители:

Сигова Екатерина Алексеевна, мастер производственного обучения

Копосова Мария Александровна, преподаватель специальных дисциплин

Согласовано:

ОАО «Хлебозавод 5» начальник производства Яблокова Наталья Леонидовна

СОДЕРЖАНИЕ

	стр. 4-5
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5-8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8-11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12-13
5. ПРИЛОЖЕНИЕ	13-18

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 «Пекарь»**

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании, при профессиональной переподготовке

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика проводится в рамках ФГОС по **ПМ04:**

- МДК. 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий,
- МДК. 04.02 Технология приготовления выпечных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий в 4 семестре в ПМ.04. «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»

1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.» по виду деятельности термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии «Пекарь». И необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

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

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

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

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

1.4. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Обучающийся должен иметь практический опыт выполнения работ по термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий:

- **ПО1** выпекания хлеба, хлебобулочных и изделий бараночных изделий;
- **ПО2** сушки сухарных изделий;
- **ПО3** выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- **ПО4** выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- **ПО5** наладки и регулирования режима работы печи;

уметь:

- У1** определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- У2** загружать полуфабрикаты в печь;
- У3** контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- У4** определять готовность изделий при выпечке;
- У5** разгружать печь;
- У6** определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- У7** выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;
- У8** оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
- У9** приготавливать отделочную крошку, помаду;
- У10** производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

знать:

- З1** методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
- З2** режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;
- З3** условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;
- З4** ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
- З5** приемы посадки полуфабрикатов в печь;
- З6** методы расчета упека, усушки хлебных изделий;
- З7** методы расчета выхода готовой продукции;
- З8** методы определения готовности изделий при выпечке;
- З9** правила техники безопасности при выборке готовой продукции;
- З10** нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 60 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.04. «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» по основному виду деятельности термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, необходимых для последующего освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессии./специальности «Пекарь»

2.1. Тематический план и содержание учебной практики.

Наименование профессионального модуля, тем.	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»			60
Раздел 1 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	1. Обслуживание оборудования для выпечки хлебобулочных изделий.	Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места при термической обработке теста. Ознакомление с устройством, принципом действия и правилами эксплуатации оборудования печного отделения. Ознакомление с инвентарем, инструментами.	6
	2. Условия и режим выпечки хлеба пшеничный подовой, формовой.	Подготовка печей к работе: установка параметров пекарной камеры в соответствии с технологическими инструкциями. Выборка хлебобулочных изделий из печи, определение готовности хлебобулочных изделий после выпечки, укладка. Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки.	6
	3. Условия и режим выпечки батонных изделий.	Подготовка печей к работе: установка параметров пекарной камеры в соответствии с технологическими инструкциями. Выборка хлебобулочных изделий из печи, определение готовности хлебобулочных изделий после выпечки, укладка. Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки.	6

	4. Условия и режим выпечки плетёных изделий.	Подготовка печей к работе: установка параметров пекарной камеры в соответствии с технологическими инструкциями. Выборка хлебобулочных изделий из печи, определение готовности хлебобулочных изделий после выпечки, укладка. Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки. Приготовление отделочных полуфабрикатов и отделка поверхности готовых изделий.	6
	5. Условия и режим выпечки ржано-пшеничного подового, формового хлеба.	Подготовка печей к работе: установка параметров пекарной камеры в соответствии с технологическими инструкциями. Выборка хлебобулочных изделий из печи, определение готовности хлебобулочных изделий после выпечки, укладка. Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки.	6
	6. Условия и режим выпечки для сдобных мелкоштучных изделия.	Подготовка печей к работе: установка параметров пекарной камеры в соответствии с технологическими инструкциями. Выборка хлебобулочных изделий из печи, определение готовности хлебобулочных изделий после выпечки, укладка. Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки. . Приготовление и отделка поверхности готовых изделий.	6
	7. Условия и режим выпечки высокорецептурных изделий.	Подготовка печей к работе: установка параметров пекарной камеры в соответствии с технологическими инструкциями. Выборка хлебобулочных изделий из печи, определение готовности хлебобулочных изделий после выпечки, укладка. Определение	6

		выхода готовой продукции, расчет упека и усушки. Приготовление и отделка поверхности готовых изделий	
	8. Условия и режим выпечки сухарных плит и сушка нарезанных ломтей сухарей.	Подготовка печей к работе: установка параметров пекарной камеры в соответствии с технологическими инструкциями. Режим выпечки сухарных плит для простых и сдобных сухарей. Определение готовности сухарных плит после выпечки. Режим сушки нарезанных ломтей для сухарей. Определение готовности нарезанных ломтей сухарей после сушки.	6
		Всего часов по теме	48
Раздел 2 Термическая обработка теста и отделка поверхности мучных кондитерских изделий	1. Условия и режим выпечки бездрожжевых видов изделий.	Инструктаж по безопасности труда и организация рабочего места при термической обработке бездрожжевого теста. Условия и режим выпечки бисквитного, песочного, пряничного, слоенного, заварного, белково-воздушного теста. Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки. Приготовление отделочных полуфабрикатов и отделка поверхности готовых изделий.	9
	2. Дифференцированный зачет по ПМ.04. «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»		3
		Всего часов по теме	12
		Итого	60

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется, рассредоточено на базовых предприятиях: ОАО «Булочно-кондитерский комбинат», ООО «Хлебозавод 5», в учебной пекарне КОГПОАУ КТКПП.

Программа учебной практики проводится на рабочих местах базовых предприятий, во время которых студенты самостоятельно выполняют работы, характерные для профессии «Пекарь» в рамках освоения специальности «Пекарь-кондитер», а также в учебной пекарне КОГПОАУ КТКПП.

В процессе учебной практики занятия должны проводиться поэтапно, начиная с последовательной многократной обработки постоянно усложняющихся действий и приемов.

Учебную практику по освоению ПМ04 студенты проходят на базовом предприятии г. Кирова: ОАО «Булочно-кондитерский комбинат», ООО «Хлебозавод 5» и в учебной пекарне КОГПОАУ КТКПП.

На предприятиях и учебной пекарни есть выпечное отделение для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Имеется специальное оборудование для выпечки. Для контроля сырья и готовой продукции, а также для проведения органолептических и физико-химических анализов на предприятии имеется лаборатория. Обучение на базовом предприятии ведется с использованием новых видов оборудования, новых технологий, передовых методов труда, с применением различных методов и форм обучения и организации труда с учетом реальных возможностей базовых предприятий и степени подготовленности студентов.

Оборудование рабочих мест:

- просеиватель;
- печь ХПЭ-70;
- печь «Муссон-ротор»;
- машина тестоделительная «Восход ТД-2»;
- шкаф расстойный электрический «Бриз-122»;
- дежеопрокидыватель ДО-3;
- ванна моечная двухсекционная;
- вагонетки лотковые;
- тестомесильная машина «Прима140» с подкатной дежей;
- столы технологические;
- элеватор;
- автовесы;
- вытяжное устройство с пароконвектоматом;
- душ для мытья внутренней поверхности камеры;
- противни плоские хромированные;
- чаны для заварки;
- шкаф стерилизатор для обработки инвентаря;
- сушильный стеллаж;
- лоток хлебный;
- тележка складная;
- короб для транспортировки муки;
- сбивальная машина «Стар микс 152»;
- тестораскаточная машина для слоёного теста;
- холодильный шкаф;
- ларь холодильный;
- тестоокруглитель «Восход-ТО-5»
- тестозакаточная машина «Восход-ТЗ-3М»;
- тележка «шпилька»;
- кондитерский инвентарь(насадки, мешки);
- порционные весы;
- шкаф предварительной расстойки «Бриз плюс»;
- заварочная машина «ХЗМ-50»;
- формы хлебные;
- электрическая плита 2-х комфорочная «ЭП-2»;
- форма для бисквита;
- стеллаж для инвентаря.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

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

Периодические издания

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

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации данной программы учебная практика проводится на базовом предприятии: ОАО «Булочно-кондитерский комбинат», ОАО «Хлебозавод 5», в учебной пекарне КОГПОАУ КТКПП.

Продолжительность одного занятия учебной практики - **6 часов**.

Группа делится на две подгруппы в соответствии с Положением об учебной практике.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий , а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. 1.1 Определяет готовность полуфабрикатов к выпечке в соответствии с технологией приготовления;	1.1-2.2; 3.1-3.2; 4.1-5.2;
2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. 2.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и Сан Пин; 2.2 Контролирует и регулирует режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий в соответствии с нормативными документами; 2.3 Проводит органолептическую оценку в соответствии с технологическими показателями;	Сопоставление результатов формализованного наблюдения за деятельностью с эталоном.
3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий. 3.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и Сан Пин; 3.2 Отделяет поверхность готовых хлебобулочных изделий в соответствии с технологией приготовления; 3.3 Проводит органолептическую оценку в соответствии с технологическими показателями;	
4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. 4.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и Сан Пин; 4.2 Контролирует и регулирует режим сушки сухарных изделий в соответствии с нормативными документами;	1.1; 2.3; 3.3; 5.3-6.1; сопоставление продуктов практической деятельности с эталоном.

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

ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. График прохождения учебной практики
2. График перемещения по рабочим местам
3. Перечень учебно-производственных работ
4. Дневник учебной практики

График прохождения учебной практики

В соответствии с рабочим учебным планом учебная практика по ПМ.04. проводится в 4 семестре 2 курса с 33 недели по 43 неделю.

	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49
Практические занятия	6	6	6	6	6	6	6	6	6	3							
Д/зачет										3							

Согласно графику перемещения по рабочим местам (прилагается) студенты отрабатывают умения и навыки по термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Перечень учебных работ

Наименование профессионального модуля, тем.	Тема урока учебной практики	Объем часов
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»		60
Раздел 1 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	1. Обслуживание оборудования для выпечки хлебобулочных изделий.	6
	2. Условия и режим выпечки хлеба пшеничный подовой, формовой.	6
	3. Условия и режим выпечки батонных изделий.	6
	4. Условия и режим выпечки плетёных изделий.	6
	5. Условия и режим выпечки ржано-пшеничного подового, формового хлеба.	6
	6 . Условия и режим выпечки для сдобных мелкоштучных изделия.	6
	7. Условия и режим выпечки высокорецептурных изделий.	6
	8. Условия и режим выпечки сухарных плит и сушка нарезанных ломтей сухарей.	6
	Всего часов по теме	48
Раздел 2 Термическая обработка теста и отделка поверхности мучных кондитерских изделий	1. Условия и режим выпечки бездрожжевых видов изделий.	9
	2. Дифференцированный зачет по ПМ.04. «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»	3
	Всего часов по теме	12
	Итого	60

**МАТРИЦА
ФОРМИРОВАНИЯ ПК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 04
«Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

ВИДЫ РАБОТ УЧЕБНОЙ/ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ	ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	ПК 4.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.	ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
Определение готовности полуфабрикатов, после окончательной расстойки к выпечке.	*					
Контролирование парового и температурного режима пекарной камеры.		*				*
Обслуживание оборудования для выпечки хлебобулочных изделий;						*
Выпекание сухарных плит и сушка нарезанных ломтей сухарей.		*		*		*
Приготовление отделочной крошки, помады.			*		*	
Отделяние поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.			*		*	
Обслуживание оборудования для выпечки хлебобулочных изделий;						*
Контролирование парового и температурного режима пекарной камеры.					*	*
Определение готовности полуфабрикатов после выпечки.	*				*	

**График перемещения по рабочим местам
I подгруппы группы №
по освоению ПМ.04. «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

	Ф.И.	График перемещения по рабочим местам							Д/зачет
		Обслуживание оборудования для выпечки хлебобулочных изделий.	Контроль парового и температурного режима пекарной камеры	Приготовление отделочной крошки, помады, отделка поверхности	Выпекание сухарных плит и сушка нарезанных ломтей сухарей	Определение готовности полуфабрикатов, после окончательной расстойки перед выпечкой. Определение готовности хлебобулочных изделий после выпечки.	Обслуживание оборудования для выпечки кондитерских изделий	Определение готовности полуфабрикатов после выпечки.	
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
10.									
11.									
12.									
13.									
14.									

**График перемещения по рабочим местам
II подгруппы группы №
по освоению ПМ.04«Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий»**

	Ф.И.	График перемещения по рабочим местам							Д/зачет
		Обслуживание оборудования для выпечки хлебобулочных изделий.	Контроль парового и температурного режима пекарной камеры	Приготовление отделочной крошки, помады, отделка поверхности	Выпекание сухарных плит и сушка нарезанных ломтей сухарей	Определение готовности полуфабрикатов, после окончательной расстойки перед выпечкой. Определение готовности хлебобулочных изделий после выпечки.	Обслуживание оборудования для выпечки кондитерских изделий	Определение готовности полуфабрикатов после выпечки.	
1.									
2.									
3.									
4.									
5.									
6.									
7.									
8.									
9.									
10.									
11.									
12.									
13.									
14.									