Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
"Суджанский сельскохозяйственный техникум"

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
ОБПОУ «ССХТ»
Протокол № 7
от «11» июня_ 2020г

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ ОБПОУ «ССХТ»
№ 144 от «11» июня 2020г.
Директор ОБПОУ «ССХТ»
_____ Е. В. Харламов

Рабочая программа производственной практики

ПМ.02 Приготовления теста

профессия

19.01.04 Пекарь

д. Гирьи
2020 год

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 2 августа 2013г. № 799, зарегистрирован в Министерством юстиции (рег.№29657 от 20 августа 2013г с изменениями, утвержденными Приказом от 09 апреля 2015года №390, зарегистрированными Министерством юстиции (рег. № 31199 от 08 мая 2015г).

Разработчик (составитель) :
Масленникова В. А. - мастер производственного обучения ОБПОУ «ССХТ»

Согласовано: ИП _____
(Должность руководителя предприятия)

МП _____ / _____ /
(ФИО) (подпись)

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 02 Приготовления теста рассмотрена и одобрена на заседании МК

Протокол № 6 от 05 июня 2020 г.

Председатель МК _____ Петрова Л.В.

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 02 Приготовления теста рассмотрена и одобрена на заседании МС

Протокол № 7 от 10 июня 2020 г.

Председатель МС _____ О.Г.Кудинова

Заместитель директора по учебной работе _____ О.К. Косименко

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

в части освоения квалификаций: пекарь-кондитер и основных видов деятельности (ВД): ПМ.02 Приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций(ПК):

ПК 2.1
Подготавливать и дозировать сырье
ПК 2.2.
Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 2.3.
Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 2.4
Обслуживать оборудование для приготовления теста.

Рабочая учебная программа производственной практики может быть использована при обучении специалистов на хлебопекарных предприятиях.

1.2. Цели и задачи производственной практики -требования к результатам освоения.

Целью производственной практики является:

закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения производственной практики в рамках профессионального модуляПМ.02 Приготовление теста обучающийся должен **приобрести практический опыт работы: приготовление теста .**Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста. Деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; работы на тестоделительных машинах; работы на машинах для формования тестовых заготовок.

Уметь:

-пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

-взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырьё;
-оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
-оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
-определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
-определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

Знать:

-характеристики сырья и требования к его качеству;
-правила хранения сырья;
-правила подготовки сырья к пуску в производство;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептуры приготовления кексов и мучных п/ф для изделий без крема;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности п/ф при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
-сущность процессов созревания теста;
-правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ.02 Приготовление теста по профессии 19.01.04 Пекарь:
Всего - 288

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности (ВД):

ПМ.02 Приготовление теста.

Код ПК	Наименование результата обучения по профессии
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье
ПК 2.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 2.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
Код ОК	Наименование результата обучения по профессии
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей 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.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код профессиональных компетенций	Наименования профессиональных модулей	Количество часов производственной практики по ПМ	Виды работ
1	2	3	4
ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 2.3,	ПМ.02 Приготовление теста	288	**Тема 1.** **Приготовление теста для хлеба- 72 часа.**
		6	Ознакомление с дозировочной аппаратурой.
		6	Ознакомление с устройством просеивателей.
		6	Ознакомление с работой мучного склада.
		6	Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья.
		6	Подготовка основного и дополнительного сырья к производству
		6	Организация рабочего места тестомеса.
		6	Технологические режимы приготовления полуфабрикатов, ознакомление с рецептурами.
		6	Приготовление ржаного теста на закваске для основных сортов хлеба
		12	Приготовление ржаного теста на заварке и закваске для заварного и бородинского хлеба.
		12	Приготовление ржаного теста на густых закваскаx в агрегатах непрерывного действия.
ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4.			**Приготовление хлеба из ржаного теста – 108 часов.**
		12	Приготовление ржаного теста на жидких закваскаx в агрегатах непрерывного действия.
		12	Особенности приготовления ржано-пшеничных сортов хлеба

		12	Подготовка основного сырья к производству.
		12	Подготовка дополнительного сырья к производству.
		12	Организация рабочего места тестомеса.
		12	Изучение взаимозаменяемости сырья.
		12	Технологические режимы приготовления кондитерского теста, ознакомление с рецептурами.
		12	Изучение устройства оборудования для приготовления кондитерского теста.
		12	Изучение правил эксплуатации оборудования для приготовления кондитерского теста.
			Приготовление бисквитного теста -108 часов.
		6	Приготовление бисквитного теста холодным способом.
		6	Приготовление бисквитного теста с подогревом.
		6	Требования к готовому бисквитному тесту.
		12	Приготовление теста для бисквита «Буше».
		6	Приготовление теста для бисквита масляного.
		6	Приготовление теста для воздушного п/ф.
		6	Приготовление теста для воздушно-орехового п/ф
		12	Приготовление песочного теста.
		12	Приготовление теста для слоёного п/ф.
		12	Приготовление теста для заварного п/ф.
		6	Приготовление теста для миндально-ореховых п/ф.
		6	Приготовление теста для крошкового п/ф
			Приготовление теста для кексов на дрожжах.

		6 6	Приготовление теста для кексов на химических разрыхлителях. Дифференцированный зачет
	ВСЕГО	288	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики.

Реализация рабочей программы производственной практики профессионального модуля ПМ.02Приготовление теста предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Т.Б. Цыганова «Технология хлебопекарного производства». Учебник. Серия: Профессиональное образование. Издательство: ПрофОбрИздат, 2013 г.
2. Т.Б. Цыганова «Технология и организация производства хлебобулочных изделий учебник»: для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, Москва: Академия, 2013.
3. А.Т. Васюкова, В.Ф.Пучкова Современные технологии хлебопечения: учебно-практическое пособие , Издат.-торг. корпорация "Дашков и К". - Москва , 2012.
4. С.В.Ермилова Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник. Издательский центр «Академия» - 2014

Дополнительные источники:

1. **Поландова Р.Д., Матвеева И. В., Пучкова Л. И. Технология хлеба: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 2008 г.**
2. Немцова З.С. Основы хлебопечения. – М.: Агропромиздат, 2009г
3. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.:Агропромиздат, 2007г.
4. А. Экерт. "Выпечка хлеба". М.: - 2008 г.
5. ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
6. ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.
7. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства.
8. Торты и пирожные. Технические условия ТУ 9134-003-45031498-04.
9. ГОСТ 16814-88 Хлебопекарное производство.
10. СанПиН 2.3.4.545-96.
11. СП 2.3.4.3258-15 от 11.02.2015.
12. ГОСТ 5667 - 65 хлебопекарного производства.
13. ГОСТ 32677-2014 хлебопекарного производства.
14. СанПиН 2.3.6.1079-01.
15. Дрожжи хлебопекарные ГОСТ 171-81.

Интернет-ресурс

1."технология приготовления теста"
breadbranch.com›techno/view/8.html

2.технология изготовления бородинского хлеба
borodinsky.com›technology/index-r.html

3.приготовление теста
semz-ural.ru›articles/45-prigotovlenietesta

4... технологии приготовления ржаного теста
narakeshvara.livejournal.com›279230.html

5.технология приготовления бараночных изделий: приготовление теста
russbread.ru›vyxod-i…prigotovleniya…testa.html
6. http://prerek.ru/safia/gosti-na-siree-hlebopekarnogo-proizvo

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно
в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной практикой обучающихся, имеют квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, среднее профессиональное образование по профилю профессии, прошли обязательную стажировку в профильных организациях.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики профессионального модуля ПМ.02 Приготовление теста осуществляется мастером в форме зачета. По завершению практики обучающийся проходит квалификационные испытания (экзамен), которые входят в комплексный экзамен по профессиональному модулю. Квалификационные испытания проводятся в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по каждому профессиональному модулю фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

По результатам освоения каждого вида профессиональной деятельности обучающимся выдается документ государственного образца – сертификат.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье	Подготовка основного сырья к производству	Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики
ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Подготовка основного и дополнительного сырья к производству	Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики
ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья	Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики
ПК 2.4.Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Управление дозировочной аппаратурой; работа мучного склада; знание устройства просеивателей.	Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики

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.	Аргументированность преимущества выбора профессии; демонстрация интереса к будущей профессии.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной практике.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Обоснованность выбора приёмов и методов выполнения профессиональной деятельности; обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели ; грамотно и эффективно подходить к решению и выполнению профессиональных задач.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной практике.
ОК3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов и инструментов; обоснованность своего решения в стандартных и нестандартных ситуациях.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной практике.
ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Владение различными способами поиска информации; самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач; разработка, демонстрация и использование информации	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной практике.

	в виде презентаций, слайд-шоу, видеороликов для самообразования и решения производственных задач.	
ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Получение и подтверждение возможности работать в бригаде при прохождении производственной практики; демонстрация тесного взаимодействия с участниками производственного процесса; проявление ответственности за результат работы а команде.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной практике.
ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Обоснованность выбора вида, методов и приёма бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе; соблюдение принципов профессиональной этики; обоснованность распределения времени на все этапы выполнения задания в соответствии с технологической картой.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной практике.
ОК7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Выполнение требований инструкций и СанПина; демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности; посещение спортивных секций и клубов; участие в спортивных соревнованиях на уровне образовательного учреждения, района и области.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной практике.