

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР

ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш. Булаш

Приказ № __ от _____ 202_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

профессия 19.01.04 Пекарь



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа производственной практики «ПМ.02 Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Горченева Е.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ.02 Приготовление теста» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) «ПКД»)

Протокол № от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК _____ Е.В.Горченева
Инициалы, фамилия

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ.02 Приготовление теста» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

Протокол № от «___» _____ 20__ г.

Методист _____ Донченко Я.А.

СОГЛАСОВАНО с работодателем

Директор _____

«___» _____ 20__ г.
М.П.

©) Горченева Е.В.. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё.

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 программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технология легкой промышленности при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

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

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе производственной практики должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">-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;
Уметь	<ul style="list-style-type: none">-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	<ul style="list-style-type: none">-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;

	<ul style="list-style-type: none"> - 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.
--	---

1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики: 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление теста**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
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)

ВД	Приготовление теста
ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырьё.
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.

В рамках программы производственной практики обучающимися формируются Личностные результаты воспитания:

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
---	-------------

Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности	ЛР 13

участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	
Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	ЛР 15

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Количество часов
1	2	3
ОК.1-ОК.7 ПК2.1-ПК.2.4 ЛР1-15	Производственная практика ПМ.02 Приготовление теста	108
	Всего:	108

3.2. Содержание производственной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
1	2	3	4
ПМ.02 Приготовление теста			
ПК1.1-ПК1.4 ОК.1-ОК.11 ЛР1-14	ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА.	Самостоятельное выполнение операций подготовки сырья к производству.	2
		Самостоятельное выполнение операций просеивания муки.	2
		Самостоятельное выполнение операций подготовки соляного раствора.	2
		Самостоятельное выполнение операций подготовки соляного раствора.	2
		Самостоятельное выполнение операций замеса пшеничного теста безопасным способом.	2
		Самостоятельное выполнение операций приготовления большой густой опары.	2
		Самостоятельное выполнение операций приготовления густой опары.	2
		Самостоятельное выполнение операций приготовления жидкой опары.	2
		Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на большой густой опаре.	2
		Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на густой опаре.	2
		Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на жидкой опаре.	2
		Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на кисло-молочных заквасках.	2
		Самостоятельное выполнение операций приготовления теста на жидких заквасках.	2
		Самостоятельное выполнение работ по подготовке основного сырья к производству.	2
		Самостоятельное выполнение работ по подготовке дополнительного сырья к производству.	2
		Органолептическая оценка качества сырья.	2
		Самостоятельное обслуживание оборудования для приготовления бисквитного теста.	2
		Самостоятельное выполнение работ по приготовлению бисквитного теста простым способом.	2
		Самостоятельное выполнение работ по оценке качества различных видов теста.	2
		Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом.	2
		Самостоятельное приготовление теста для бисквита «Буше».	2

		Обслуживание тестоприготовительного оборудования.	2
		Самостоятельное приготовление бисквитного теста с подогревом.	2
		Самостоятельное приготовление теста для бисквита масляного.	2
		Контроль качества бисквита масляного.	2
		Подготовка сырья для воздушного полуфабриката.	2
		Самостоятельное приготовление теста для воздушного полуфабриката.	2
		Органолептическая оценка качества полуфабрикатов.	2
		Самостоятельное приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката.	2
		Подготовка сырья для воздушно-орехового полуфабриката.	2
		Самостоятельное приготовление песочного теста.	2
		Обслуживание тестоприготовительного оборудования для воздушно-орехового полуфабриката.	2
		Самостоятельное приготовление теста для слоёного полуфабриката.	2
		Слоение теста. Выявление дефектов слоеного теста.	2
		Отбор и подготовка сырья для заварного полуфабриката.	2
		Самостоятельное приготовление теста для заварного полуфабриката.	2
		Выявление и устранение дефектов заварного полуфабриката.	2
		Подготовка сырья для медового полуфабриката.	2
		Самостоятельное приготовление теста для медового полуфабриката.	2
		Обслуживание тестоприготовительного оборудования.	2
		Самостоятельное приготовление теста для миндально-ореховых полуфабрикатов.	2
		Подготовка сырья для миндально-ореховых полуфабрикатов.	2
		Выявление и устранение мелких неполадок оборудования.	4
		Самостоятельное приготовление теста для миндального полуфабриката.	4
		Обслуживание тестоприготовительного оборудования для миндального полуфабриката.	4
		Подготовка орехов для миндального полуфабриката.	4
		Выявление и устранение дефектов у миндального теста.	4
		Самостоятельное приготовление теста для кексов на дрожжах.	4
		Дифференцированный зачет	
		Всего	108

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

- ФГОС СПО по профессии
- Положение «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ»

- Учебный план.
- Программа профессионального модуля ПМ.
- Программа практики.
- Договор с предприятием.
- Приказ на практику.
- Направление на практику.
- Отчет по производственной практике.
- Характеристика обучающегося.
- Аттестационный лист.
- Дневник для прохождения практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

- учебного кабинета - технология изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

- мастерской - учебная пекарня;

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебная мебель для обучающихся;
- рабочее место для преподавателя;
- плакатницы;
- учебная доска;
- плакаты;
- видеофильмы;
- электронные файлы;
- учебники;
- учебные пособия.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс;

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственные шкафы;
- тестомесильная машина;
- необходимый инвентарь и посуда;
- холодильное оборудование;
- электрошкафы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Микробиологии, санитарии, гигиены»:

- специальная лабораторная мебель;
- микроскопы;
- реактивы;
- натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств;

- инструментарий;
- инструкционные карты.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику. **Оснащение баз практик:**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов (или их аналогов), используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Флористика» конкурсного движения «Молодые профессионалы» (WorldSkills) или их аналоги.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. ГОСТ 26574-85 Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия.
2. ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия.
3. ГОСТ Р 53041-2008. Изделия кондитерские и полуфабрикаты кондитерского производства.
4. ГОСТ 16814-88 Хлебопекарное производство.
5. ГОСТ 5667 - 65 хлебопекарного производства.
6. ГОСТ 32677-2014 хлебопекарного производства
7. Дрожжи хлебопекарные ГОСТ 171-81.
8. СанПиН 2.3.4.545-96.
9. СП 2.3.4.3258-15 от 11.02.2015

Основные источники:

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

Дополнительные источники:

1. Казаков Е.Д. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – М.:Агропромиздат, 2007г.
2. Немцова З.С. Основы хлебопечения. – М.: Агропромиздат, 2009г
3. Поландова Р.Д., Матвеева И. В., Пучкова Л. И. Технология хлеба:

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 semez-ural.ru>articles/45-prigotovlenietesta
- 4... технологии приготовления ржаного теста
narakeshvara.livejournal.com>279230.html
5. технология приготовления бараночных изделий: приготовление теста
russbread.ru>vyhod-i...prigotovleniya...testa.html
6. <http://prerek.ru/safia/gosti-na-siree-hlebopekarnogo-proizvo>

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.3.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии/профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3.2. Требования к руководителям практики от организации:

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> -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; 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> -определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания; 	
<ul style="list-style-type: none"> -характеристики сырья и требования к его качеству; -правила хранения сырья; -правила подготовки сырья к пуску в производство; - способы активации прессованных и сухих 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. 	<p><i>Устный опрос</i> <i>Тестирование</i> <i>Решение ситуационных задач</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка и оценка решений индивидуальных задач, - тестирование по темам дисциплины. - оценка выполнения практических работ, - проверка и оценка выполнения индивидуальных творческих заданий, <p><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i></p>