

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
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА

профессия 19.01.04 Пекарь



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа учебной 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 учебной 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа учебной 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):

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.

Рабочая программа учебной 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 учебной практики - требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе учебной 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;

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

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики:
36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности , 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 учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля*	Количество часов
1	2	3
ОК.1-ОК.7 ПК2.1-ПК.2.4 ЛР1-15	Учебная практика ПМ.02 приготовление теста.	36
	Всего:	36

3.2. Содержание учебной 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.7 ЛР1-15	ПМ.02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА. Приготовление теста.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обслуживание оборудования для приготовления кондитерского теста 2. Обслуживание дозировочной аппаратуры. 3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству. 4. Выполнение работ по подготовке сырья к производству. 5. Выполнение операций при приготовлении опары. 6. Выполнение приемов при замесе теста. 7. Выполнение приемов при замесе теста для батонов. 8. Выполнение приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для булочных изделий. 9. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий. 10. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом на активированных дрожжах для булочных изделий. 11. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий с отсдобкой. 12. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста опарным 	36

		<p>способом для булочных изделий.</p> <p>13. Выполнение рабочих приемов по приготовлению пшеничного теста для слоёных изделий.</p> <p>14. Выполнение операций приготовления пшеничного теста безопасным традиционным способом.</p> <p>15. Выполнение операций приготовления теста ускоренным способом с применением интенсивного замеса для хлебобулочных и сдобных изделий.</p> <p>16. Выполнение операций приготовления ржаного теста на закваске для основных сортов хлеба.</p> <p>17. Выполнение операций приготовления ржаного теста на заварке для заварного хлеба.</p> <p>18. Выполнение операций приготовления ржаного теста на густых заквасках в агрегатах непрерывного действия.</p> <p>19. Выполнение операций приготовления ржаного теста на жидких заквасках в агрегатах непрерывного действия.</p> <p>20. Выполнение операций приготовления ржано-пшеничного теста.</p> <p>21. Выполнение операции приготовления пшенично-ржаного теста.</p> <p>22. Выполнение работ по приготовлению различных видов теста.</p> <p>23. Приготовление бисквитного теста холодным способом.</p> <p>24. Приготовление бисквитного теста с подогревом.</p> <p>25. Приготовление теста для бисквита «Буше».</p> <p>26. Приготовление теста для бисквита масляного.</p> <p>27. Приготовление теста для воздушного полуфабрика.</p>	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		28. Приготовление теста для воздушно-орехового полуфабриката. 29. Приготовление песочного теста. 30. Приготовление теста для слоёного полуфабриката. 31. Приготовление теста для заварного полуфабриката. 32. Приготовление теста для миндально-ореховых полуфабриката. 33. Приготовление теста для медового полуфабриката. 34. Приготовление теста для кексов на дрожжах и химических разрыхлителях. 35. Подготовка основного сырья к производству. 36. Подготовка дополнительного сырья к производству.	
		Дифференцированный зачет	
		Всего	36

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения учебной 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 учебной практики

Реализация программы профессионального модуля предполагает прохождение учебной практики в учебной лаборатории или на базовых предприятиях в соответствии с заключенными договорами и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО.

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

- 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: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, 2008 г.

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>vyход-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 УЧЕБНОЙ 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; -определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания; 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<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> - проверка и оценка решений индивидуальных задач, - тестирование по темам дисциплины. - оценка выполнения практических работ, - проверка и оценка выполнения индивидуальных творческих заданий, Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>