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
учебной практики

ПМ.02 Приготовления теста

профессия

19.01.04 Пекарь

д. Гирьи
2020 год

Рабочая программа 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: Руководитель ИП _____
(Должность руководителя предприятия)

МП _____ / _____ /
(ФИО) (подпись)

Рабочая программа учебной 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 учебной практики профессионального модуля ПМ. 02 Приготовления теста рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7-15
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17-20

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения квалификаций: пекарь - кондитер и основных видов деятельности (ВД):

Приготовление теста.

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

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь по основным видам деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающейся должен **уметь:**

ВД	Требования к умениям
Приготовление теста	Подготавливать и дозировать сырье. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

ПМ 02 - 216 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь по основным видам деятельности (ВД), необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Приготовление теста.

Код	Наименование результата освоения практики
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.

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 её достижения, определённых 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 исполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
				Семестр № 2 Тема 2.1. Хранение и подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий.	**144** 6
	ПМ 02. Приготовление теста	216	Ознакомление с дозировочной аппаратурой. Ознакомление с устройством просеивателей. Ознакомление с работой мучного склада. Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья. Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дополнительного сырья к производству. Организация рабочего места тестомеса.	Тема 2.2 Приготовление пшеничного теста опарным способом для мелкоштучных изделий.	24
				Тема 2.3 Приготовление пшеничного теста безопарным способом для мелкоштучных изделий.	24
				Тема 2.4 Приготовление пшеничного теста опарным способом для батонов.	30
				Тема 2.5 Приготовление пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий.	24
				Тема 2.6 Приготовление пшеничного теста безопарным способом для сдобных изделий.	18
				Тема 2.7 Приготовление пшеничного теста опарным способом для мелкоштучных изделий на поточных линиях.	12
				Тема 2.8 Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий	6
				Семестр №3 Тема 2.9 Приготовления теста для мучных кондитерских	**36** 36

			Ознакомление с рецептурами. Приготовление пшеничного теста опарным способом Приготовление пшеничного теста безопарным способом Подготовка основного сырья к производству. Подготовка дополнительного сырья к производству. Организация рабочего места тестомеса. Изучение взаимозаменяемости сырья. Технологические режимы приготовления кондитерского теста, ознакомление с рецептурами Изучение правил эксплуатации оборудования для приготовления кондитерского теста. Приготовление бисквитного теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста с подогревом. Требования к готовому бисквитному тесту. Приготовление теста для бисквита «Буше». Приготовление теста для	изделий (механический способ разрыхления теста)	
				Семестр №5 Тема 2.10 Приготовления теста для мучных кондитерских изделий (химический и биологический способы разрыхления теста). Дифференцированный зачет	**36** 36

			бисквита масляного Приготовление теста для воздушно-орехового п/ф Приготовление песочного теста. Приготовление теста для слоёного п/ф. Приготовление теста для заварного п/ф. Приготовление теста для крошкового п/ф. Приготовление теста для кексов на химических разрыхлителях		

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ 02. Приготовление теста.		**216**	3
Виды работ: Ознакомление с дозировочной аппаратурой. Ознакомление с устройством просеивателей. Ознакомление с работой мучного склада. Органолептическая оценка основного и дополнительного сырья. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству Организация рабочего места тестомеса. Приготовление пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий Приготовление пшеничного теста опарным способом для			

булочных изделий Приготовление пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий с отсдобкой Приготовление пшеничного теста безопарным традиционным способом Приготовление пшеничного теста опарным и безопарным способом с применением интенсивного замеса для хлебобулочных и сдобных изделий Подготовка основного и дополнительного сырья к производству. Организация рабочего места тестомеса. Изучение взаимозаменяемости сырья. Технологические режимы приготовления кондитерского теста, ознакомление с рецептурами. Изучение правил эксплуатации			

оборудования для приготовления кондитерского теста. Приготовление бисквитного теста холодным способом. Приготовление бисквитного теста с подогревом Приготовление теста для бисквита «Буше». Приготовление теста для бисквита масляного. Приготовление теста для воздушного п/ф. Приготовление теста для воздушно-орехового п/ф Приготовление песочного теста. Приготовление теста для слоёного п/ф. Приготовление теста для заварного п/ф. Приготовление теста для крошкового п/ф. Приготовление теста для кексов на химических разрыхлителях				
Тема 2.1. Хранение и подготовка сырья к производству для	**Содержание**		**12**	
	1	Ознакомление с дозировочной аппаратурой работой мучного склада.	12	3

хлебобулочных изделий.		Ознакомление с устройством просеивателей. Ознакомление с работой мучного склада. Подготовка основного сырья к производству. Органолептическая оценка сырья. Подготовка дополнительного сырья к производству. Организация рабочего места тестомеса		
Тема 2.2 Приготовление пшеничного теста опарным способом для мелкоштучных изделий.	**Содержание**		**24**	3
	1	Приготовление опары	6	
	2	Приготовление теста опарным способом для булочки «Лира»	6	
	3	Приготовление теста опарным способом для булочки «Гребешок»	**6**	
	4	Приготовление пшеничного теста опарным способом для пирожков закрытых	6	
Тема 2.3 Приготовление пшеничного теста безопарным способом для мелкоштучных изделий.	**Содержание**		**24**	3
	1	Приготовление теста безопарным способом для булочки «Лира»	6	
	2	Приготовление теста безопарным способом для булочки «Домашняя»	6	
	3	Приготовление теста безопарным способом для пирожков и пирожков жареных	6	
	4	Приготовление пшеничного теста безопарным способом для пирожков закрытых	6	
Тема 2.4 Приготовление пшеничного теста опарным способом для батонов.	**Содержание**		**30**	3
	1	Приготовление пшеничного теста опарным способом для батонов нарезных	6	
	2	Приготовление пшеничного теста опарным способом для батона «Дачный»	6	
	3	Приготовление пшеничного теста опарным способом для батона с изюмом	6	
	4	Приготовление пшеничного теста опарным способом для батона «Горчичный»	**6**	
	5	Приготовление пшеничного теста опарным способом для батона «Русский»	6	
Тема 2.5 Приготовление	**Содержание**		**24**	3

пшеничного теста опарным способом для сдобных изделий.	1	Приготовление пшеничного теста опарным способом для кекса «Майский»	6	
	2	Приготовление пшеничного теста опарным способом для кекса «Майский» с отсдобкой	6	
	3	Приготовление пшеничного теста опарным способом для пирога «Праздничный»	6	
	4	Приготовление пшеничного теста опарным способом для слоёных изделий	6	
Тема 2.6 Приготовление пшеничного теста безопарным способом для сдобных изделий.	**Содержание**		**18**	3
	1	Приготовление пшеничного теста безопарным способом для пирога «Праздничный»	6	
	2	Приготовление пшеничного теста безопарным способом для «Московских калачей»	6	
	3	Приготовление пшеничного теста безопарным способом для булки «Московская»	6	
Тема 2.7 Приготовление пшеничного теста опарным способом для мелкоштучных изделий на поточной линии.	**Содержание**		**12**	3
	1	Приготовление пшеничного теста опарным способом для мелкоштучных изделий на поточных линиях	6	
	2	Приготовление пшеничного теста опарным способом для слоёных изделий на поточных линиях	6	
Тема 2.8.Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий.	**Содержание**		**6**	3
	1	Хранение и подготовка сырья к производству мучных кондитерских изделий	6	
Тема 2.9 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий(механический способ разрыхления теста).	**Содержание**		**30**	3
	1	Обслуживание оборудования для приготовления кондитерского теста.	6	
	2	Приготовление бисквитного теста холодным способом и с подогревом	6	
	3	Приготовление теста для бисквита «Буше»	6	
	4	Приготовление теста для бисквита масляного	6	
	5	Приготовление теста для воздушного п/ф и воздушно-орехового п/ф	6	
Тема 2.10 Технология	**Содержание**		**36**	3

приготовления теста для мучных кондитерских изделий(химический и биологический способ разрыхления теста).	1	Приготовление песочного теста	6	
	2	Приготовление теста для слоёного п/ф	6	
	3	Приготовление теста для заварного п/ф	6	
	4	Приготовление теста для кексов на химических разрыхлителях	6	
	5	Приготовление теста для крошкового и миндально-орехового п/ф	6	
	6	Приготовление теста для кексов на дрожжах	6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской, предприятия/ организации на основе прямых договоров с ОУ.

Оснащение:

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.

Инструменты и приспособления:весы, сито, миски большие, миски средние, миски маленькие, ложка большая, ложка маленькая, столы, миксеры.

Средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- видеокамера;
- фотокамера;
- носители информации.

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, 2014.

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

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла рассредоточенно,

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный квалификационный экзамен по модулю.
Готовить дрожжевую продукцию различных видов	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный квалификационный экзамен по модулю.
Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Подготавливать и дозировать сырье	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный

	квалификационный экзамен по модулю.
Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный квалификационный экзамен по модулю.
Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный квалификационный экзамен по модулю.
Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный квалификационный экзамен по модулю.
Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике

	и по каждому из разделов профессионального модуля.
Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.

Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.