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. 04 Техническая обработка теста и отделка поверхности.

профессия
19.01.04 Пекарь

д. Гирьи
2020 год

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ.04 Техническая обработка теста и отделка поверхности 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).

Составитель: :
Масленникова В. А. - мастер производственного обучения ОБПОУ «ССХТ»

Согласовано: Руководитель ИП
(Должность руководителя предприятия)

МП _____ / _____ /
(ФИО) (подпись)

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля ПМ. 04 Техническая обработка теста и отделка поверхности 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.04 Техническая обработка теста и отделка поверхности 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	8
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 ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий 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.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК4.1Определять 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.

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 модуля ПМ.04 обучающихся должен **приобрести практический опыт работы: термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**. 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; разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования. Устранения мелких неполадок оборудования; выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи; отбраковки изделий; укладки готовой продукции; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.

уметь:

- готовность определять полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь;
- контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;
- определять готовность изделий при выпечке;
- разгружать печь;
- определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
- выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;

знать:

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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий :

Всего - 216часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

Код ПК	Наименование результата обучения 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.	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.
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.

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 4.1, ПК 4.2 ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5, ПК 4.6	ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	**Тема. Выпечка хлебобулочных изделий-108час** Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Выпекание хлеба формового. Определение готовности хлеба по органолептическим показателям. Регулирование работы печи для хлеба формового. Посадка тестовых заготовок для булочных изделий в печь. Надрезка тестовых заготовок ручным способом. Выявление дефектов при выпекании булочных изделий. Выявление дефектов при выпекании булочных изделий Выпекание сдобных изделий с отделкой поверхности. Выпекание изделий из замороженного теста. Выпекание бараночных изделий. Выпекание кексов. Выпекание пряников. Выпекание печенья. Регулирование работы печи и устранение мелких неполадок. Выполнение операций разгрузка печи. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке. **Тема. Отделка поверхности полуфабрикатов.**

			108 часов
			Сушка сухарных изделий
		6	Выпечка полуфабрикатов для кондитерских изделий.
		6	Отбраковка готовых изделий по органолептическим показателям.
		6	Приготовление и нанесение сырцовой глазури на поверхность изделия.
		6	Приготовление смазки на поверхность изделия. и нанесение яичной.
		6 6 6 6 6	Отделка поверхности изделий посыпкой кондитерской. Приготовление и нанесение крошки кондитерской на поверхность изделия. Расчет количество крошки кондитерской. Нанесение сахарной пудры на поверхность изделия.
		6	Органолептическая оценка качества готовых изделий.
		6 6 6 6 6	Отделка поверхности изделий желе и фруктами. Выявления дефектов при нанесении полуфабрикатов на поверхность изделия. Отделка кексов сахарной пудрой. Нанесение сырцовой глазури на поверхность пряников.
			Нанесение заварной глазури на поверхность пряников. Отбраковка кексов на дрожжах. Определение готовности изделий по массе. Определение готовности отделочных полуфабрикатов.
	ВСЕГО	216	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ АПРАКТИКИ

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 ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий 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**
Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	-точность определения готовности полуфабрикатов к выпечке различными методами: по физико – химическим и органолептическим показателям; -соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места в соответствии с выполняемым заданием;	Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики.
Контролировать и	-соблюдение точности загрузки	Оценка выполнения

регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	полуфабрикатов в печь в соответствии с видом выпекаемого изделия; -соблюдение точности контроля парового и температурного режима пекарной камеры в соответствии с видом выпекаемого изделия; -правильность соблюдения режимов выпекания бараночных изделийв соответствии с технологической картой; -точность соблюдения контроля качества бараночных изделий в соответствии с технологической картой; -точность определения качества готовых изделий по органолептическим показателям;	производственных заданий в рамках производственной практики
Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	-организация рабочего места в соответствии с видами производственной деятельности; -подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с видами производственной деятельности; -точность выполнения операций при отделке поверхности готовых хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями к качеству изделий; -соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места при выпечке бараночных изделий в соответствии с инструкцией;	Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики
Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	-точность соблюдения технологических режимов при выпекании сухарных батонов; -точность определения готовности сухарных батонов различными методами; -точность соблюдения технологических режимов при сушке сухарных изделий в соответствии с технологической картой;	Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики
Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских	-соблюдение санитарно – гигиенических норм при приготовлении мучных кондитерских изделий в соответствии с СанПин 2.3.4.545-96; -правильность соблюдения правил по	Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики

изделий.	безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря в соответствии с инструкцией; - определение технологических режимов при выпекании мучных кондитерских изделий в соответствии с видом изделия; -определение готовности мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям;	
Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	-подбор необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря в соответствии с видами производственной деятельности; - обслуживание оборудования для выпечки хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий в соответствии с инструкцией по эксплуатации оборудования; -регулирование режима выпекания изделий в соответствии с видом изделия; - соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации рабочего места в соответствии с СанПин2.3.4.545-96.	Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
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.
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	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной практике.

	эффективно подходить к решению и выполнению профессиональных задач.	
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.
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 в виде презентаций, слайд-шоу, видеороликов для самообразования и решения производственных задач.	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной практике.
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.
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.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных	Выполнение требований инструкций и СанПина; демонстрация готовности к	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в

профессиональных знаний (для юношей).	исполнению воинской обязанности; посещение спортивных секций и клубов; участие в спортивных соревнованиях на уровне образовательного учреждения, района и области.	процессе освоения образовательной программы при выполнении работ на производственной практике.