

Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический
колледж пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора по УМР
Анкудович О.В.

« 30 » 08 2021 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК промышленных
биотехнологий

Протокол № 1 от 27 августа 2021 г.
Копосова М.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

19.01.04 Пекарь

ПМ 02 Приготовление теста

Согласовано: Строганова

Печать, дата, подпись работодателя: 01.09.2021

Общество с ограниченной ответственностью
«ФАБРИКА КОЛОНИ»
ИНН 5029256272 КПП 434545001
ОГРН 1205000035162
Кулинария «Пышка»
г. Киров, ул. Профсоюзная, 4/9

Киров 2021 год

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) профессии среднего профессионального образования

19.01.04 «Пекарь»

Организация:

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение «Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

Составители:

Демина Ирина Алексеевна, мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Копосова Мария Александровна,

мастер производственного обучения высшей квалификационной категории

Согласовано:

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|-------------|
| | стр. 4-5 |
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 6-11 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 12-14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 15 |
| 5. ПРИЛОЖЕНИЕ | 15-20 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО **19.01.04 «Пекарь»**

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном образовании, при профессиональной переподготовке.

1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная практика проводится в рамках ФГОС по МДК. 02.01 Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий, МДК. 02.02 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий в 1, 2 семестрах в ПМ.02. «Приготовление теста».

1.3. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля «Приготовление теста» по виду деятельности приготовление теста для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии «Пекарь» И необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

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.

1.4. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по виду деятельности приготовление теста.

Обучающийся должен иметь практический опыт выполнения работ:

ПО1 - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

ПО2 - приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;

ПО3 - обслуживания оборудования для приготовления теста;

уметь:

У1 пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;

У2 взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;

У3 оценивать качество сырья по органолептическим показателям;

У4 оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

У5 определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;

У6 определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

знать:

З1 характеристики сырья и требования к его качеству;

З2 правила хранения сырья;

З3 правила подготовки сырья к пуску в производство;

- 34 способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- 35 способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- 36 способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста
- 37 рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;
- 38 методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- 39 методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- 310 структуру и физические свойства различных видов теста сущность процессов созревания теста;
- 311 правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: 180 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.02.

«Приготовление теста» по основному виду деятельности приготовлении теста, необходимых для последующего освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессии «Пекарь»

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

| Наименование профессионального модуля, тем | Тема урока учебной практики | Содержание учебного материала | Объем часов |
|--|---|---|-------------|
| ПМ.02 Приготовление теста | | | 180 |
| Раздел 1 Приготовление дрожжевого теста | | | 126 |
| | 1. Инструктаж по технике безопасности при работе тестоприготовительном оборудовании. Подготовка сырья к производству. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при подготовке и дозировании сырья. Понятие унифицированной рецептуры; понятие производственной рецептуры; умение применять унифицированные и производственные рецептуры. Подготовка основного сырья; подготовка вспомогательного сырья. Определение по рецептуре вида замеса теста; последовательность закладки сырья. Принцип работы дозаторов для сыпучих, жидких компонентов. | 6 |
| | 2. Приготовление опар. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении опар; Приготовление жидкой, малой густой, густой опар. Оценивание качества готовности опар по органолептическим и физико-химическим показателям. | 12 |
| | 3. Приготовление заквасок. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении заквасок. Приготовление жидких, густых заквасок, Производственный цикл. Последовательность закладки сырья; оценивание качества готовности заквасок по органолептическим и физико-химическим показателям. | 18 |
| | 4. Приготовление заварок для улучшенных сортов | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении заварок для | 6 |

| | | | |
|--|---|--|----|
| | хлеба. | улучшенных сортов хлеба. Последовательность закладки сырья; оценивание качества готовности заварок по органолептическим и физико-химическим показателям. | |
| | 5.Приготовление теста для пшеничного подового, формового хлеба. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении тестов. Пользование рецептурами и технологическими картами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Замес теста безопарным, опарным, ускоренным способами. Оценивание качества готовности теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста. | 6 |
| | 6.Приготовление теста для батонных изделий. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении тестов. Пользование рецептурами и технологическими картами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Замес теста безопарным, опарным, ускоренным способами. Оценивание качества готовности теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста. | 6 |
| | 7.Приготовление теста для батонных формовых изделий. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении тестов. Пользование рецептурами и технологическими картами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Замес теста безопарным, опарным, ускоренным способами. Оценивание качества готовности теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста. | 6 |
| | 8. Приготовление теста для плетёных изделий. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении тестов. Пользование рецептурами и технологическими картами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Замес теста безопарным, опарным, с отсдобкой, ускоренным способами. Оценивание качества готовности теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста | 12 |

| | | | |
|--|---|---|----|
| | 9. Приготовление теста для ржано-пшеничного подового хлеба. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении тестов. Пользование рецептурами и технологическими картами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Замес теста безопасным, опарным, ускоренным способами. Оценивание качества готовности теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста. | 6 |
| | 10. Приготовление теста для ржано-пшеничного формового хлеба. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении тестов. Пользование рецептурами и технологическими картами. Замес теста безопасным, опарным, ускоренным способами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Оценивание качества готовности теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста | 6 |
| | 11. Приготовление теста для булочных изделий | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении тестов. Пользование рецептурами и технологическими картами. Замес теста безопасным, опарным, ускоренным способами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Оценивание качества готовности теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста | 12 |
| | 12. Приготовление теста для сдобных мелкоштучных изделий. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении тестов. Пользование рецептурами и технологическими картами. Замес теста безопасным, опарным, с отсдобкой, ускоренным способами. Подготовка, последовательность и особенности закладки сырья. Оценивание качества готовности теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста | 12 |

| | | | |
|---|---|---|------------|
| | 13. Приготовление теста для высокорецептурных изделий. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении тестов. Пользование рецептурами и технологическими картами. Замес теста безопасным, опасным, с отсдобкой, ускоренным способами. Подготовка, последовательность и особенности закладки сырья. Оценивание качества готовности теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста | 6 |
| | 14. Приготовление слоеного дрожжевого теста. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении тестов. Пользование рецептурами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Технология введения слоения теста маргарином. Оценивание качества готовности теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста | 6 |
| | 15. Приготовление теста для бараночных и сухарных изделий. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении тестов. Пользование рецептурами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Приготовление теста на опаре, КМКЗ, безопасным способами. Оценивание качества готовности теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста | 6 |
| | | Всего часов по теме | 126 |
| Раздел 2 Приготовление бездрожжевого теста | | | |
| | 1. Инструктаж по технике безопасности при приготовлении бездрожжевых тестов. Подготовка сырья к производству. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении бездрожжевых тестов. Понятие унифицированной рецептуры; понятие производственной рецептуры; умение применять унифицированные и производственные рецептуры. Подготовка сырья; Соблюдение последовательности и особенности закладки сырья. | 6 |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | 2. Приготовление бисквитного теста ускоренным и холодным способом. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении бездрожжевых тестов. Пользование рецептурами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Технологический процесс введения замеса теста. Оценивание качества готовности теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста. | 6 |
| | 3. Приготовление песочного теста | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении бездрожжевых тестов. Пользование рецептурами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Технологический процесс введения замеса теста. Оценивание качества готовности песочного теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста | 6 |
| | 4. Приготовление медового теста. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении бездрожжевых тестов. Пользование рецептурами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Технологический процесс введения замеса теста. Оценивание качества готовности медового теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста | 6 |
| | 5. Приготовление кексового теста. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении бездрожжевых тестов. Пользование рецептурами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Технологический процесс введения замеса теста. Оценивание качества готовности кексового теста по органолептическим показателям. Физико-химическая оценка готовности теста | 6 |

| | | | |
|--|--|--|------------|
| | 6.Приготовление слоеного теста | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении бездрожжевых тестов. Пользование рецептурами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Технологический процесс введения замеса слоения теста. Оценивание качества готовности слоеного теста по органолептическим показателям. | 6 |
| | 7.Приготовление заварного теста | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении бездрожжевых тестов. Пользование рецептурами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Технологический процесс приготовления заварки, замес теста. Оценивание качества готовности заварного теста по органолептическим показателям. | 6 |
| | 8.Приготовление пряничного теста. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении бездрожжевых тестов. Пользование рецептурами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Технологический процесс введения замеса теста. Оценивание качества готовности пряничного теста по органолептическим показателям. | 6 |
| | 9.Приготовление белково-воздушного теста. | Инструктаж по безопасности труда и организации рабочего места при приготовлении бездрожжевых тестов. Пользование рецептурами. Подготовка и последовательность закладки сырья. Технологический процесс введения замеса теста. Оценивание качества готовности белково-воздушного теста по органолептическим показателям. | 3 |
| | Дифференцированный зачет по ПМ.02. «Приготовление теста» | | 3 |
| | | Всего часов по теме | 54 |
| | | Итого | 180 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Программа учебной практики реализуется, рассредоточено на базовых предприятиях ОАО «Булочно-кондитерский комбинат», ООО «Хлебозавод 5», в учебной пекарне КОГПОАУ КТКПП. Программа учебной практики проводится на рабочих местах базовых предприятий, во время которых студенты самостоятельно выполняют работы, характерные для профессии «Пекарь» в рамках освоения специальности «Пекарь-кондитер».

В процессе учебной практики занятия должны проводиться поэтапно, начиная с последовательной многократной обработки постоянно усложняющихся действий и приемов.

На предприятиях есть отделение по приготовлению теста. Имеется специальное оборудование для приготовления различных видов теста. Для контроля сырья и готовой продукции, а также для проведения органолептических и физико-химических анализов на предприятии имеется лаборатория.

Обучение на базовых предприятиях ведется с использованием новых видов оборудования, новых технологий, передовых методов труда, с применением различных методов и форм обучения и организации труда с учетом реальных возможностей базовых предприятий и степени подготовленности студентов.

Оборудование рабочих мест:

- просеиватель;
 - печь ХПЭ-70;
 - печь «Муссон-ротор»;
 - машина тестоделительная «Восход ТД-2»;
 - шкаф расстойный электрический «Бриз-122»;
 - дежеподъемо-опрокидыватель ДО-3;
 - ванна моечная двухсекционная;
 - вагонетки лотковые;
 - тестомесильная машина «Прима140» с подкатной дежей;
 - столы технологические;
 - элеватор;
 - автовесы;
 - вытяжное устройство с пароконвектоматом;
 - душ для мытья внутренней поверхности камеры;
 - противни плоские хромированные;
 - чаны для заварки;
 - шкаф стерилизатор для обработки инвентаря;
 - сушильный стеллаж;
 - лоток хлебный;
 - тележка складная;
 - короб для транспортировки муки;
 - сбивальная машина «СтарМикс 152»;
 - тестораскаточная машина для теста;
 - холодильный шкаф;
 - ларь холодильный;
 - тестоокруглитель «Восход-ТО-5»
 - тестозакаточная машина «Восход-ТЗ-3М»;
 - тележка «шпилька»;
 - кондитерский инвентарь (насадки, мешки);
 - порционные весы;
 - шкаф предварительной расстойки «Бриз плюс»;
 - заварочная машина «ХЗМ-50»;
 - формы хлебные;
- Тестомесильная машина марки ХВА, «Стандарт», ТММ-1
- электрическая плита 2-х комфорочная «ЭП-2»;
 - форма для бисквита;
 - стеллаж для инвентаря.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2015. Гриф Минобр.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2015. - 304 с. Гриф Минобр.
3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.
4. Калачев м. В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 288 с. Гриф Минобр.
5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М. : Мастерство. 2014.- 320 с. Гриф Минобр.
6. Медведев Г. М. Технология и оборудование макаронного производства.—М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013. Гриф Минобр.
7. Пашенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2015 – 389 с. Гриф Минобр.
8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
9. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий(Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пашенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. _М.: КолосС, 2014. – 215 с. Гриф Минобр.
10. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
11. Пучкова Л. И., Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2013. – 559 с. Гриф Минобр.
12. Пучкова Л.И., Гришин А.С., Шаргородский И.И., Черных В.Я. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР- М.: Колос, 2013. Гриф Минобр.
13. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия. Гриф Минобр.
14. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.
15. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
16. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.
17. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2014. Гриф Минобр.
18. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учеб.-справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под общ. Ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд-во, 2014. Гриф Минобр.

Дополнительные источники:

1. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2011. – 480 с.
2. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 1 2012.
3. Драгилев, АЖ Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учеб.», 2012. - 368 с.: ил.
4. Использование соевых продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2011. – 72 с.
5. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.- СПб.: ГИОРД, 2009.
6. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство.-СПб.: ГИОРД, 2001.
7. Матвеева И.В., Белявская И.П. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2014.
8. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2010.
9. Рабочий адаптированный учебник по дисциплине Технология и организация хлебопекарного производства [Текст] / Г. П. Исаева. - Саратов: ФГОУ СПО "Саратовский финансово-технологический техникум".
10. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2001.
11. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2000.
12. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2000.
13. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. _ М., 2005.

Периодические издания

1. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность».
 2. Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа»
 3. Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса
- Internet ресурсы:
1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html
 2. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
 3. Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>
 4. Сайт колледжа <http://www.sarftt.ru/>
 5. Интернет ресурсы: kuking.net
hlebopechka.ru

3.3. Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

При реализации данной программы учебная практика проводится на базовом предприятии: ОАО «Булочно-кондитерский комбинат», ООО «Хлебозавод 5», в учебной пекарне КОГПОАУ КТКПП. Продолжительность одного занятия учебной практики - 6 часов.

Группа делится на две подгруппы в соответствии с Положением об учебной практике.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения/преподавателем профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

| Результаты обучения (освоенные практический опыт) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|---|
| 1. Подготавливать и дозировать сырье. 1.1 Подготавливает основное сырьё в соответствии с нормативно-техническими документами; 1.2 Подготавливает вспомогательное сырьё в соответствии с нормативно-техническими документами; 1.3 Дозирует основное и вспомогательное сырьё в соответствии с рецептурами. | 1.1-3.2; 4.1: Сопоставление результатов формализованного наблюдения за деятельностью с эталоном. |
| 2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. 2.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 2.2 Приготавливает различные виды теста в соответствии с технологией приготовления; | |
| 3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. 3.1 Подготавливает рабочее место в соответствии с инструкциями по охране труда и нормами Сан Пин; 3.2 Приготавливает различные виды опар, заквасок в соответствии с технологией приготовления; 3.3 Определяет готовность опар, заквасок, тестов в соответствии с технологией приготовления; | 3.3-4.1: сопоставление продуктов практической деятельности с эталоном. |
| 4. Обслуживать оборудование для приготовления теста. 4.1 Проверяет техническую готовность оборудования для дозирования компонентов, приготовления заквасок и тестов к работе в соответствии с инструкциями по технике безопасности и охране труда | Дифференцированный зачет по учебной практике. |

Экзамен (квалификационный) комплексный по ПМ.02.

ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. График прохождения учебной практики
2. График перемещения по рабочим местам
3. Перечень учебно-производственных работ
4. Дневник учебной практики

График прохождения учебной практики

В соответствии с рабочим учебным планом учебная практика по ПМ02 проводится в 1,2 семестре 1 курса с 11 недели по 42 неделю.

1 семестр.

| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 |
|--------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|----|
| Практические занятия | | | | | | | | | | | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Дифференцированный зачет | | | | | | | | | | | | | | | | | |

2 семестр.

| | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 32 | 33 | 34 | 35 | 36 | 37 | 38 | 39 | 40 | 41 | 42 | |
|--------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|---|
| Практические занятия | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 3 |
| Дифференцированный зачет | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 3 |

Согласно графику перемещения по рабочим местам (прилагается) студенты отрабатывают умения и навыки по приготовлению теста.

**График перемещения по рабочим местам
I подгруппы группы №
по освоению ПМ.02. «Приготовление теста»**

| | Ф.И. | График перемещения по рабочим местам | | | | | | | | |
|-----|------|--|--|----------------------------|-------------------------------|-------------------------------|---|--|--|-------------|
| | | Пользован ие производс твенными рецептура ми. | Взвешива ние, растворен ие, дозирован ие сырья. | Пригото вление опар. | Пригото вление заквасок | Приготовл ение заварок. | Оцениван ие качества опар, заквасок и тестов при замесе | Приготовл ение различных видов бездрожж евого теста. | Оценивание качества теста при замесе по органолептич еским показателям | Д/заче т |
| 1. | | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | | |
| 4. | | | | | | | | | | |
| 5. | | | | | | | | | | |
| 6. | | | | | | | | | | |
| 7. | | | | | | | | | | |
| 8. | | | | | | | | | | |
| 9. | | | | | | | | | | |
| 10. | | | | | | | | | | |
| 11. | | | | | | | | | | |
| 12. | | | | | | | | | | |
| 13. | | | | | | | | | | |
| 14. | | | | | | | | | | |
| 15. | | | | | | | | | | |

**График перемещения по рабочим местам
II подгруппы группы №
по освоению ПМ.02. «Приготовление теста»**

| | Ф.И. | График перемещения по рабочим местам | | | | | | | | |
|-----|------|---|---|----------------------------|-------------------------------|--|--|---|--|---------|
| | | Пользовани е производс твенными рецептура ми. | Взвешив ание, растворе ние, дозирова ние сырья. | Пригото вление опар. | Пригото вление заквасок | Приготовл ение заварок для улучшенн ых сортов хлеба. | Оценивание качества опар, заквасок и тестов при замесе по органолепт ическим показателям | Приготовл ение различных видов бездрожж евого теста | Оценивание качества различных видов теста при замесе по органолептиче ским показателям. | Д/зачет |
| 1. | | | | | | | | | | |
| 2. | | | | | | | | | | |
| 3. | | | | | | | | | | |
| 4. | | | | | | | | | | |
| 5. | | | | | | | | | | |
| 6. | | | | | | | | | | |
| 7. | | | | | | | | | | |
| 8. | | | | | | | | | | |
| 9. | | | | | | | | | | |
| 10. | | | | | | | | | | |
| 11. | | | | | | | | | | |
| 12. | | | | | | | | | | |
| 13. | | | | | | | | | | |
| 14. | | | | | | | | | | |

**МАТРИЦА
ФОРМИРОВАНИЯ ПК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 02«Приготовление теста»**

| ВИДЫ РАБОТ УЧЕБНОЙ/ПРАКТИКИ 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. |
|--|--|---|---|---|
| Пользование производственными рецептурами и технологическими инструкциями; | * | * | | |
| Взвешивание, растворение, дозирование необходимого сырья; | * | | | * |
| Приготовление опар, заквасок, заварок и тестов; | * | * | * | * |
| Оценивание качество опары, закваски, заварки и теста при замесе по органолептическим показателям; | | | * | |
| Определение различными методами готовность теста в процессе созревания; | | | * | |
| Расчет и пользование производственными рецептурами и технологическими инструкциями при приготовлении бездрожжевых видов теста; | * | * | | |
| Взвешивание, растворение, дозирование необходимого сырья; | * | | | * |
| Приготовление различных видов бездрожжевого теста; | * | * | | * |
| Оценивание качества теста при замесе по органолептическим показателям; | | | * | |

Перечень учебных работ

| Наименование профессионального модуля, тем | Тема урока учебной практики | Объем часов |
|---|---|-------------|
| ПМ.02 Приготовление теста | | 180 |
| Раздел 1 Приготовление дрожжевого теста | | 126 |
| | 1.Инструктаж по технике безопасности при работе тестоприготовительном оборудовании. Подготовка сырья к производству. | 6 |
| | 2. Приготовление опар. | 12 |
| | 3. Приготовление заквасок. | 18 |
| | 4.Приготовление заварок для улучшенных сортов хлеба. | 6 |
| | 5.Приготовление теста для пшеничного подового, формового хлеба. | 6 |
| | 6.Приготовление теста для батонных изделий. | 6 |
| | 7.Приготовление теста для батонных формовых изделий. | 6 |
| | 8. Приготовление теста для плетёных изделий. | 12 |
| | 9.Приготовление теста для ржано-пшеничного подового хлеба. | 6 |
| | 10. Приготовление теста для ржанно- пшеничного формового хлеба. | 6 |
| | 11. Приготовление теста для булочных изделий | 12 |
| | 12. Приготовление теста для сдобных мелкоштучных изделий. | 12 |
| | 13.Приготовление теста для высокорецептурных изделий. | 6 |
| | 14. Приготовление слоеного дрожжевого теста. | 6 |
| | 15. Приготовление теста для бараночных и сухарных изделий. | 6 |
| | Всего часов по теме | 126 |
| Раздел 2 Приготовление бездрожжевого теста | | |
| | 1.Инструктаж по технике безопасности при приготовлении бездрожжевых тестов. Подготовка сырья к производству. | 6 |
| | 2.Приготовление бисквитного теста ускоренным и холодным способом. | 6 |
| | 3. Приготовление песочного теста | 6 |
| | 4.Приготовление медового теста. | 6 |
| | 5.Приготовление кексового теста | 6 |
| | 6.Приготовление слоеного теста | 6 |
| | 7.Приготовление заварного теста | 6 |
| | 8.Приготовление пряничного теста. | 6 |
| | 9.Приготовление белково-воздушного теста. | 3 |
| | Дифференцированный зачет по ПМ.02. «Приготовление теста» | 3 |
| | Всего часов по теме | 54 |
| | Итого | 180 |