

Министерство образования и молодежной политики  
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАССМОТРЕНО:**

На педагогическом совете  
ГАПОУ СО «ААТ»

Протокол № 11  
«31» мая 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО

«Артинский агропромышленный техникум»

В.И.Овчинников/

«31» мая 2021 г.

Номер регистрации \_\_\_\_\_



**Рабочая учебная программа производственной**

**практики**

**ПМ 02. «Приготовления теста»**

В рамках адаптированной профессиональной образовательной программы  
программы профессиональной подготовки по профессии рабочего

**16472 «Пекарь» для лиц с ОВЗ.**

п. Арти, 2021 г.

Рабочая программа производственной практики ПП.02. «ПМ 02. «Приготовление теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии **16472 Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление теста.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Артинский агропромышленный техникум»

Авторы:

Щапова Светлана Анатольевна, мастер п/о, высшая квалификационная категория

Рекомендована педагогическим советом ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»

Заключение ПС № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Протокол № \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	4
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	6
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	7
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	16
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .</b>	22

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ теста

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики – является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения -программы профессиональной подготовки по профессии рабочего

16472 «Пекарь».

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;

технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Обучающийся по профессии Пекарь готовится к следующим видам деятельности:

Приготовление теста в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **4.3.2. Приготовление теста.**

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):  
Приготовление теста.

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Подготавливать 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.

Содержание производственной практики: ПМ 02. Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; 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.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по профессиям пекарь - кондитер; пекарь-мастер.

## **1.2. Цели и задачи ПП – требования к результатам производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

### **иметь практический опыт:**

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:**

пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; 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:**

характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании

## **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики: 1 неделя ( 30 часов)**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление теста.**

Код	Наименование результата обучения
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 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.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПП ПМ. 02 Приготовление теста**

**3.1. Тематический план**

<b>Тема</b>	<b>Наименования разделов производственной практики</b>	<b>Всего часов</b>
1	Т\Б , производственная санитария, знакомство с предприятием, режимом работы, организация рабочего места.	6
2	Подготавливать и дозировать сырье.	6
3	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	6
4	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	6
5	Обслуживать оборудование для приготовления теста.	6
	<b>Всего:</b>	<b>30</b>

### 3.2. Содержание обучения по производственной практике ПМ. 02 Приготовление теста

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Т\Б , производственная санитария, знакомство с предприятием, режимом работы, организация рабочего места.</b>			
	Познакомится с формой собственности, режимом работы предприятия,; Первичный инструктаж на рабочем месте; Производственная санитария, санитарная книжка.	6	4
<b>Раздел 2. Подготавливать и дозировать сырье.</b>			
	Содержание Техника безопасности. Организация рабочего места Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба. Ознакомление с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов. Правила эксплуатации. Виды и качество сырья, используемого в производстве. Дозировка сырья для приготовления теста	6	2
<b>Раздел 3. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</b>			
	Техника безопасности. Организация рабочего места в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с технологическим оборудованием тестомесильного отделения. Характеристика способов замеса теста. Понятие о рецептуре. Ознакомление с производственными рецептурами. Приготовление теста как важнейшая стадия технологического процесса производства хлеба. Приготовление теста на густой опаре. Приготовление теста на большой густой опаре. Порядок загрузки сырья в бункерный агрегат. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Приготовление теста на жидкой опаре.	6	2



	Приготовление теста безопасным способом. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста. Ознакомление с особенностями приготовления ржаного		
<b>Раздел 4. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении</b>			
	<b>Содержание:</b> Определение готовности опары органолептическим методом; Определение качества теста при замесе и брожении.	6	3
<b>Раздел 5 Обслуживать оборудование для приготовления теста.</b>			
	Знакомство с видами оборудования для приготовления теста Техника безопасности. Организация рабочего места Правила применения сырья и условия хранения Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству . Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах. Методы контроля качества муки Основные вредители муки. Борьба с ними. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки.  Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации.	6	
<b>Всего:</b>		<i>30</i>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Рабочая программа производственной практики ООО « Артинский хлебокомбинат»

Рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, тестомесильная машина, расстоечный шкаф, ножи, шкаф пекарский, электроплита, противни, машина для просеивания муки, холодильный шкаф, инвентарь, инструменты и посуда

### 4.2. Информационное обеспечение обучения:

#### Основные источники:

Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2009.-304с.

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.

Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.

Хромеев В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.

Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001.

Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.

Чижова К.Н., Шкваркина Т.Н., Запенина Н.В. и др. Технохимический контроль хлебопекарного производства. - М.: Пищевая промышленность, 1975. - 480 с.

Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. и др. Биохимия растительного сырья. - М.: Колос, 1999 - 376 с.

#### Дополнительные источники:

Бутейкис Н. Г. Приготовление мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, Р. П.Кенгис. — М. : Экономика, 1969.

Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Об щая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.

Козьмина Н.П. Биохимия хлебопечения. - М.: Пищевая промышленность, 1978. - 279 с.

Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.

Матвеева И.В., Белявская И.Г. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - М.' ДеЛи принт, 2001. - 150 с.\

Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.

Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.

Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2005.

Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепром издат, 1997. - 191 с.

Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий для профилактического и лечебного питания. - М.: Пищепромиздат, 2004. - 252 с.  
Сборник рецептов и технологических иитрукций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки . - СПб.: ГосНИИХП, М.: ВИНТИ, 2000. - 183 с.

Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. - М.: Прейскураптиздат, 1989. - 493 с.

Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. — СПб : Профикс, 2006.

Шезо Р. И. Функциональные продукты питания / Р. И. Шезо, Г. И. Касьянов. — М.: Колос, 2000

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru)
2. [www.o-urok.ru/prof\\_p.php](http://www.o-urok.ru/prof_p.php)
3. [www/fartov.com](http://www.fartov.com)

#### **4.3. Общие требования к организации производственной практики.**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров между ГБПОУ СО «ААТ» и организациями:

Артинское РАЙПО ,  
ООО Артинский хлебокомбинат,  
ИП «Ватлина С. Л.»

Производственная практика проходит в присутствии мастера производственного обучения, при обязательном делении обучающихся на микрогруппы, по скользящему графику или в виде экскурсий с целью знакомства с технологическим процессом. Сроки проведения практики устанавливаются ГБПОУ СО «ААТ» в соответствии с адаптированной образовательной программой и календарно-учебным графиком.

### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

### 4.4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ПК 2.1 Подготавливать и дозировать сырье.</b>	- Подготовка сырья. Оценка качества исходного сырья. Дозировка сырья согласно рецептуре.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста. Оценка выполнения проверочной работы №1.
<b>ПК2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</b>	- Готовит изделия из дрожжевого, теста в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста. Оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1 Наблюдение за формованием изделия Наблюдение за процессом выпечки изделий Органолептическая оценка готового изделия

<b>ПК2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении</b>	Определяет готовность опары органолептическим методом.	Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста Органолептическая оценка готового изделия
<b>ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста</b>	Обслуживает оборудование для приготовления теста	Наблюдение за технологическим процессом

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<b>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость профессии «Пекарь», проявлять устойчивый интерес</b>	Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии	Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры
<b>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, определенных руководителем</b>	Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами	Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации
<b>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</b>	Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции.	Наблюдение за процессом аналитической деятельности Составление аналитической справки Экспертная оценка аналитической справки
<b>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения</b>	Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы	Наблюдение за организацией работы с информацией

<b>профессиональных задач, профессионального и личностного развития,</b>		Экспертная оценка результата работы с информацией
<b>ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</b>	Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации	Наблюдение за процессом использования средств коммуникации
<b>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</b>	Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения	Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством
<b>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</b>	Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и техпроцесса	Экспертная оценка подготовленного рабочего места
<b>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</b>	Участствует в мероприятиях по физической подготовке, гражданской обороне и ЧС	Наблюдение за участием