

Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»
_____ К.Н.Гареев
_____ 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
_____ 2022г.

Программа рассмотрена
на заседании ПЦК
профессионального цикла
протокол № ____ от _____ 2022г
Председатель ПЦК _____ Ямаева Г.Ф.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.02.ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА

ДЛЯ ПРОФЕССИИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПЕКАРЬ»
19.01.04.

2022г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Пекарь» 19.01.04. , утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08. 2013г. №798 , приказа Министерства образования и науки Российской Федерации « О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты от 9.04.2015г. №390 , приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. от 291 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования».

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Разработчик: Мукусова Н.Л. -мастер производственного обучения _____
ФИО должность подпись

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 02 « Приготовление теста»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля по производственной практике.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Пекарь» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации

ЛР 20	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ВД 2.	Приготовление теста
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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	выполнения работ по приготовлению 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
--	---

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля по производственной практики: 216 часов

2.ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1.Тематический план и содержание практики по профессии

Таблица 3

Коды ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Наименование тем практики	Количество часов по темам	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-2.1, 2.2, 2.3, 2.4	ПМ.02. «Приготовление теста»	216	Тема1.1. Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности на хлебопекарных предприятиях. Подготовка основного сырья к производству.	6	Проведение инструктажа по охране труда, пожарной безопасности на хлебопекарных предприятиях. Прием и хранение муки и соли по техническим условиям. Просеивание муки. Приготовление солевого раствора.	Ознакомление с производством, режимом работы. Ознакомление с инвентарем, правилами приемки продуктов по качеству и количеству. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения. Технологические операции по подготовке сырья к производству: соли.	2,3
			Тема1.2 Подготовка дополнительного сырья к производству Подготовка основного сырья к производству	12	Прием и хранение молочных продуктов, яйцепродуктов, сахара, патоки, меда, жиры и масла, орехов, семена маслиничных культур и пряностей.	Ознакомление с подготовкой дополнительного сырья к производству. Прием и хранение молочных продуктов, яйцепродуктов. Прием и хранение сахара, патоки, меда. Прием и хранение жиры и масло, орехов, семена масленичных культур и пряностей. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и	2,3

						способы их устранения.	
			Тема 1.3 Традиционный способ приготовления теста в тестомесильных машинах периодического действия с подкатными дежами Обслуживание тестоделительных машин периодического действия	6	Выполнение процесса традиционным способом приготовления теста в тестомесильных машинах периодического действия с подкатными дежами. Выполнение процесса обслуживания тестоделительных машин периодического действия	Изложение нового материала: Ознакомление с общими сведениями о приготовлении теста. Способы замеса теста. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения. Ознакомление с обслуживанием тестомесильных машин периодического действия с планетарным вращением рабочего органа	2,3
			Тема 1.4 Приготовление полуфабрикатов. Обслуживание тестоделительных машин периодического действия	12	Приготовление полуфабрикатов	Ознакомление с технологией приготовления жидкой опары для хлеба из пшеничной обойной муки и второго сорта. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.5 Приготовление жидкой опары на жидких дрожжах для хлеба из муки пшеничной обойной или второго сорта.	6	Выполнение процесса приготовления жидкой опары на жидких дрожжах для хлеба из муки пшеничной обойной или второго сорта.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления жидкой опары для хлеба из пшеничной обойной муки и второго сорта. Выполнение процесса приготовления жидкой опары для хлеба из пшеничной обойной муки и второго сорта. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся.	2,3

						Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема1.6 Приготовление пшеничного теста на жидкой опаре.	6	Выполнение процесса приготовления пшеничного теста на жидкой опаре.	Изложение нового материала: Ознакомление с общими сведениями о приготовлении теста. Способы замеса теста. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.7 Приготовление пшеничного теста на густой опаре на тестомесильных машинах периодического действия с планетарным вращением рабочего органа	6	Выполнение процесса приготовления пшеничного теста на густой опаре на тестомесильных машинах периодического действия с планетарным вращением рабочего органа. Определение готовности теста по органолептическим показателям.	Изложение нового материала: Замес теста на густой жидкой опаре на тестомесильных машинах периодического действия с планетарным вращением рабочего органа. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.8 Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре на тестомесильных машинах	6	Выполнение процесса приготовления пшеничного теста на жидкой опаре.	Изложение нового материала: Замес теста на густой жидкой опаре на тестомесильных машинах периодического действия с планетарным вращением рабочего органа.	2,3

			периодического действия марки «TURRI»			Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.9 Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре периодическим способом на тестомесильных машинах периодического действия.	6	Выполнение процесса приготовления пшеничного теста на большой густой опаре периодическим способом на тестомесильных машинах периодического действия.	Изложение нового материала: Замес теста на большой густой опаре на тестомесильных машинах периодического действия. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.10 Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре непрерывным способом в тестоприготовительном агрегате И8 – ХТА-6. Обслуживание тестоприготовительного агрегата.	6	Выполнение процесса приготовления пшеничного теста на большой густой опаре непрерывным способом в тестоприготовительном агрегате И8 – ХТА-6. Процесс обслуживания тестоприготовительного агрегата.	Изложение нового материала: Замес теста на большой густой опаре непрерывным способом в тестоприготовительном агрегате И8-ХТА-6. Ознакомление с обслуживанием тестоприготовительного агрегата. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.11 Обслуживание тестоприготовительного агрегата.	6	Процесс обслуживания тестоприготовительного аппарата	Изложение нового материала: Ознакомление с обслуживанием тестоприготовительного агрегата. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день.	2,3

						Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема1.12 Приготовление пшеничного теста на жидких пшеничных заквасках.	6	Выполнение процесса приготовления пшеничного теста на жидких пшеничных заквасках.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления теста на жидких пшеничных заквасках. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.13 Приготовление пшеничного теста на концентрированной молочно кислой закваске.	6	Выполнение процесса приготовления пшеничного теста на концентрированной молочно кислой закваске.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления теста на концентрированной молочнокислой закваски. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.14 Приготовление пшеничного теста безопарным способом на тестомесильных машинах периодического действия.	6	Выполнение процесса приготовления пшеничного теста безопарным способом на тестомесильных машинах периодического действия. Определение готовности теста .Обминка теста.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления теста безопарным способом на тестомесильных машинах периодического действия. Определение готовности теста. Обминка теста. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

			Тема1.15 Приготовление пшеничного теста для сдобных изделий безопасным способом.	6	Выполнение процесса приготовления пшеничного теста для сдобных изделий безопасным способом. Отсдобка и обминка теста.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления пшеничного теста безопасным способом для сдобных изделий. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день.Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.16 Приготовление пшеничного теста ускоренным способом.	6	Ознакомление с технологическим оборудованием. Регулирование скорости замеса.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления теста ускоренным способом. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.17 Варианты ускоренного однофазного способа приготовления теста, основанного на применении интенсивного замеса с применением активированных дрожжей, молочной сыворожки и ферментных препаратов	6	Выполнение процесса приготовления теста, основанного на применении интенсивного замеса с применением активированных дрожжей, молочной сыворожки и ферментных препаратов ускоряющих созревание теста.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления теста однофазным ускоренным способом, основанного на применении интенсивного замеса с применением активированных дрожжей ускоряющих созревание теста. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

			ускоряющих созревание теста.				
			Тема1.18 Прием и хранение сырья.	6	Подготовка сырья к производству. Порядок загрузки сырья и замес.	Изложение нового материала: Ознакомление с порядком загрузки сырья, замесом и образованием теста. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.19 Приготовление пшеничного теста по интенсивной (холодной) технологии в тестомесильных машинах интенсивного действия.	6	Выполнение процесса приготовления пшеничного теста по интенсивной (холодной) технологии в тестомесильных машинах интенсивного действия. Особенности приготовления теста. Последовательность загрузки сырья.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления теста по интенсивной (холодной) технологии в тестомесильных машинах периодического действия. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.20 Приготовление пшеничного теста для слоеных изделий в три стадии (опара- тесто-слоение).	6	Выполнение процесса приготовления пшеничного теста для слоеных изделий в три стадии (опара-тесто- слоение).	Изложение нового материала: Подготовка сырья к производству, замес теста для слоеных изделий в три стадии (опара - тесто- слоение). Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.21 Приготовление пшеничного теста для	6	Выполнение процесса приготовления теста для слоеных рожков.	Изложение нового материала: Подготовка сырья к производству, замес теста для слоеных изделий в	2,3

			слоеных изделий в четыре стадии (опара-тесто-отсдобка-слоение).			три стадии (опара - тесто – отсдобка - слоение). Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.22 Приготовление пшеничного теста для булочных изделий на густой опаре	6	Выполнение процесса приготовления пшеничного теста для булочных изделий на густой опаре. Разводочный и производственный цикл приготовления ржаной закваски. Выполнение процесса приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки на густой закваске.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления теста для булочек на густой опаре. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения. Ознакомление с технологией приготовления ржаной закваски. Разводочный цикл приготовления ржаной закваски.	2,3
			Тема 1.23 Приготовление ржаной закваски.	6	Разводочный и производственный цикл приготовления ржаной закваски.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления ржаной закваски. Разводочный цикл приготовления ржаной закваски. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.24 Приготовление теста	6	Освоение рабочих приемов и операций по	Изложение нового материала: Ознакомление с техникой	2,3

			из смеси ржаной и пшеничной муки на густой закваске.		приготовлению теста на густых заквасках. Выполнение процесса приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки на густой закваске.	безопасности на производстве и при организации рабочего места. Освоение рабочих приемов и операции по приготовлению теста на густых заквасках. Ознакомление с технологией приготовления теста из смеси ржаной - пшеничной муки на густой закваске. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.25 Приготовление ржаного теста для заварных сортов хлеба.	6	Выполнение процесса приготовления ржаного теста для заварных сортов хлеба.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления ржаного теста для заварных сортов хлеба. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.26 Приготовление теста для бараночных изделий из пшеничной муки.	6	Приготовление теста для соломки. Приготовление теста для пшеничных сдобных сухарей.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления теста для бараночных изделий из пшеничной муки. Ознакомление с технологией приготовления теста для соломки. Ознакомление с технологией приготовления теста для сдобных сухарей. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся.	2,3

						Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема1.27 Приготовление теста для хлебных палочек из пшеничной муки высшего сорта.	6	Выполнение процесса приготовления теста для хлебных палочек из пшеничной муки первого сорта.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления теста для хлебных палочек из пшеничной муки высшего сорта. Ознакомление с технологией приготовления теста для хлебных палочек из пшеничной муки первого сорта. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Оказание практической и теоретической помощи. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.28 Приготовление теста для диетических хлебобулочных изделий.	6	Выполнение процесса приготовления хлебобулочных изделий с пониженным содержанием углеводов.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления теста для диетических хлебобулочных изделий с пониженным содержанием углеводов. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

			Тема1.29 Приготовление дрожжевого теста безопарным способом.	6	Выполнение процесса приготовления дрожжевого слоеного теста.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления теста безопарным способом. Ознакомление с технологией приготовления дрожжевого слоеного теста. Текущий инструктаж и самостоятельная работа: Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.30 Приготовление песочного теста.	6	Выполнение процесса приготовления песочного теста. Приготовление бисквитного теста. Приготовление заварного теста.	Текущий инструктаж и самостоятельная работа: Ознакомление с технологией приготовления бисквитного теста. Ознакомление с технологией приготовления заварного теста. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Оказание практической и теоретической помощи. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема1.31 Приготовление пресного теста.	6	Выполнение процесса приготовления пресного теста. Приготовление пресного слоеного теста. Приготовление пресного сдобного теста.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления пресного теста. Приготовление пресного слоеного теста. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день.	2,3

						Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.32 Приготовление воздушного теста. Приготовление пряничного теста.	6	Выполнение процесса приготовления воздушного теста. Приготовление пряничного теста.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления пряничного теста. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.33 Приготовление теста для сахарного печенья.	6	Выполнение процесса приготовления теста для сахарного печенья. Приготовление затяжного печенья. Приготовление овсяного печенья.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления затяжного печенья. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.34 Приготовление вафельного теста. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6	Выполнение процесса приготовления вафельного теста. Приготовление теста для кексов.	Изложение нового материала: Ознакомление с технологией приготовления вафельного теста. Ознакомление с технологией приготовления теста для кексов. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)** или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200 °C)** или аналог
- Холодильник
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол моечной ванной**
- Стол нейтральный 1200 и 1400**
- Стол производственный с бортом
- Морозильник **
- Кухонный комбайн Thermomix
- Взбивальная машина
- Слайсер
- Миксер ручной**
- Гриль контактный Libero** или аналог
- Немеханическое оборудование (подставки , разделочные доски, стеллажи** кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря , посуды (тарелки круглые , тарелки прямоугольные** и другая посуда), приборы для дегустации**
- Кухонная посуда и инвентарь**

техническими средствами компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет-программу R-Keereg или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);

-мультимедийный проектор.

Лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены

Мастерские : учебная пекарня

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. No 31 [в редакции СП 2.3.6. 286711 «Изменения и дополнения» No 4»]. –Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?dobody=сырья> [Электронный ресурс]: постановление Главного =&nd=102063865&rdk=&backlink=1

2. www.supercook.ru
3. <http://art-cooking.ru>
4. <http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бутейкис Н. Г. Приготовление мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, Р. П. Кенгис. — М. : Экономика, 2017.
2. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 2017. - 383 с.
3. Козьмина Н.П. Биохимия хлебопечения. - М.: Пищевая промышленность, 2017. - 279 с.
4. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2017. - 298 с.
5. Матвеева И.В., Бежавская И.Г. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - М.' ДеЛи принт, 2017. - 150 с.\
6. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2017.
7. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2017.
8. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2017.
9. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовления диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепром издат, 2017. - 191 с.
10. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий для профилактического и лечебного питания. - М.: Пищепромиздат, 2017. - 252 с.
8. Сборник рецептур и технологических иитсрукций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки . - СПб.: ГосНИИХП, М.: ВИНТИ, 2017. - 183 с.

3.2.2. Основные электронные издания

www.supercook.ru
<http://art-cooking.ru>
<http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1Подготавливать и дозировать сырье. ПК 2.2Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.3Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4Обслуживать оборудование для приготовления теста.	умение пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -взвешивать растворять, дозировать необходимое сырье ; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям; -определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания; -соблюдение техники безопасности.	Собеседование, наблюдение за выполнением практических заданий, экспертная оценка при выполнении проверочных работ за семестр, экспертная оценка на дифференцированном зачете
ОК 01Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь и понимать значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК 02Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения,	Уметь ставить цели для выполнения задания	

определенных руководителем.		
ОК 03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК 04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	Эффективное выполнения профессиональных задач.	
ОК 05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работать с информационно-коммуникационными технологиями в профессиональной деятельности.	
ОК 06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Работа в команде	
ОК 07 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Быть готовым к воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	

ЛР 5 Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России		
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		
ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		
ЛР 16 принимающий основы экологической культуры,		

соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР20Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР21Обладающий стрессоустойчивостью и		

коммуникабельностью		
ЛР22Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР23Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР24Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР25Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР26Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		