**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Заведующая производством  ИП Чернышева В.В. «Любимая пекарня»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О. Н. Семенова | УТВЕРЖДАЮ  Директор ОГБПОУ ИКПП  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. А. Гречин  Приказ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебной практики по профессиональному модулю**

**ПМ 03 Разделка теста**

**по профессии СПО ППКРС**

**19.01.04 Пекарь**

Иваново

2017

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 19.01.04. Пекарь и Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291

|  |
| --- |
| Разработчики:  Соколова Л. В. – мастер производственного обучения высшей категории ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г.Иваново;  Киселева Т.А. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г.Иваново;  Мазаева Е.С. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г. Иваново;  Волкова К.А. - мастер производственного обучения ОГБПОУ Ивановский колледж пищевой промышленности г. Иваново. |

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной практики | стр.  4 |
| 2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики | 5 |
| 3. Структура и содержание учебной практики | 6 |
| 4. Условия реализации программы учебной практики | 9 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики | 11 |

**1.Паспорт РАБОЧЕЙ программы учебной практики**

**1.1. Область применения программы учебной практики.**

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.04. Пекарьв части освоения квалификации:пекарь, тестовод, машинист тесторазделочных машини основных видов профессиональной деятельности: Разделка теста.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников при наличииосновного общего, среднего (полного) общего образования16472 Пекарь; 19137 Тестовод; 14253 Машинист тесторазделочных машин.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов.

**Требования к результатам освоения практики, формы отчетности**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

**-** деления теста вручную;

- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;

- работы на тестоделительных машинах;

- работы на машинах для формования тестовых заготовок;

- настройки и регулирования режимов работы оборудования;

- устранения мелких неполадок оборудования;

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающихсяучебной практики в объеме 300 часов.

Распределение разделов и темам по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия хлебопекарной промышленности г. Иваново иИвановской области.

**2. результаты освоения РАБОЧЕЙ программы УЧЕБНОЙ практики**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):Разделка теста.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код ПК** | **Наименование результата обучения** |
| ПК 3.1. | Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин |
| ПК 3.2. | Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования |
| ПК 3.3 | Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. |
| ПК 3.4. | Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста |
| ПК 3.5. | Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы |
| ПК 3.6. | Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок |
| ПК 3.7. | Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код ОК** | **Наименование результата обучения** |
| 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) |

**3. Структура и содержание учебной практики**

**3.1 Объем учебной практики и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку** | **Объем часов** |
| **Всего занятий** | **300** |
| в том числе: |  |
| Выполнение обязанностей на рабочих местах в лаборатории | - |
| Выполнение обязанностей на рабочих местах в цехах предприятия | 300 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета | |

Задачи учебной практики профессионального модуля: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики** | **Содержание материала учебной практики**  ; | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 03.01.1.**  **Произведение деления теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин** | *Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;*  Обслуживать тестоделители. | 72 | 2 |
| **Раздел 03.01.2.**  **Произведение формования тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования** | *Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;*  *Проводить предварительную (промежуточную) расстойку;*  *придавать окончательную форму тестовым заготовкам;*  *Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;*  *Смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;*  *Контролировать качество окончательнойрасстойки полуфабрикатов;* | 96 | 2 |
| **Раздел 03. 01.3. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.** | *Производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;*  *Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами* | 30 |  |
| **Раздел 03.01.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.** | *Работать с полуфабрикатами из замороженного теста;* | 18 |  |
| **Раздел 03.01.5.**  **Произведение укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.** | Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. | 24 | 2 |
| **Раздел 03.01.6.**  **Обслуживание оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.** | *Обслуживание дежеподъемников, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок и расстойки теста.* | 36 | 2 |
| **Раздел 03.01.7.**  **Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.** | Обслуживание оборудования для расстойки теста. | 24 |  |
| **Всего** | | **300** |  |

# **4. условия реализации ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Программа учебной практики реализуется на предприятиях хлебопекарной промышленности г. Иваново и Ивановской области.

Предполагает наличие **учебных кабинетов на базовом предприятии**:

сырья и оборудования хлебопекарной промышленности;

технологии хлебопекарной промышленности;

**лабораторий**:

технохимического контроля;

учебных цехов

**Оборудование учебного кабинета базового предприятия**:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

**Технические средства обучения**:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедиапроектор;

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории**:

производственные столы;

раковина для мытья рук;

шкафы для посуды и инвентаря;

сушильный шкаф;

химическая посуда;

посуда и инвентарь для работы.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест**:

посадочные места по количеству обучающихся;

рабочее место преподавателя;

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»,.

2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.

4. Немцов «Основы хлебопечения»

5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»

6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»

7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002

8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001

9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»

10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»

11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»

12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»

13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»

14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»

15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и технохимический контроль хлебопекарного пр-ва.»

16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»

17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»

18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»

19. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий

20. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.

21. Сборник рецептур на хлебобулочные изделие, вырабатываемые по государственным стандартам.

Дополнительные источники:

1. [tokoch.ru](http://www.tokoch.ru/)
2. [eda-server.ru](http://www.eda-server.ru/)
3. [hleb.net](http://www.hleb.net/)
4. [gastronom.ru](http://gastronom.ru/)
5. [kraushka.ru](http://www.kraushka.ru/)

**5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета в форме проверочных работ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин | -делит тесто на куски заданной массы вручную или с помощью тестоделительных машин.  - контролирует массу тестовых заготовок выпускаемого ассортимента изделий  -соблюдает правила охраны труда при делении теста вручную и при работе на тестоделительном оборудовании | Дифференцированный зачет в форме проверочных работ, результаты поэтапной и итоговой аттестации (в т.ч. и с использование тестирования) |
| ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования | - составлена схема технологического процесса формования полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий согласно заданным условиям  - соблюдает правила охраны труда при формовании тестовых заготовок вручную и при работе на формующем оборудовании  - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов после технологического процесса расстойки |
| ПК 3.5. Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы | - выполняет порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы.  - соблюдает правила охраны труда при укладке полуфабрикатов на листы, платки, формы. |
| ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок | -обслуживает и регулирует режимы работы оборудования для разделки и формования теста.  -соблюдает правила охраны труда при обслуживании оборудования для деления и формования тестовых заготовок.  составлена аппаратурно-технологическая схема процесса теста по заданной ситуации;  - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям. |
| ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов | - контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов по заданным условиям  -контролирует режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности  - соблюдает правила охраны труда при обслуживании шкафа окончательной расстойки.  - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям. |  |

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.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения. | Оценка портфолио |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации;  - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности;  Объективность оценки результата деятельности; |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией. Поиск информации. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач. |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | - демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией. |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний и условий |