

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Курганский государственный колледж»

**Рабочая программа учебной практики
по профессиональному модулю**

ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Специальность 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2017

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курганский государственный колледж»

Разработчик: Журавлева А.В. – преподаватель профессиональных дисциплин
ГБПОУ «КГК»

Рекомендована к использованию:

Протокол заседания цикловой
комиссии

№ 1 от «31» сентяб. 2017г.

Председатель ПЦК *Т.В. Мордвинова*

Мордвинова Т.В.



Согласована:

Заместитель директора по УВР

Т.Б. Брыксина Брыксина Т.Б.

Согласована:

Заведующий производством

ООО «Доброслада»

М.А. Шумкова (Шумкова М.А.)



СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ | 5 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ | 6 |
| 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ | 7 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ | 8 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ | 9 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ОПОП)

Программа учебной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Производство хлеба и хлебобулочных изделий, стандартом WorldSkills 73 Хлебопечение (47 Bakery).

1.2. Цели и задачи учебной практики

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен уметь** в соответствии с ФГОС:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь** в соответствии с **профессиональным стандартом**:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь** в соответствии со стандартом **WorldSkills**:

- Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование
- Составить план работы для эффективного выполнения задания. Ознакомиться со всеми предписаниями техники безопасности, промышленной санитарии, личной гигиены при работе с пищевыми продуктами;
- Относиться экономично к сырью и минимизировать отходы;
- Подготавливать продукты в установленных рамках расходов;
- Предварительно заказывать сырьё, материалы, необходимый инвентарь для запланированной работы;
- Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- Демонстрировать хорошие навыки работы;
- Демонстрировать вдохновение, талант и инновации в области дизайна и методов работы;
- Работать на заданные темы;
- Следовать подробным письменным и устным инструкциям;
- Изготавливать в больших количествах хлебобулочные изделия, следуя стандартам;
- Изготавливать изделия по определенному размеру и весу, в целях соблюдения удовлетворенности клиентов и получения прибыли;
- Использовать предварительные смеси и концентраты при необходимости;

- Реагировать профессионально и эффективно в неожиданных ситуациях;
- Работать в установленные сроки.

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен иметь практический опыт** в соответствии с **ФГОС**:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен иметь практический опыт** в соответствии с **профессиональным стандартом**:

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;
- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;

- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

В результате освоения учебной практики обучающийся **должен иметь практический опыт** в соответствии с стандартом **WorldSkills**:

Основные принципы, точного соединения ингредиентов для того, чтобы производить продукцию;

- Особенности использования сырья при различных технологиях производства;
- Факторы, влияющие на ингредиенты, используемые в хлебопечении, включая сезонность, доступность, расходы, хранение и использование;
- Влияние различных видов муки и ингредиентов на готовое изделие. Ассортимент готовых смесей и концентратов используемых в выпечках;
- Физические изменения, которые происходят внутри хлебобулочных изделий во время процесса выпечки;
- Правила работы с инструментами и оборудованием, используемым в хлебопечении;
- Важность работы с оборудованием и правила его эксплуатации;
- Правила, относящиеся к покупке, хранению, подготовке, приготовлению и подаче готовых изделий, а также условия хранения сырья и готовой продукции;
- Правила безопасности работы на рабочем месте при эксплуатации торгового и производственного оборудования;
- Причины снижения качества продукции;
- Показатели качества сырья и продуктов используемых в процессе производства;
- Санитарные нормы и требования САНПин;
- Важность выкладки на витринах и рекламы, с целью увеличения объемов продаж;
- Юридические ограничения на презентации рекламных материалов;
- Важность внешнего вида, обращая внимание на общественное мнение и работу с клиентами;
- Важность эффективных коммуникаций между группами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами;
- Необходимость эффективно общаться с клиентами.

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 3 недели, 108 часов.

. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение

профессиональных компетенций (ПК):

| Вид профессиональной деятельности | Код | Наименование результатов практики |
|--|--------|--|
| Производства хлеба и хлебобулочных изделий | ПК 2.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий |
| | ПК 2.2 | Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий |
| | ПК 2.3 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий |
| | ПК 2.4 | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства |

общих компетенций (ОК):

| Код | Наименование результата практики |
|------|---|
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3 | Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях. |
| ОК 4 | Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития |
| ОК 5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

| <i>Код ПК, ОК</i> | <i>Виды работ</i> | <i>Содержание</i> | <i>Кол-во часов</i> |
|-----------------------------|--|---|---------------------|
| ПК 2.1 | Охрана труда и пожарная безопасность в хлебопекарном цехе | Охрана труда и пожарная безопасность в хлебопекарном цехе. | 2 |
| | | Ассортимент и классификация хлеба и хлебобулочных изделий | 18 |
| ПК 2.2. ПК 2.3 ПК 2.4 | Осуществлять изучение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. | Технология производства хлеба | 18 |
| ОК 1 | Осуществлять выполнение технологического процесса выпечки хлеба. | Подготовка сырья | 6 |
| ОК 2 | | Замес и брожение теста | 18 |
| ОК 3 | | Разделка теста | 18 |
| ОК 4 | | | |
| ОК 6 | Осуществлять выполнение технологического процесса изготовления хлебобулочных изделий. | Выпечка хлеба | 12 |
| | | Охлаждение, отбраковка и хранения продукции | 6 |
| | | Оформление технологической документации ТТК хлебобулочных изделий | 6 |
| | | Зачет | 4 |
| Итого | | | 108 |

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Место проведения практики: учебная практика проводится в учебной лаборатории и учебном кулинарном цехе колледжа

4.2. Учебно-методическое обеспечение практики:

- инструкции по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии в учебной мастерской и лаборатории колледжа;
- инструкционно-технологические карты;
- задания на итоговую работу.

4.3. Материально-техническое обеспечение:

Оборудование учебной лаборатории:

- Рабочее место мастера производственного обучения
- Рабочие места обучающихся
- Уголок охраны труда
- Наглядные пособия, муляжи и макеты изделий из теста;
- Плита индукционная 4х конфорочная плоская ИПП-410134(800x760x400)
- Шкаф расстоечный "Унох"XLT 133 в комплекте: противень 460 x 330мм
- Печь конвекционная "Унох" XFT 133
- Миксер "Bear" Teddy RN-5 (5л.)
- Весы "CAS" SW-5
- Плита индукционная "Airhot"IP3500
- Стол производственный (серия "Профи" 1200 x 600 x 860,сплошная полка,борт)
- Стеллаж производственный (серия "Профи",700 x 300 x 1800,5полок)
- СВЧ печь LG
- Блендер ручной BOSCH MSM 67 SPORT
- Холодильник без морозильника Бирюса 152Е
- Молды
- стол производственный (1 для склада, 2 для слепой дегустации, 2 для экспертов, 2 для нормативно-техническая документация);

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Хамельман Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д.Хамельман. - СПб, 2016.

2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б.Цыганова .- М.: Академия, 2013.

Электронные источники:

1. Открытая база ГОСТов [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения: 15 августа 2017) .

Дополнительные источники:

1. Ершов, П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С Ершов.- СПб.: Лань, 2011.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем (мастером производственного обучения) в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

| Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания) | | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|--|
| ПК 2.1 | Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий | Экспертное наблюдение выполнения практических работ во время учебной практики: оценка процесса, оценка результатов и соблюдение техники безопасности при выполнении работ |
| ПК 2.2 | Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий | |
| ПК 2.3 | Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий | |
| ПК 2.4 | Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства | |

Оценка профессиональных компетенций осуществляется на основании результатов наблюдения за деятельностью студентов при выполнении программы практики и фиксируется в аттестационном листе (приложение 1).

Оценка общих компетенций осуществляется на основании результатов наблюдения за деятельностью студентов при выполнении программы практики и фиксируется в характеристике (приложение 2).

Практика завершается итоговой оценкой. Оценка выставляется на основании выполнения работ, предусмотренных программой практики, аттестационного листа и характеристики.