**Министерство образования Республики Башкортостан**

# Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**Уфимский политехнический колледж**

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК

«Общетехнических дисциплин»

Председатель

/ М.В. Никишина / Протокол№ 1

от « » 20 г

УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГБПОУ Уфимский политехнический колледж

Е.А. Маркелова

« » 20 г.

# Программа производственной практики

**ПП. 04; ПМ. 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.**

# Профессии СПО 19.01.04. Пекарь

(профиль: естественно-научный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь

Разработчик:

## Мазур О.В ., мастер производственного обучения

СОГЛАСОВАНО

АО Уфимское хлебообъединение «ВОСХОД»

« » 20 г М.п

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01

# Пекарь

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский политехнический колледж

Разработчики:

мастер производственного обучения

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Паспорт программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. Тематический план и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  ПРАКТИКИ | 6 |
| 3. Условия реализации программ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  ПРАКТИКИ | 7 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения программы  ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 9 |

1. **Паспорт программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

# Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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\*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим видам деятельности: термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.

ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.

ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

# Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

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

**иметь практический опыт:** выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;

сушки сухарных изделий;

выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;

выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи;

**уметь:** определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;

загружать полуфабрикаты в печь;

контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке;

разгружать печь;

определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей

сухарей;

оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;

приготавливать отделочную крошку, помаду;

производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;

**знать:** методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;

режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;

условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь;

методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции;

методы определения готовности изделий при выпечке;

правила техники безопасности при выборке готовой продукции;

нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

способы минимизации отходов при приготовлении теста температурный режим и правила приготовления различных видов теста;

# Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики: - 180 часов

1. **Тематический план и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессиональных**  **модулей** | **Наименование** | **Кол-во часов производственной практике** |
| **ПП.ПМ.04.**  **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** |  | **180** |
|  | Отделка поверхностей готовых хлебобулочных изделий | 6 |
|  | Режим и правила выпекания  бисквитного полуфабриката , т/б | 6 |
|  | Режим и правила выпекания песочного полуфабриката , т/б | 6 |
|  | Термическая обработка хлеба “Бородинского ”, т/б | 6 |
|  | Термическая обработка кексов и пряников ,т/б | 6 |
|  | Термическая обработка  вафель и печенья , т/б | 6 |
|  | Методы определения готовности мучных  кондитерских изделий , т/б | 6 |
|  | Режим и правила выпекания воздушного полуфабриката , т/б | 6 |
|  | Режим и правила выпекания плюшки “Уфимский” , т/б | 6 |
|  | Отделка поверхности пончиков сахарной пудрой , т/б | 6 |
|  | Выпечка слойки свердловской и рожка “ Обсыпного” , т/б | 6 |
|  | Термическая обработка ромовой бабы , определение готовности | 6 |
|  | Обслуживание оборудования для выпекания, мучных | 6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | кондитерских изделий , т/б Инструктаж по охране труда |  |
|  | Термическая обработка  заварного полуфабриката, т/б | 6 |
|  | Темперирование шоколадной массы , т/б | 6 |
|  | Приготовление помады | 6 |
|  | Приготовление мармелада | 6 |
|  | Приготовление пастилы | 6 |
|  | Изготовление зефира | 6 |
|  | Отливка украшений из шоколадной массы | 6 |
|  | Отливка пустотелых  шоколадных фигур | 6 |
|  | Приготовление марципана | 6 |
|  | Приготовление масляных  кремов , т/б | 6 |
|  | Термическая обработка кексов и пряников ,т/б | 6 |
|  | Выпечка слойки свердловской | 6 |
|  | Отделка поверхностей готовых хлебобулочных изделий | 6 |
|  | Приготовление белковых  кремов | 6 |
|  | Приготовление посыпок,  назначение использование | 6 |
|  | Термическая обработка  кексов и пряников,т/б | 6 |
|  | Дифференцированный зачёт | 6 |

# Условия реализации программ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

* 1. **Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

* договоров с торговыми организациями - базами о предоставление рабочих мест при прохождении учебной практики;
* закрепление наставника (ов) от торговой организации – базы при прохождении обучающимися практики. Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда.

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля «Приготовление теста» и производственной дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций торгового направления.

# Информационное обеспечение обучения:

## Основные источники:

* + 1. М. А.Анфимова. Л.Л. Татарская Кондитер, М: «Академия» 2016г.
    2. Н. Г. Бутейкис, А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий,М.: ПрофОбрИздат, 2015
    3. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии:М.: ПрофОбрИздат 2015
    4. А.Э.Ауэрман Технология приготовления хлебобулочных изделий : Учебник для нач. проф. Образования.- М.: Издательский центр

«Академия», 2016

## Дополнительные источники:

1. Л.Н. Сопина. Пособие для кондитера. М. «Академия».2017г.
2. Л.Г. Шатун, О. Г. Шатун . Пекарь ; Изд.7-е Ростов на Дону 2016
3. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления теста. М:

«Академия» 2014 -И.И. Потапова

1. Л.Л, Татарская, М.А.Анфимова Лабораторно практические работы для кондитеров. И. «Академия». 2015

# Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра на предприятиях общественного питания.

Производственная практика заканчивается дифференцированным зачетом, отдельно по каждому модулю.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по каждому модулю.

# Контроль и оценка освоения результатов ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные**  **профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 4.1. Определять готовность  полуфабрикатов к выпечке. | -определение готовности полуфабрикатов к выпечки органолептическим  способом  -обоснование  температурного режима в расстоечном шкафу  -обоснование подбора технологического оборудования | Собеседование Собеседование Зачёт |
| ПК 4.2. Контролировать и | -обоснование выбора | Экспертное наблюдение и оценка на  лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и  производственной практике |
| регулировать режим | температурного режима |
| выпечки хлеба, | при выпечке хлеба, |
| хлебобулочных и | хлебобулочных и |
| бараночных изделий. | бараночных изделий и |
|  | подбора технологического |
|  | оборудования |
|  | -обоснование способов |
|  | минимизации и брака при |
|  | выпечке хлеба, |
|  | хлебобулочных и |
|  | бараночных изделий |
|  | -соблюдение правил |
|  | техники безопасности при |
|  | выпечке хлеба, |
|  | хлебобулочных и |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | бараночных изделий |  |
| ПК 4.3. Отделывать | -обоснование подбора | Экспертное наблюдение и оценка на  лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и  производственной практике |
| поверхность готовых | инструментов, инвентаря, |
| хлебобулочных изделий. | технологического |
|  | оборудования |
|  | -демонстрация точности и |
|  | скорости приёмов по |
|  | отделки поверхности |
|  | готовых хлебобулочных |
|  | изделий |
|  | -Соблюдение правил |
|  | техники безопасности при |
|  | работах по отделки |
|  | поверхности готовых |
|  | хлебобулочных изделий |
| ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. | -обоснование температуры и длительности сушки  -обоснование подбора | Зачёт  Тестирование Собеседование |
|  | технологического |  |
|  | оборудования |  |
|  | -обоснование проведения |  |
|  | обжарки |  |
|  | -соблюдение правил |  |
|  | техники безопасности при |  |
|  | сушке и обжарке сухарей |  |
| ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных  кондитерских изделий. | - демонстрация контроля и регулирования режим приготовления мучных  кондитерских изделий. | Экспертное наблюдение и оценка на  лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и  производственной практике |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 4.6. Обслуживать печи,  духовые шкафы и другое оборудование для | - демонстрация  обслуживания печи, духовых шкафов и другого | Зачёт  Тестирование Собеседование |
| выпекания и сушки. | оборудования для |  |
|  | выпекания и сушки. |  |