**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. 03; ПМ. 03.Разделка теста.

**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 ПРАКТКИ | 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

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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: разделка теста

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.

# 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:

деления теста вручную;

формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;

работы на тестоделительных машинах;

работы на машинах для формования тестовых заготовок;

разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; настройки и регулирования режимов работы оборудования; устранения мелких неполадок оборудования;

# уметь:

делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку;

придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста;

укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;

производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;

устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;

обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;

# знать:

устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных

кондитерских изделий;

массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;

способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;

порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки;

приемы отделки поверхности полуфабрикатов;

режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;

причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;

устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;

правила безопасного обслуживания оборудования

# Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики: -144 часов

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПП.ПМ.03**  **Разделка теста** |  | **144** |
|  | Разделка теста для булочных и сдобных изделий | 6 |
|  | Разделка сухарных изделий | 6 |
|  | Форморование соломки, палочек хлебных | 6 |
|  | Форморование диетических хлебобулочных изделий | 6 |
|  | Разделка полуфабрикатов из замороженного теста | 6 |
|  | Разделка пряничного теста | 6 |
|  | Разделка бисквитного теста | 6 |
|  | Разделка песочного теста | 6 |
|  | Отсаживание заварного теста | 6 |
|  | Форморование воздушного полуфабриката | 6 |
|  | Разделка теста для булочных и сдобных изделий  «Веснушка» | 6 |
|  | Разделка сухарных изделий  «Московские»  Инструктаж по охране труда | 6 |
|  | Форморование соломки,  палочек хлебных «Уфимские» | 6 |
|  | Формирование диетических хлебобулочных изделий  «Рязанские» | 6 |
|  | Разделка полуфабрикатов из замороженного теста для  хлебов | 6 |
|  | Разделка пряничного теста для пряников «Заварных» | 6 |
|  | Разделка бисквитного теста для фигурных пирожных | 6 |
|  | Отсаживание заварного теста для фигурных пирожных | 6 |
|  | Форморование воздушного  полуфабриката для фигурных | 6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | пирожных |  |
|  | Разделка теста для булочных и сдобных изделий  «Ватрушки домашние» | 6 |
|  | Разделка сухарных изделий для сухарей «Уфимские» | 6 |
|  | Форморование соломки, палочек хлебных  «Ленинградские» | 6 |
|  | Форморование диетических хлебобулочных изделий  «Деревенские» | 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 производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля «Приготовление теста» и учебных 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:

***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 3.1. Производить деление теста на куски  вручную или с помощью тестоделительных машин. | -определение массы тестовой заготовки  -обоснование подбора оборудования для деления теста | Экспертное  наблюдение и  оценка на лабораторных занятиях, при  выполнении |
|  | -соблюдение правил | работ по учебной |
|  | техники безопасности при | и |
|  | эксплуатации оборудования | производственной |
|  | для деления теста | практике. |
|  |  | Зачёт. |
| ПК 3.2. Производить формование тестовых  заготовок вручную или с применением формующего оборудования. | -демонстрация навыков ручного формования плюшки,, Московской”  -обоснование подбора | Экспертное  наблюдение и  оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и  производственной практике.  Зачёт. |
|  | оборудования для |
|  | формования тестовых |
|  | заготовок |
|  | -соблюдение правил |
|  | техники безопасности при |
|  | эксплуатации формующего |
|  | оборудования |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 3.3. Производить разделку мучных  кондитерских изделий из различных видов теста. | В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:  иметь практический опыт: деления теста вручную;  формования  полуфабрикатов для  различных хлебобулочных изделий вручную; | Экспертное  наблюдение и  оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной  и |
|  |  | производственной |
|  |  | практике. |
|  |  | Зачёт. |
| ПК 3.4. Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста. | -демонстрация навыков работы на  тестоделительных машинах при разделке  полуфабрикатов из мороженого теста. | Экспертное  наблюдение и  оценка на лабораторных занятиях, при выполнении |
|  |  | работ по учебной |
|  |  | и |
|  |  | производственной |
|  |  | практике. |
|  |  | Зачёт. |
| ПК 3.5. Производить укладку сформованных  полуфабрикатов на листы, лотки, в формы | -демонстрация навыков укладки сформованных полуфабрикатов на листы,  лотки, в формы | Экспертное  наблюдение и  оценка на лабораторных |
|  |  | занятиях, при |
|  |  | выполнении |
|  |  | работ по учебной |
|  |  | и |
|  |  | производственной |
|  |  | практике. |
|  |  | Зачёт. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. | -демонстрация навыков обслуживания оборудования для деления  теста и формования | Экспертное  наблюдение и  оценка на лабораторных |
|  | тестовых заготовок | занятиях, при |
|  |  | выполнении |
|  |  | работ по учебной |
|  |  | и |
|  |  | производственной |
|  |  | практике. |
|  |  | Зачёт. |
| ПК 3.7. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим  расстойки полуфабрикатов | -демонстрация навыков обслуживания шкафа окончательной расстойки и  регулировать режим | Экспертное  наблюдение и  оценка на лабораторных |
|  | расстойки полуфабрикатов | занятиях, при |
|  |  | выполнении |
|  |  | работ по учебной |
|  |  | и |
|  |  | производственной |
|  |  | практике. |
|  |  | Зачёт. |