**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. 02; ПМ. 02.Приготовление 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 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

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: 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.

# 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:

Подготовки сырья к производству

# уметь:

проверять органолептическим способом годность сырья;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления теста;

# знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;

способы минимизации отходов при приготовлении теста температурный режим и правила приготовления различных видов теста; **1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики**: - 180 часа

# Тематический план и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПП.ПМ.02.**  **Приготовление теста** |  | **180** |
| **Наименование разделов**  **профессиональных модулей** | **Наименование** | **Кол-во часов производственного обучения и**  **производственной практики** |
|  | Расчет производственной  рецептуры при периодическом замесе теста | 6 |
|  | Рациональная схема  приготовления жидких дрожжей и заквасок | 6 |
|  | Приготовление пшеничного теста на жидких дрожжах и пшеничных жидких заквасок | 6 |
|  | Приготовление заквашенной заварки | 6 |
|  | Приготовление жидких заквасок | 6 |
|  | Приготовление ржаного теста на густых заквасках | 6 |
|  | Приготовление ржаного теста на жидкой закваске №1 | 6 |
|  | Приготовление пшеничного дрожжевого теста с применением улучшителей “Мажимикс” | 6 |
|  | Замес дрожжевого теста с использованием дрожжевого  концентрата | 6 |
|  | Приготовление пряничного теста сырцовым способом | 6 |
|  | Приготовление пряничного теста заварным способом | 6 |
|  | Приготовление песочного теста | 6 |
|  | Приготовление песочного теста для тарталеток | 6 |
|  | Приготовление бисквитного теста горячим способом | 6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Приготовление бисквитного теста холодным способом | 6 |
|  | Приготовление бисквитного теста  торта “Прага” | 6 |
|  | Смесь для бисквита .  Использование | 6 |
|  | Приготовление заварного теста | 6 |
|  | Приготовление пресного слоеного  теста | 6 |
|  | Приготовление пряничного | 6 |
|  | Расчет производственной  рецептуры при периодическом замесе теста | 6 |
|  | Приготовление заквашенной  заварки | 6 |
|  | Приготовление ржаного теста на  густых заквасках | 6 |
|  | Приготовление воздушного  полуфабриката | 6 |
|  | Приготовление теста для торта  «Чулпан» | 6 |
|  | Приготовление теста для торта  «Ландыш» | 6 |
|  | Приготовление теста для торта  «Карусель» | 6 |
|  | Приготовление теста для торта  «Колизей» | 6 |
|  | Приготовление теста для торта  «Магнат» | 6 |
|  | Дифференцированный зачет | 6 |

1. **Условия реализации программ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

# 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. Производственной практики проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда.

Обязательным условием допуска к учебной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной 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:

* 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, 2014
  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 2017
3. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления теста. М:

«Академия» 2004 -И.И. Потапова

1. Л.Л, Татарская, М.А.Анфимова Лабораторно практические работы для кондитеров. И. «Академия». 2016

# 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 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё. | -Определение качества сырья органолептическим способом.  -Обоснования подбора технологического оборудования.  -Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования бестарного хранения муки | Собеседование Собеседование Зачёт |
| ПК 2.2. Приготавливать тесто различными  способами согласно производственным рецептурам | -Демонстрация точности закладки сырья при замесе различными способами  -Демонстрация правильного обслуживания оборудования для приготовления теста, соблюдение правил техники безопасности при этом. | Экспертное  наблюдение и  оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и  производственной практике |
| ПК 2.3. Определять готовность опоры, закваски, теста при замесе и брожении | -Определение готовности опоры, закваски, теста органолептическим  способом.  -Определение подъёмной силы полуфабрикатов по методу всплывания шарика.  -Определение массовой доли спирта | Экспертное  наблюдение и  оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и  производственной практике |
| ПК 2.4. Обслуживать оборудования для  приготовления теста | -Демонстрация обеспечения нормальных внешних  условий работы | Зачёт  Тестирование Собеседование |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | оборудования(температура, влажность); соблюдение допустимых режимов работы  механизмов(нагрузки,  силовые, скоростные); знания и выполнение правил эксплуатации оборудования, соблюдения техники безопасности |  |