**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 учебной практики

**УП. 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 учебной 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 Учебной практики | 4 |
| 2. Тематический план и содержание Учебной практики | 6 |
| 3. Условия реализации программ Учебной практики | 7 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения программы Учебной  практики | 9 |

* + 1. **Паспорт программы УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

# Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 учебной 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 производственного обучения: - 216 часов

* + 1. **Тематический план и содержание УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов**  **профессиональных модулей** | **Наименование** | **Кол-во часов производственного обучения и учебной**  **практики** |
| **УП.ПМ.03** |  | **216** |
|  | Деление теста на куски вручную | 6 |
|  | Деление теста с помощью тестоотделительных машин | 6 |
|  | Округление кусков теста при помощи округлительных  машин | 6 |
|  | Предварительная и  окончательная расстойка тестовых заготовок | 6 |
|  | Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба | 6 |
|  | Разделка бисквитного п/ф холодным способом для торта  «Мелодия» | 6 |
|  | Разделка бисквитного п/ф горячим способом для торта  «Радость» | 6 |
|  | Разделка песочного п/ф для кольца с орехом | 6 |
|  | Разделка воздушного п/ф для пирожного «Лада»  Инструктаж по охране труда | 6 |
|  | Разделка орехово-  миндального п/ф для торта  «Чайка» | 6 |
|  | Разделка заварного п/ф для пирожного «Шу» | 6 |
|  | Разделка суфле для торта  «Уфа» | 6 |
|  | Разделка вафельного теста | 6 |
|  | Разделка блинного теста | 6 |
|  | Разделка песочного п/ф для коржа Молочного | 6 |
|  | Разделка воздушного п/ф для пирожного «Пражское» | 6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Разделка орехово-  миндального п/ф для торта  «Монблан» | 6 |
|  | Разделка заварного п/ф для  пирожного «Эклер» | 6 |
|  | Разделка суфле для торта  «Птичка» | 6 |
|  | Разделка вафельного теста для  торта «Мишка» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «Магнат» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «Колизей» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «День и ночь» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «Сникерс» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «Колизей» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «Винни пух» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «Радуга» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «Праздничный» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «Министерский» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «Спартак» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «Ландыш» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «Тачки» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «Зебра» | 6 |
|  | Разделка теста для торта  «Браун» | 6 |
|  | Разделка теста для торта «  Баунти» | 6 |
|  | Дифференцированный зачёт | 6 |

# Условия реализации программ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация рабочей программы учебной 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. Учебная 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 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, 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 учебной практики

Учебная 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.

Учебная 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 УЧЕБНОЙ 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. |