**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. 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 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

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 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:** 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

# Рекомендуемое количество часов на освоение производственного обучения: - 252 часа

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов**  **профессиональных модулей** | **Наименование** | **Кол-во часов производственного обучения и**  **производственной практики** |
| **УП.ПМ.04**  **Термическая обработка теста и отделка поверхности**  **хлебобулочных изделий** |  | **252** |
|  | Метод определения готовности полуфабрикатов в  выпечке | 6 |
|  | Зоны выпечки хлебобулочных изделий температурный  режим | 6 |
|  | Процессы происходящие в выпекаемой тестовой заготовке | 6 |
|  | Упек, усушка хлебобулочных изделий | 6 |
|  | Обжарка хлеба выпечка простых сухарей | 6 |
|  | Выпечка простых сухарей | 6 |
|  | Выпечка сдобных сухарей | 6 |
|  | Обслуживание печи ФТА-20 назначение, техника  безопасности | 6 |
|  | Обслуживание печи ХПА-40 назначение, техника  безопасности | 6 |
|  | Обслуживание печи Муссон- Ротор 99, назначение техника безопасности  Инструктаж по охране труда | 6 |
|  | Обслуживание электрических шкафов расстойно печных  агрегатов | 6 |
|  | Режим и правила выпекания мучных кондитерских | 6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | изделий |  |
|  | Процессы происходящие в выпекаемой тестовой  заготовке | 6 |
|  | Метод определения готовности полуфабрикатов для пирожных «Нарезных» к выпечке | 6 |
|  | Зоны выпечки хлебобулочных изделий температурный  режим | 6 |
|  | Процессы происходящие в  выпекаемой тестовой заготовке | 6 |
|  | Упек, усушка хлебобулочных  изделий для батонов | 6 |
|  | Обслуживание электрических шкафов расстойно печных  агрегатов | 6 |
|  | Метод определения готовности полуфабрикатов в  выпечке | 6 |
|  | Выпечка «[Королевская](https://www.gastronom.ru/recipe/19384/korolevskaya-galeta)  [галета](https://www.gastronom.ru/recipe/19384/korolevskaya-galeta)» | 6 |
|  | Процессы происходящие в  выпекаемой тестовой заготовке | 6 |
|  | Выпечка «[Бриошь](https://www.gastronom.ru/recipe/43208/briosh)» | 6 |
|  | Обжарка хлеба выпечка  простых сухарей | 6 |
|  | Обжарка хлеба выпечка простых сухарей «Минских» | 6 |
|  | Выпечка простых сухарей  «Уфимских» | 6 |
|  | Выпечка сдобных сухарей  «Рязанских» | 6 |
|  | Выпечка [Французских пышек](https://www.gastronom.ru/recipe/4903/francuzskie-pyshki-bene)  ["Бенье"](https://www.gastronom.ru/recipe/4903/francuzskie-pyshki-bene) | 6 |
|  | Выпечка «[Профитроли со](https://www.gastronom.ru/recipe/43440/profitroli-so-sgushchenkoj-bananom-i-apelsinovym-sousom) [сгущенкой, бананом](https://www.gastronom.ru/recipe/43440/profitroli-so-sgushchenkoj-bananom-i-apelsinovym-sousom)  [и апельсиновым соусом](https://www.gastronom.ru/recipe/43440/profitroli-so-sgushchenkoj-bananom-i-apelsinovym-sousom)» | 6 |
|  | Выпечка «[Королевская](https://www.gastronom.ru/recipe/19384/korolevskaya-galeta)  [галета](https://www.gastronom.ru/recipe/19384/korolevskaya-galeta)» | 6 |
|  | Выпечка «[Креп-суфле](https://www.gastronom.ru/recipe/15679/krep-sufle)» | 6 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Выпечка «[Тартинки с](https://www.gastronom.ru/recipe/20965/tartinki-s-zavarnym-slivochnym-kremom) [заварным сливочным кремом](https://www.gastronom.ru/recipe/20965/tartinki-s-zavarnym-slivochnym-kremom)» | 6 |
|  | Выпечка «[Шоколадные](https://www.gastronom.ru/recipe/4128/shokoladnye-ptifury)  [птифуры](https://www.gastronom.ru/recipe/4128/shokoladnye-ptifury)» | 6 |
|  | Выпечка «[Бриошь](https://www.gastronom.ru/recipe/43208/briosh)» | 6 |
|  | Выпечка «[Пирог-бриошь с](https://www.gastronom.ru/recipe/19330/pirog-briosh-s-gribami)  [грибами](https://www.gastronom.ru/recipe/19330/pirog-briosh-s-gribami)» | 6 |
|  | Выпечка «[Яблочный пирог](https://www.gastronom.ru/recipe/3953/yablochnyj-pirog-taten)  ["Татен](https://www.gastronom.ru/recipe/3953/yablochnyj-pirog-taten)» | 6 |
|  | Выпечка «[Шахматное](https://www.gastronom.ru/recipe/4388/shahmatnoe-pesochnoe-pechene-ot-le-cordon-bleu)  [песочное печенье](https://www.gastronom.ru/recipe/4388/shahmatnoe-pesochnoe-pechene-ot-le-cordon-bleu)» | 6 |
|  | Выпечка «[Булочки с изюмом](https://www.gastronom.ru/recipe/31050/bulochki-s-izjumom)» | 6 |
|  | Выпечка [Пирожные "Шу"](https://www.gastronom.ru/recipe/3558/pirozhnye-shu-s-krasnoj-smorodinoj) | 6 |
|  | Выпечка «[Глазированные](https://www.gastronom.ru/recipe/28477/glazirovannye-orehovye-ptifury)  [ореховые птифуры](https://www.gastronom.ru/recipe/28477/glazirovannye-orehovye-ptifury)» | 6 |
|  | Выпечка «[Ботеро, бретонские](https://www.gastronom.ru/recipe/17881/botero-bretonskie-ponchiki)  [пончики](https://www.gastronom.ru/recipe/17881/botero-bretonskie-ponchiki)» | 6 |
|  | Выпечка [Почти креп](https://www.gastronom.ru/recipe/16140/pochti-krep-syuzett)  [«Сюзетт»](https://www.gastronom.ru/recipe/16140/pochti-krep-syuzett) | 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 «Термическая обработка тестовых заготовок и сушка сухарных изделий » и учебных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности».

Аттестация по итогам учебной 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

4. Л.Л, Татарская, М.А.Анфимова Лабораторно практические работы для кондитеров. И. «Академия». 2005

# 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 4.1. Определять готовность  полуфабрикатов к выпечке.  ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных  кондитерских изделий. | -определение готовности полуфабрикатов к выпечки органолептическим  способом  -обоснование  температурного режима в расстоечном шкафу | Собеседование Собеседование Зачёт |
| ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для  выпекания и сушки. | -обоснование подбора технологического оборудования |  |
| 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. |  |