

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 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

I. Паспорт программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. 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. Разделять 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.

1.2. 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 отделять 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики: -144 часов

II. Тематический план и содержание ПРОИЗВОДСВТЕННОЙ ПРАКТИКИ

III.ПМ.03 Разделка теста		144
	Разделка теста для булочных и сдобных изделий	6
	Разделка сухарных изделий	6
	Формирование соломки, палочек хлебных	6
	Формирование 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
	Формирование воздушного полуфабриката	6
	Разделка теста для булочных и сдобных изделий «Веснушка»	6
	Разделка сухарных изделий «Московские» Инструктаж по охране труда	6
	Формирование 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
	Формирование воздушного полуфабриката для фигурных	6

	пирожных	
	Разделка теста для булочных и сдобных изделий «Ватрушки домашние»	6
	Разделка сухарных изделий для сухарей «Уфимские»	6
	Формирование соломки, палочек хлебных «Ленинградские»	6
	Формирование диетических хлебобулочных изделий «Деревенские»	6
	Дифференцированный зачёт	6

III. Условия реализации программ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с торговыми организациями - базами о предоставлении 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.

3.2. 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
4. Л.Л, Татарская, М.А.Анфимова Лабораторно практические работы для кондитеров. И. «Академия». 2015

3.3. 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 профессиональных компетенций по каждому модулю.

IV. Контроль и оценка освоения результатов ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.</p>	<p>-определение массы тестовой заготовки</p> <p>-обоснование подбора оборудования для деления теста</p> <p>-соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования для деления теста</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Зачёт.</p>
<p>ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.</p>	<p>-демонстрация навыков ручного формования плюшки,, Московской”</p> <p>-обоснование подбора оборудования для формования тестовых заготовок</p> <p>-соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации формующего оборудования</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Зачёт.</p>

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

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