

**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

# **I. Паспорт программы УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. 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.

## 1.2. 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

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение производственного обучения:** - 252 часа

## II. Тематический план и содержание УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессиональных модулей	Наименование	Кол-во часов производственного обучения и производственной практики
<b>УП.ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>		<b>252</b>
	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 галета»	6
	Процессы происходящие в выпекаемой тестовой заготовке	6
	Выпечка «Бриошь»	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 "Бенье"	6
	Выпечка «Профитроли со сгущенкой, бананом и апельсиновым соусом»	6
	Выпечка «Королевская галета»	6
	Выпечка «Креп-суфле»	6



	Выпечка «Тартинки с заварным сливочным кремом»	6
	Выпечка «Шоколадные птифуры»	6
	Выпечка «Бриошь»	6
	Выпечка «Пирог-бриошь с грибами»	6
	Выпечка «Яблочный пирог "Татен»	6
	Выпечка «Шахматное песочное печенье»	6
	Выпечка «Булочки с изюмом»	6
	Выпечка Пирожные "Шу"	6
	Выпечка «Глазированные ореховые птифуры»	6
	Выпечка «Ботеро, бретонские пончики»	6
	Выпечка Почти креп «Сюзетт»	6
	Дифференцированный зачёт	6

### **III. Условия реализации программ учебной практики**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной 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. 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.

#### **3.2. 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
4. 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

### **3.3. 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 профессиональных компетенций по каждому модулю.

#### IV. Контроль и оценка освоения результатов УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>-определение готовности полуфабрикатов к выпечки органолептическим способом</p> <p>-обоснование температурного режима в расстоечном шкафу</p> <p>-обоснование подбора технологического оборудования</p>	<p>Собеседование</p> <p>Собеседование</p> <p>Зачёт</p>
<p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p>	<p>-обоснование выбора температурного режима при выпечке хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий и подбора технологического оборудования</p> <p>-обоснование способов минимизации и брака при выпечке хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий</p> <p>-соблюдение правил техники безопасности при выпечке хлеба,</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

	хлебобулочных и бараночных изделий	
ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	<p>-обоснование подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования</p> <p>-демонстрация точности и скорости приёмов по отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий</p> <p>-Соблюдение правил техники безопасности при работах по отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий</p>	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	<p>-обоснование температуры и длительности сушки</p> <p>-обоснование подбора технологического оборудования</p> <p>-обоснование проведения обжарки</p> <p>-соблюдение правил техники безопасности при сушке и обжарке сухарей</p>	Зачёт Тестирование Собеседование
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 выпекания и сушки.	- демонстрация обслуживания печи, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки.	Зачёт Тестирование Собеседование