

Министерство образования и науки 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. 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 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

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.

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:

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 учебной практики: - 252 часа

II. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов профессиональных модулей	Наименование	Кол-во часов производственного обучения и учебной практики
УП.02	ПМ.02. Приготовление теста	252
	Вводное занятие. Инструктаж по технике безопасности, электробезопасности, пожаробезопасности.	6
	Подготовка муки к производству	6
	Подготовка дрожжей, солей, воды в производство	6
	Органолептическая оценка сырья	6
	Приготовление пшеничного теста опарным способом	6
	Приготовление пшеничного теста без опарным способом	6
	Однофазные и многофазные способы приготовления теста	6
	Замес дрожжевого теста с использованием концентрированной закваски	6
	Приготовление ржаного теста на кисломолочной закваски	6
	Приготовление заварок	6
	Замес дрожжевого теста с использованием концентрата	6
	Приготовление дрожжевого теста с отсдобкой	6
	Общие правила приготовления куличей и кексов	6
	Приготовление дрожжевого слоенного теста	6
	Быстрозамороженное тесто. Инструктаж по охране труда	6
	Ореховое тесто	6

	Приготовление бисквитного п/ф холодным способом для торта «Мелодия»	6
	Приготовление бисквитного п/ф горячим способом для торта «Радость»	6
	Приготовление песочного п/ф для кольца с орехом	6
	Приготовление воздушного п/ф для пирожного «Лада»	6
	Приготовление орехово-миндального п/ф для торта «Чайка»	6
	Приготовление заварного п/ф для пирожного «Шу»	6
	Приготовление суфле для торта «Уфа»	6
	Приготовление вафельного теста	6
	Приготовление блинного теста	6
	Приготовление сдобного теста	6
	Приготовление слоеного теста	6
	Приготовление бисквита для пирожных пражских	6
	Приготовление бисквита «Буше»	6
	Приготовление песочного п/ф для кольца с орехом	6
	Приготовление бисквитной массы для кекса свердловского	6
	Приготовление бисквитной массы для кекса шоколадного	6
	Подготовка инвентаря для заварного теста	6
	Приготовление слоеного теста для торта «Наполеон»	6
	Приготовление бисквитного п/ф холодным способом	6
	Подготовка инвентаря для пшеничного теста	6
	Подготовка муки к производству	6
	Приготовление заварного п/ф для пирожных «Эклеры»	6

	Приготовление бисквитной массы для торта «Колизей»	6
	Приготовление суфле	6
	Приготовление миндального п/ф	6
	Дифференцированный зачет	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 «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:

1. М. А.Анфимова. Л.Л. Татарская Кондитер, М: «Академия» 2015г.
2. Н. Г. Бутейкис, А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий, М.: ПрофОбрИздат, 2016
3. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: М.: ПрофОбрИздат 2016

4. А.Э.Ауэрман Технология приготовления хлебобулочных изделий : Учебник для нач. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. Л.Н. Сопина. Пособие для кондитера. М. «Академия».2015г.
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» 2016 -И.И. Потапова
4. Л.Л, Татарская, М.А.Анфимова Лабораторно практические работы для кондитеров. И. «Академия». 2015

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.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё.	<ul style="list-style-type: none"> -Определение качества сырья органолептическим способом. -Обоснования подбора технологического оборудования. -Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования бестарного хранения муки 	<p>Собеседование</p> <p>Собеседование</p> <p>Зачёт</p>
ПК 2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	<ul style="list-style-type: none"> -Демонстрация точности закладки сырья при замесе различными способами -Демонстрация правильного обслуживания оборудования для приготовления теста, соблюдение правил техники безопасности при этом. 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>
ПК 2.3. Определять готовность опоры, закваски, теста при замесе и брожении	<ul style="list-style-type: none"> -Определение готовности опоры, закваски, теста органолептическим способом. -Определение подъёмной силы полуфабрикатов по методу всплывания шарика. -Определение массовой доли спирта 	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

<p>ПК 2.4. Обслуживать оборудования для приготовления теста</p>	<p>-Демонстрация обеспечения нормальных внешних условий работы оборудования(температура, влажность); соблюдение допустимых режимов работы механизмов(нагрузки, силовые, скоростные); знания и выполнение правил эксплуатации оборудования, соблюдения техники безопасности</p>	<p>Зачёт Тестирование Собеседование</p>
---	--	---