

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. 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 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

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 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: 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

способы минимизации отходов при приготовлении теста
температурный режим и правила приготовления различных видов теста;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики: - 180 часов

II. Тематический план и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессиональных модулей	Наименование	Кол-во часов производственной практике
ПП.ПМ.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		180
	Отделка поверхностей готовых хлебобулочных изделий	6
	Режим и правила выпекания бисквитного полуфабриката , т/б	6
	Режим и правила выпекания песочного полуфабриката , т/б	6
	Термическая обработка хлеба “Бородинского ”, т/б	6
	Термическая обработка кексов и пряников ,т/б	6
	Термическая обработка вафель и печенья , т/б	6
	Методы определения готовности мучных кондитерских изделий , т/б	6
	Режим и правила выпекания воздушного полуфабриката , т/б	6
	Режим и правила выпекания плюшки “Уфимский” , т/б	6
	Отделка поверхности пончиков сахарной пудрой , т/б	6
	Выпечка слойки свердловской и рожка “ Обсыпного” , т/б	6
	Термическая обработка ромовой бабы , определение готовности	6
	Обслуживание оборудования для выпекания, мучных	6

	кондитерских изделий , т/б Инструктаж по охране труда	
	Термическая обработка заварного полуфабриката, т/б	6
	Темперирование шоколадной массы , т/б	6
	Приготовление помады	6
	Приготовление мармелада	6
	Приготовление пастилы	6
	Изготовление зефира	6
	Отливка украшений из шоколадной массы	6
	Отливка пустотелых шоколадных фигур	6
	Приготовление марципана	6
	Приготовление масляных кремов , т/б	6
	Термическая обработка кексов и пряников ,т/б	6
	Выпечка слойки свердловской	6
	Отделка поверхностей готовых хлебобулочных изделий	6
	Приготовление белковых кремов	6
	Приготовление посыпок, назначение использование	6
	Термическая обработка кексов и пряников,т/б	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 к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля «Приготовление теста» и производственной 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» 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 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</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, хлебобулочных и</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

	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 отделке поверхности готовых хлебобулочных изделий</p> <p>-Соблюдение правил техники безопасности при работах по отделке 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
--	--	--