

**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. 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 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: 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 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:**

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 отделывать 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 производственного обучения: - 216 часов**

## II. Тематический план и содержание УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессиональных модулей	Наименование	Кол-во часов производственного обучения и учебной практики
<b>УП.ПМ.03</b>		<b>216</b>
	Деление теста на куски вручную	6
	Деление теста с помощью тестоотделительных машин	6
	Округление кусков теста при помощи округлительных машин	6
	Предварительная и окончательная расстойка тестовых заготовок	6
	Разделка теста для формовых и подовых сортов хлеба	6
	Разделка бисквитного п/ф холодным способом для торта «Мелодия»	6
	Разделка бисквитного п/ф горячим способом для торта «Радость»	6
	Разделка песочного п/ф для кольца с орехом	6
	Разделка воздушного п/ф для пирожного «Лада» Инструктаж по охране труда	6
	Разделка орехово-миндального п/ф для торта «Чайка»	6
	Разделка заварного п/ф для пирожного «Шу»	6
	Разделка суфле для торта «Уфа»	6
	Разделка вафельного теста	6
	Разделка блинного теста	6
	Разделка песочного п/ф для коржа Молочного	6
	Разделка воздушного п/ф для пирожного «Пражское»	6

	Разделка орехово-миндального п/ф для торта «Монблан»	6
	Разделка заварного п/ф для пирожного «Эклер»	6
	Разделка суфле для торта «Птичка»	6
	Разделка вафельного теста для торта «Мишка»	6
	Разделка теста для торта «Магнат»	6
	Разделка теста для торта «Колизей»	6
	Разделка теста для торта «День и ночь»	6
	Разделка теста для торта «Сникерс»	6
	Разделка теста для торта «Колизей»	6
	Разделка теста для торта «Винни пух»	6
	Разделка теста для торта «Радуга»	6
	Разделка теста для торта «Праздничный»	6
	Разделка теста для торта «Министерский»	6
	Разделка теста для торта «Спартак»	6
	Разделка теста для торта «Ландыш»	6
	Разделка теста для торта «Тачки»	6
	Разделка теста для торта «Зебра»	6
	Разделка теста для торта «Браун»	6
	Разделка теста для торта «Баунти»	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 «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» 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 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 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-определение массы тестовой заготовки</li> <li>-обоснование подбора оборудования для деления теста</li> <li>-соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования для деления теста</li> </ul>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>Зачёт.</p>
ПК 3.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация навыков ручного формования плюшки,, Московской”</li> <li>-обоснование подбора оборудования для формования тестовых заготовок</li> <li>-соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации формующего оборудования</li> </ul>	<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>