

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО:

На педагогическом совете

ГАПОУ СО «ААТ»

Протокол № 11

«31» мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Артинский агропромышленный техникум»

В.И.Овчинников/

«31» мая 2021 г.

Номер регистрации _____



Рабочая учебная программа

Учебной практики УП 02.

«Приготовление теста»

В рамках адаптированной профессиональной образовательной программы
программы профессиональной подготовки по профессии рабочего

16472 «Пекарь» для лиц с ОВЗ.

п. Арти, 2021 г.

Рабочая программа учебной практики УП.02. «ПМ 02. «Приготовление теста»
разработана для п профессии **16472 Пекарь** в части освоения основного вида
профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление и разделка теста.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области «**АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ**»

Разработчики:

Щапова Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения, высшая
квалификационная категория.

СОДЕРЖАНИЕ.

	стр
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.	10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии **16472 Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «4.3.2.

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.

Целью учебной практики является:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений 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: хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста;

уметь: пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

знать: характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и

сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:
400 часов.(1 курс 240 , 2 курс 160)**

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированностью у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности – «4.3.2. Приготовление теста.»»

Код	Наименование результата освоения практики
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
ПК3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов
ПК 5.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры
ПК 5.2.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.1	Производить отбраковку готовой продукции.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей 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, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание	Объем часов
Раздел 1.Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий Виды работ:			240
Тема 1 Знакомство с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки муки к производству.	ПК2.1. ПК2.4 ОК1-7	<p>Техника безопасности. Организация рабочего места Правила применения сырья и условия хранения.</p> <p>Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству .</p> <p>Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах.</p> <p>Методы контроля качества муки .Основные вредители муки. Борьба с ними. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки.</p> <p>Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации.</p>	12
Тема2. Подготовка и дозировка сырья	ПК2.1. ПК2.4 ОК1-7	<p>Техника безопасности. Организация рабочего места.</p> <p>Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья.</p> <p>Осуществлять прием сырья ,хранение и подготовка сырья (муки, воды, дрожжей, растительные и искусственные жиры, соль, сахар, яйца, повидло, мак, изюм), взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье, оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</p> <p>Порядок и правила подготовки сырья.</p> <p>Разведение и активация дрожжей.</p> <p>Приготовление растворов соли и сахара определенной плотности.</p>	18

		<p>Растапливание маргарина.</p> <p>Дозирование сырья на замес теста.</p> <p>Уметь выявлять дефекты хлеба, вызванные нарушениями правил хранения и подготовки сырья.</p> <p>Соблюдение правил пожарной безопасности и охраны труда в складе хранения муки.</p>						
<p>Тема3</p> <p>Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении</p>	<p>ПК2.1.</p> <p>ПК2.2</p> <p>ПК2.3</p> <p>ПК2.4</p> <p>ОК1-7</p>	<p>Контролировать процесс брожения опары, головки и теста.</p> <p>Обеспечение необходимой температуры, кислотности и консистенции теста.</p> <p>Контролировать процесс брожения опары, головки и теста, оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям</p> <p>Определять различными методами готовность теста в процессе созревания .</p>	10					
<p>Тема 4.</p> <p>Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.</p>	<p>ПК2.1.</p> <p>ПК2.2</p> <p>ПК2.3</p> <p>ПК2.4</p> <p>ОК1-7</p>	<table border="1"> <tr> <td> <p>Характеристика дрожжевого теста. Сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Способы замеса дрожжевого теста, брожение, определение готовности теста.</p> <p>Технология приготовления заквасок. Процессы производства хлеба, ассортимент пшеничного и ржаного хлеба</p> </td> </tr> <tr> <td> <p>Технология приготовления дрожжевого безопасного теста</p> </td> </tr> <tr> <td> <p>Технология приготовления дрожжевого опарного теста</p> </td> </tr> <tr> <td> <p>Характеристика сущности процессов, происходящих при замесе и выпечке теста.</p> </td> </tr> <tr> <td> <p>Технология приготовления заквасок</p> </td> </tr> </table>	<p>Характеристика дрожжевого теста. Сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Способы замеса дрожжевого теста, брожение, определение готовности теста.</p> <p>Технология приготовления заквасок. Процессы производства хлеба, ассортимент пшеничного и ржаного хлеба</p>	<p>Технология приготовления дрожжевого безопасного теста</p>	<p>Технология приготовления дрожжевого опарного теста</p>	<p>Характеристика сущности процессов, происходящих при замесе и выпечке теста.</p>	<p>Технология приготовления заквасок</p>	200
<p>Характеристика дрожжевого теста. Сырье, процессы, происходящие при замесе теста, значение обминки теста. Способы замеса дрожжевого теста, брожение, определение готовности теста.</p> <p>Технология приготовления заквасок. Процессы производства хлеба, ассортимент пшеничного и ржаного хлеба</p>								
<p>Технология приготовления дрожжевого безопасного теста</p>								
<p>Технология приготовления дрожжевого опарного теста</p>								
<p>Характеристика сущности процессов, происходящих при замесе и выпечке теста.</p>								
<p>Технология приготовления заквасок</p>								

	ПК2.1. ПК2.2 ПК2.3 ПК2.4 ОК1-7	<p>Технология приготовления хлеба</p> <hr/> <p>Требования к качеству. Условия и сроки хранения, реализации, транспортировки. Содержание учебного материала</p> <p>Булочные изделия, ассортимент, характеристика, показатели качества. Рецептура, технология приготовления, требования к качеству.</p> <p>Технология приготовления штучных булочных изделий</p> <p>Технология приготовления сдобных изделий</p> <p>1.Подготовить доклады по темам (на выбор обучающегося)</p> <p>«Технология приготовления хлеба из ржаной муки», «Технология приготовления хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки», «Технология приготовления хлеба из пшеничной муки», «Технология приготовления бараночных изделий», «Технология приготовления сухарных изделий», «Технология приготовления национальных хлебобулочных изделий»</p> <p>2.Составить технологические схемы:</p> <p>1.Технология приготовления дрожжевого безопарного теста</p> <p>2.Технология приготовления дрожжевого опарного теста.</p> <p>3.Составить инструкционно - технологические карты:</p> <p>1.Хлеб пшеничный</p> <p>2.Батон московский.</p> <p>3.Булочка школьная</p>	
--	--	--	--

		4.Булочка ванильная Булочка домашняя	
Раздел 2 Технология приготовления теста для мучных кондитерских изделий .Виды работ (2 курс)			160
Тема 5 Подготовка полуфабрикатов и кондитерского сырья к производству	ПК2.1. ПК2.4 ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при работе в кондитерском цехе. Ознакомление с организацией рабочего места в кондитерском цехе. Подготовка рабочего места. Обслуживать оборудование кондитерского цеха. Способы обработки оборудования кондитерского цеха. Правила организации работ в кондитерском цехе. Ознакомление с организацией рабочего места для подготовки сырья к производству. Освоение приемов пользования производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать сырье к производству Санитарно-гигиенические требования при подготовке сырья к производству. Ознакомление с организацией рабочего места для подготовки сырья к производству	12
Тема 6 Замес дрожжевого, сдобного, пресного, теста и способы его	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК2.4 ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при замесе дрожжевого, сдобного пресного, теста и способы его разрыхления. Ознакомление с организацией рабочих мест при замесе дрожжевого, сдобного пресного, теста и способы его разрыхления. Подбор инвентаря , посуды и оборудования(в зависимости от рецептур) для приготовления	18

разрыхления		<p>дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста.</p> <p>Ознакомление со способами разрыхления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста.</p> <p>Иметь практический опыт обслуживания оборудования для приготовления дрожжевого, сдобного пресного, песочного теста.</p>	
Тема 8 Рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема.	<p>ПК2.1. ПК2.2 ПК2.3 ПК2.4 ОК1-7</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сырье мучных кондитерских изделий. 2. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. 3. Технология приготовления теста для печенья 4. Технология приготовления теста для галет и крекеров 5. Технология приготовления теста для пряничных изделий 6. Технология приготовления теста для вафель. 7. Технология приготовления теста для кексов. 8. Технология приготовления теста для бисквитных рулетов. 9. Технология приготовления теста для пирожных. 10. Технология приготовления теста для тортов. 11. Технология приготовления теста для ромовых баб. 12. Приготовление отделочных полуфабрикатов 	130
		Итого:	400

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Рабочая программа учебной практики реализуется в учебных мастерских «Артинского агрпромышленного техникума».

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

Рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, тестомесильная машина, расстоечный шкаф, ножи, шкаф пекарский, электроплита, противни, машина для просеивания муки, холодильный шкаф, инвентарь, инструменты и посуда

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2009.-304с.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.
4. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.
5. Хромеевков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.
6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001
7. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.
8. Чижова К.Н., Шкваркина Т.Н., Запенина Н.В. и др. Технохимический контроль хлебопекарного производства. - М.: Пищевая промышленность, 1975. - 480 с.
9. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. и др. Биохимия растительного сырья. - М.: Колос, 1999 - 376 с.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н. Г. Приготовление мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, Р. П. Кенгис. — М. : Экономика, 1969.
2. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Общая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.
3. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.
4. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.
5. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.
6. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2005.

4.3. Общие требования к организации учебной практики.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1.
ПК3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1
ПК3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1

ПК3.4 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1
ПК3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1
ПК3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1
ПК3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1

6. ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе УП.02 Приготовление теста профессии Пекарь.

№ изменения	Номера изменённых/заменённых		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов		

