

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 № 71
«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

**ПМ 04. «Термическая обработка теста и отделка
поверхности хлебобулочных изделий»**

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.04. Разделка теста разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Артинский агропромышленный техникум».

Разработчики:

Щапова Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения.

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 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

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.

Целью учебной практики является:

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 программы учебной практики: 300 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированностью у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности – Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК4.3.	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК4.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
ПК4.5.	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
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
<i>Раздел 1 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушек, сухарных изделий</i>			90
Тема 1 Выпечка и режимы выпечки хлебобулочных изделий	ПК 4.1; ПК4.2; ПК4.4; ПК4.6; ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с устройством и правилами эксплуатации хлебопекарных печей различного типа. Влагообмен теста – хлеба. Контроль температуры и парового режима пекарной камеры. Посадка тестовых заготовок на люльки или под печи .Режим выпечки хлебных изделий.	30
Тема 2 Готовность хлебобулочных изделий	ПК4.2; ПК4.3; ПК4.4; ПК4.6; ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции;	30
Тема3 Упек и усушка хлебобулочных изделий	ПК4.2; ПК4.3; ПК4.4; ПК4.6; ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. теста. Определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции;	30
<i>Раздел 2 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</i>			210
Тема4 Приготовление изделий из дрожжевого безопасного и дрожжевого	ПК 4.1; ПК4.5; ПК4.6; ОК1-7	Техника безопасности и организация рабочего места в кондитерском цехуСанитарно-гигиенические требования при приготовлении пирожных. Ознакомление с организацией рабочего места при приготовлении пирожных. Подготовка рабочего места для приготовления пирожных. Ознакомление с организацией выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи; определять готовность полуфабрикатов ,оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим	70

опарного теста		показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности пирожных	
Тема5 Приготовление пирожных (бисквитные, нарезные с цукатами, помадой, кремом, песочные с кремом, слоеные, заварные)	ПК 4.1; ПК4.5; ПК4.6; ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пирожных. Ознакомление с организацией рабочего места при приготовлении пирожных. Подготовка рабочего места для приготовления пирожных. Ознакомление с организацией выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи; определять готовность полуфабрикатов оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности пирожных;	70
Темаб Торты бисквитно-кремовые, песочные, слоеные.	ПК 4.1; ПК4.5; ПК4.6; ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при приготовлении тортов. Ознакомление с организацией рабочего места при приготовлении тортов. Подготовка рабочего места для приготовления тортов. Ознакомление с организацией выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;	70
		Итого:	300

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

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

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

Рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, расстоечный шкаф, ножи, шкаф пекарский, электроплита, противни, 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., Поляндова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.
5. Хромеенков 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.

В соответствии с учебным планом учебная практика проводится в
Размере 300 часов.

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 заданий.

ПК4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1
ПК4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы
ПК4.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы
ПК4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы
ПК4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы
ПК4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы

