

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

П.М.03 «Разделка 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.03.01 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): Разделка теста

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): Разделка теста и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тесто делительных машин.

ПК3.2 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 Разделать полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, 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.

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:

деления теста в ручную;

формирования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий в ручную;

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 отделять 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 тест разделочного 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 др.), полуфабрикатов, кексов;

порядок укладки на листы платки и в формы;

рецептура 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 программы учебной практики: 215 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 – Разделка теста

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК3.4.	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста
ПК3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов
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 деления теста, формирование тестовых заготовок			80
Тема 1 Разделка и деления теста для формового хлеба	ПК3.1; ПК3.2; ПК3.5 ПК3.6 ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при разделке теста. Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места. Основные операции разделки теста, их назначение Деление теста на куски с помощью делителя. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок. Разделка теста для формового хлеба. Загрузка теста в тестоделительную машину и укладка в металлические формы.	20
Тема 2 Разделка и деления теста для подового хлеба	ПК3.1; ПК3.2; ПК3.5 ПК3.6 ОК1-7	Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места. Основные операции разделки теста, их назначение Деление теста на куски с помощью делителя. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок. Округление кусков теста. Работа на округлительных машинах. Освоение рабочих приемов разделки теста для подового хлеба. Ознакомление с комплексно-механизированными линиями для производства круглого подового хлеба.	20
Тема3 Разделка и деления теста для булочных изделий	ПК3.1; ПК3.2; ПК3.5 ПК3.6 ОК1-7	Техника безопасности в разделочном отделении. Организация рабочего места. Основные операции разделки теста, их назначение Деление теста на куски с помощью делителя. Определение массы куска теста с учетом упека и усушки. Контроль и регулирование массы тестовых заготовок. Округление кусков теста. Работа на округлительных машинах. Предварительная расстойка при производстве булочных и сдобных изделий. Работа на тесто заготовочных машинах. Освоение рабочих приемов разделки теста для булочных изделий. Ознакомление с механизированной линией для разделки булочных изделий	20

Тема4 Расстойка тестовых заготовок формового, подового хлеба и булочных изделий	ПК3.7 ОК1-7	Техника безопасности в расстоечном отделении. Организация рабочего места. Основные операции расстойки теста, их назначение. Предварительная расстойка при производстве формового, подового хлеба. Окончательная расстойка тестовых заготовок. Ознакомление с оборудованием для расстойки тестовых заготовок. Основные правила безопасности эксплуатации и рационального технического обслуживания оборудования для расстойки.	20
Раздел 2 Технология разделки мучных кондитерских изделий			135
Тема5 Разделка дрожжевого теста(опарного, безопарного, слоеного).	ПК3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК3.4; ПК3.5; ПК3.6; ПК3.7 ОК1-7	Техника безопасности при разделке дрожжевого теста. Организация рабочего места. Основные операции разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; способы разделки различных видов теста (опарного, слоеного, безопарного), порядок укладки дрожжевого теста на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности дрожжевого теста режим расстойки дрожжевого теста для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; причины дефектов дрожжевого теста от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;	75
Тема5 Разделка без дрожжевого теста: сдобного, вафельного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного, миндального, воздушного.	ПК3.1; ПК3.2; ПК3.3; ПК3.4; ПК3.5; ПК3.6; ОК1-7	Техника безопасности при разделке бездрожжевого теста. Организация рабочего места. Основные операции разделки мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), порядок укладки бездрожжевого теста на листы, платки и в формы; рецептуры приготовления смазки; приемы отделки поверхности бездрожжевого теста; причины дефектов бездрожжевого теста неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; правила безопасного обслуживания оборудования	60
Итого:			215

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., Поландова 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 310 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 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 №
ПК3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы
ПК3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы
ПК3.4 Разделить полуфабрикаты из мороженого теста	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы
ПК3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы
ПК3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы
ПК3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы

**Аттестационный лист по учебной практике
ПМ.03 «Разделка теста»**

Ф.И.О обучающегося, гр _____ «Пекарь».

Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время учебной практики:

№ п/п	Виды работ	Количество часов	Качество выполненных работ
1	Разделка ,деления и расстойка теста для формового пшеничного хлеба		
2	Разделка ,деления и расстойка теста для формового ржаного хлеба		
3	Разделка ,деления, округления и расстойка теста для подового пшеничного хлеба		
4	Разделка ,деления, округления и расстойка теста для подового ржаного хлеба		
5	Разделка , деления и расстойка теста для булочных изделий (плетеного)		
6	Разделка , деления и расстойка теста для булочных изделий (батонов)		
7	Разделка , деления, округления и расстойка теста для сдобных изделий		
8	Разделка , деления, округления и расстойка теста для сдобных изделий (плюшки)		
9	Разделка , деления, округления и расстойка теста для фигурной сдобы		
10	Разделка дрожжевого опарного теста		
11	Разделка дрожжевого безопарного теста		
12	Разделка дрожжевого слоеного теста		
13	Разделка без дрожжевого сдобного теста		
14	Разделка без дрожжевого вафельного, песочного теста		
15	Разделка без дрожжевого пряничного теста		
16	Разделка без дрожжевого бисквитного, заварного теста		
17	Разделка без дрожжевого слоеного теста		
18	Разделка без дрожжевого миндального, воздушного теста		
19	Проверочные работы		

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,

М.П.

ответственного лица организации

