

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

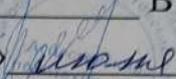
**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

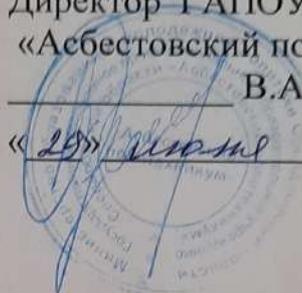
УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

В.А. Суслопаров

«20»  2020 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

для профессии

19.01.04 «Пекарь»

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест
2020

Программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

Председатель Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО «Торговое объединение
общественного питания»

Юли
подпись

наименование организации

С.И. Шакум
расшифровка подписи

«26»

2020 г.



Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.04 Пекарь** (утв. Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 799, зарегистрированным в Минюсте России 27.06.2014 N 29657)

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчики:

Луковкина И.Г. преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО
на заседании ПЦК

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по УМР ГАПОУ СО
«Асбестовский
политехникум»

Протокол № ____ от « ____ »
_____ 20 ____ г.

Председатель
ПЦК _____

СОГЛАСОВАНО:

Методический совет « ____ » _____ 20 ____ г.

Протокол № _____

Председатель _____

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

Разделка теста.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах:

- повышения квалификации и переподготовки по профессиям рабочих «Пекарь», «Кондитер», требуется основное общее образование и профессиональная подготовка.

1.2. Цели и задачи программы учебной практики

1.2.1. Целью учебной практики является приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии:

- закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения по профессиональным модулям;
- формирование необходимых умений, навыков и приобретение обучающимися первоначального опыта практической работы по профессии;
- формирование общих и профессиональных компетенций, развитие деловых, личностных качеств для эффективного осуществления ими профессиональной деятельности в дальнейшем.

1.2.2. Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов в рамках профессиональных модулей, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии;
- практическое применение теоретических знаний, полученных при изучении профессиональных модулей;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.2.3. Для достижения цели и выполнения поставленных задач, овладения указанными видами профессиональной деятельности, соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения программы учебной практики, должен иметь практический опыт, обладать соответствующими знаниями и умениями, которые указаны в требованиях к результатам освоения программы учебной практики по модулям.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики: 108час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Размножение и выращивание дрожжей» в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.3. Требования к результатам освоения программы учебной практики

Наименование ВДП	Иметь практический опыт:	Знать:	Уметь:
<p>ПМ.03 Разделка теста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> -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; 	<ul style="list-style-type: none"> - 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,

		-правила безопасного обслуживания оборудования.	вырабатываемых без крема; -устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; -обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
--	--	---	---

1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики

ПМ.03 (УП.03) – 108час;

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися указанными выше видами профессиональной деятельности: профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Профессиональные компетенции:

<i>Код формируемых компетенций</i>	<i>Код раздела профессионального модуля</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
ПК 3.1	ПМ.03 (УП.03)	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.

Общие компетенции:

<i>Код компетенций</i>	<i>Наименование результата освоения программы ППКРС</i>
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

2.2. Тематический план и содержание программы учебной практики

Наименование профессионального модуля	Требования ФГОС к практическому опыту и умениям	Наименование темы	№ п/п	Виды работ учебной практики УП	Объем часов
1	2	3	4	5	6
ПМ. 03 Разделка теста	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	Тема 03.1	1	Разделка теста для формового хлеба	6
		Разделка теста для формового, подового хлеба и для булочных изделий.	2	Разделка теста для подового хлеба	6
			3	Разделка теста для булочных изделий	6
			4	Разделка теста для слобных изделий	6
			5	Разделка теста для слоеных изделий	6
			6	Формование теста для выемного печенья	6
			7	Формование теста для отсадного печенья	6
			8	Формование теста для кексов	6
			9	Формование бисквитного теста	6
			10	Деление, формование и расстойка замороженного теста.	6
			11	Отделка мучных	6

<p>режимов работы оборудования;</p> <p>-устранения мелких неполадок оборудования.</p> <p>Уметь:</p> <p>- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</p> <p>-проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p> <p>-придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>-работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>-укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p> <p>-смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</p> <p>-контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p> <p>-производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>-устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</p> <p>обслуживать дежеп-одъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста.</p>		кондитерских полуфабрикатов.	
	12	Деление, округление, формование теста при помощи тесторазделочного оборудования.	6
	13	Разделка, формование, расстойка теста для булочных изделий.	6
	14	Формование бараночного теста. Формование сухарных плит.	6
	15	Формовка теста для пряников	6
	16	Формовка бисквита и кексов.	6
	17	Формовка заварного теста, белкового теста	6
	18	Обслуживание тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок.	6
		<i>Всего VII 03:</i>	108
Дифференцированный зачет			

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Представленная рабочая программа учебной практики реализуется в учебной лаборатории соответствии с требованиями к минимальному материально-техническому обеспечению для выполнения требований ФГОС: имеются рабочие места преподавателя, рабочие столы, инвентарь, тепловое, механическое, весоизмерительное, холодильное оборудование, инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве, столовая посуда для сервировки и отпуска блюд:

Учебная мастерская:

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- холодильник;
- мукопросеиватель;
- тестомесильная машина
- тестомес
- ун. кухонная машина;
- шкаф морозильный IE70A;
- шкаф холодильный ШХ-1;
- стол производственный с бортом и полкой;
- стол производственный с бортом и правой ванной
- стеллажи разборные;
- тележка универсальная;
- весы электронные;
- индукционные плиты
- пароконвектомат
- привод;
- фритюрница;
- холодильный шкаф;
- столы производственные

2. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь, посуда:

- веселка;
- скалка для теста;
- доска разделочная;
- лопатка деревянная;
- выемки;
- формы;
- противни.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Используемые основные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. Учреждений средн. Проф. Образования/ Т.Б. Цыганова.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 448 с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебник. – М.: Академия, 2014.

Нормативные документы:

2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Для профессии «Повар, кондитер». Москва, 2013. Электронный образовательный ресурс. Локальный доступ (DVD-ROM).

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для на. Проф. Образования/ Н.Г. Бутейкис.- 12-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 336 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 7-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 400с.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для нач. проф. Образования/ Л.В. Мармузова.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 228 с.
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» В2ч. : учебн. Пособие для нач. проф. Образования/ [В.П. Еськова и др.]. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.- 320с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ В.П. Золин. 12-е изд. Стер. – М.: Издательский центр « Академия», 2014.- 320с.
6. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ И.Н. Иванова. - 4-е изд. Стер.- М: Издательский центр «Академия», 2014. – 160с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания./ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2013.

Периодические издания:

1. Журнал «Пищевая промышленность».
2. Журнал «Хлебопечение России»

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика (УП) проводится по модулям параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль. продолжительность УП в день- 6 часов.

Учебная практика по каждому модулю завершается отчетом, который оценивается оценками: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций, и развитие общих компетенций по модулям.

Профессиональные компетенции:

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.1	Наблюдение в процессе учебной практики. Экспертная оценка выполнения задания по учебной практике.
Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. ПК 3.2	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. ПК 3.3	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Разделять полуфабрикаты из мороженого теста. ПК 3.4	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. ПК 3.5	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. ПК 3.6	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов. ПК 3.7	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.

Общие компетенции:

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Наблюдение и оценка на

(OK1.)	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наличие положительных отзывов по итогам учебной -участие в профориентационной деятельности; -участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; -эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; – изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; 	<p>практических занятиях в процессе учебной практики</p>
<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (OK2)</p>	<p>соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем;</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время время учебной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...) 	<p>Анализ результатов практических работ. оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики.</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (OK3)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - личная оценка результативности; – личная оценка качества выполненной работы; – положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; – своевременность выполнения заданий; – качественность выполненных заданий; 	<p>оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики .</p> <p>Отчеты Ведомости сдачи выполненных работ. Ведомости результатов обучения по периодам</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (OK4)</p>	<ul style="list-style-type: none"> -эффективный поиск необходимой информации; - оперативность поиска необходимой информации; - степень использованной найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, личного использования; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации анализ инноваций в области профессиональной деятельности; – обзор публикаций в профессиональных изданиях. 	<p>Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме).</p> <p>Поиск информации по предложенной тематике и ее использование в обучении.</p> <p>Оценка подобранной информации по данному модулю;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка подготовленных рефератов; - выполнение творческих работ.
<p>Использовать информационно-коммуникационные</p>	<ul style="list-style-type: none"> – использование информационных технологий в процессе обучения; освоение программ, необходимых для 	<p>Результаты выполнения заданий (представленная информация на</p>

<p>технологии в профессиональной деятельности (ОК5)</p>	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> - применимость информационно-коммуникационных технологий в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; - устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, отчетов по учебной и производственной практике; 	<p>электронном носителе). Оценка созданных электронных презентаций.</p>
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК6)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; - степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - степень владения без конфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды 	<p>Наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения учебной практики, Наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике..</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК7)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии для применения профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы; - своевременное получение приписного свидетельства; - участие в военно-патриотических мероприятиях; - участие в военно-спортивных объединениях; - выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов. 	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности. Оценка деятельности выполнения работ учебной практики</p>