Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

РАССМОТРЕНО:
на заседании
Педагогического совета
ОБПОУ «ССХТ»
Протокол № 1
от «31» августа 2022г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказ ОБПОУ «ССХТ»
№ 206 от «31» августа 2022г.
И.о. Директор ОБПОУ «ССХТ»
_____ О.К.Косименко

Рабочая программа
УП.03 Учебная практика
профессия 19.01.04 Пекарь

Суджа
2022г.

Рабочая программа профессионального модуля УП.03 учебная практика разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования Российской Федерации от 2 августа 2013г. №799, зарегистрирован в Министерстве юстиции (рег. №29657 от 20 августа 2013г. с изменениями, утвержденными Приказом от 09 апреля 2015г. №390, зарегистрированными Министерством юстиции (рег.№31199 от 08 мая 2015г.).

Разработчик (составитель):

Гутенёва О.В. мастер производственного обучения ОБПОУ «ССХТ»

Согласовано: заведующая кафе „Лакомка"
(Должность руководителя предприятия)

МК Страмок Елена Викторовна / _____ /
(ФИО) (подпись)

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля УП.03 учебная практика рассмотрена и одобрена на заседании П(ЦК) общепрофессиональных и специальных дисциплин

Протокол № 1 от 31 августа 2022г.
Председатель П(ЦК) Голованова Е.К

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля УП.03 учебная практика рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

Протокол № 1 от 31 августа 2022г.
Председатель МС _____ О.Г.Кудинова

Заместитель директора по учебной работе _____ О.К.Косименко

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 5

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 13

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ 17

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения квалификаций: пекарь - кондитер и основных видов деятельности (ВД):

Разделка теста.

Рабочая программа учебной практики может быть использована при обучении специалистов на хлебопекарных предприятиях**.**

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь по основным видам 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.

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности обучающейся должен **уметь:**

ВД	Требования к умениям
Разделка теста	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формирующего оборудования. Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. Разделывать полуфабрикаты из замороженного теста. Производить укладку сформированных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. Обслуживать оборудование для деления теста и формирования тестовых заготовок. Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:
ПМ.03-396 часов**.**

2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность обучающихся первоначальных практических профессиональных **умений** в рамках модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь по основным видам деятельности (ВД),

Разделка теста.

необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
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	Разделывать полуфабрикаты из замороженного теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформированных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формирования тестовых заготовок.
ПК 3.7	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 её достижения, определённых 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 исполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Использовать воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1.Тематический план учебной практики

	ПМ 03.Разделка теста	396	Освоение рабочих приемов и операций по разделке теста машинным способом; Освоение рабочих приемов и операций по разделке теста ручным способом; Освоение рабочих приемов и операций по окончательной расстойке тестовых заготовок; Освоение рабочих приемов и операций по укладке тестовых заготовок на листы, платки; Освоение рабочих приемов и операций регулирования температуры и влажности при окончательной расстойке Освоение рабочих приемов и операций по обслуживанию оборудования для окончательной расстойки теста; Определение дефектов при окончательной расстойке теста и методы их	**Семестр №2** Тема 3.1 Деление и формование теста для хлебобулочных изделий машинным способом для формовых изделий	**108** 36
				Тема 3.2 Деление и формование теста для хлебобулочных изделий машинным способом для изделий на поточных линиях	36
				Тема 3.3 Деление и формование теста для хлебобулочных изделий машинным и ручным способом	36
				Семестр №3 Тема 3.4 Формование тестовых заготовок для плетёных изделий	108 36
				Тема 3.5 Формование тестовых заготовок для сдобных изделий	36
				Тема 3.6 Формование тестовых заготовок для мелкоштучных изделий	36
				Семестр №4 Тема 3.7 Формование тестовых заготовок для праздничных пирогов и куличей	**72**
				Семестр №5	**108** 36

			устранения; Освоение рабочих приемов и операций по округлению кусков теста для мелкоштучных изделий; Обслуживание оборудования для разделки теста; Определение качества окончательной расстойки тестовых заготовок	Тема 3.8 Деление и формование теста для мучных кондитерских изделий, выпекаемых в формах	
				Тема 3.9 Деление и формование теста для мучных кондитерских изделий, выпекаемых на листах	36
				Тема 3.10 Деление и формование теста для мучных кондитерских изделий на поточной линии	36
				Дифференцированный зачет.	

3.2. Содержание учебной практики

ПМ 03. Разделка теста		**396**	3
Виды работ. Освоение рабочих приемов и операций по разделке теста машинным способом; Освоение рабочих приемов и операций по разделке теста ручным способом; Освоение рабочих приемов и операций по окончательной расстойке тестовых заготовок; Освоение рабочих приемов и операций по укладке тестовых заготовок на листы, платки; Освоение рабочих приемов и операций регулирования температуры и влажности при окончательной расстойки; Освоение рабочих приемов и операций по расстойке тестовых заготовок; Освоение рабочих приемов и операций по обслуживанию			

оборудования для окончательной расстойки теста; Определение дефектов при окончательной расстойке теста и методы их устранения; Освоение рабочих приемов и операций по обслуживанию расстойно-печных агрегатов; Освоение рабочих приемов и операций по округлению кусков теста для мелкоштучных изделий; Обслуживание оборудования для разделки теста; Определение качества окончательной расстойки тестовых заготовок.				
Тема 3.1 Деление и формование теста для хлебобулочных изделий машинным способом для формовых изделий.	**Содержание**		**36**	
	1	Выполнение работ по разделке теста машинным способом для хлеба формового	6	
	2	Выполнение работ по формованию хлеба «Сеймского».	6	
	3	Выполнение работ по формованию хлеба «Дарницкого».	6	
	4	Выполнение работ по формованию хлеба «Богородского».	6	
	5	Выполнение работ по формованию хлеба «Покровского».	6	
	6	Выполнение работ по формованию хлеба «Фруктового».	6	
Тема 3.2 Деление и	**Содержание**		**36**	3

формование теста для хлебобулочных изделий машинным способом для изделий на поточных линиях.	1	Выполнение работ по делению и формованию теста для батона «Дорожный».	12	
	2	Выполнение работ по делению и формованию теста для батона «Подмосковный».	6	
	3	Выполнение работ по делению и формованию теста для батона « Стрелецкий».	6	
	4	Выполнение работ по делению и формованию теста для батона с изюмом.	12	
Тема 3.3 Деление и формование теста для хлебобулочных изделий машинным и ручным способом.	**Содержание**		**36**	3
	1	Выполнение работ по делению и формованию теста для батона с отрубями.	6	
	2	Выполнение работ по делению и формованию теста для батона « Чайный».	6	
	3	Выполнение работ по делению и формованию теста для батона «Горчичный»	6	
	4	Выполнение работ по делению и формованию теста для булочки «Диетическая».	6	
	5	Выполнение работ по делению и формованию теста для батона «Особый».	6	
	6	Выполнение работ по делению и формованию теста для булки «Городская».	6	
Тема 3.4 Формование тестовых заготовок для плетёных изделий.	**Содержание**		**36**	3
	1	Выполнение работ по формованию тестовых заготовок для плетёных изделий.	12	
	2	Выполнение работ по формованию теста для плетёнки «Хала».	12	
	3	Выполнение работ по формованию теста для плетёнки с сахаром.	12	
Тема 3.5 Формование тестовых заготовок для сдобных изделий.	**Содержание**		**36**	3
	1	Выполнение работ по формованию теста для витушки «Сдобная».	6	
	2	Выполнение работ по формованию теста для сдобы «Потешка».	12	
	3	Выполнение работ по формованию теста для рулета с маком.	6	
	4	Выполнение работ по формованию теста для рогаликов.	6	
	5	Выполнение работ по формованию теста для булочки «Майская».	6	
Тема 3.6 Формование тестовых заготовок для мелкоштучных изделий.	**Содержание**		**36**	3
	1	Выполнение работ по формованию теста для булочки «Крестьянская».	6	
	2	Выполнение работ по формованию теста для булочки «Чаровница».	6	
	3	Выполнение работ по формованию теста для ватрушки с творогом.	6	
	4	Выполнение работ по формованию теста для пирожков с начинкой.	6	
	5	Выполнение работ по формованию теста для булочки «Плюшка».	6	

	6	Выполнение работ по формованию теста для слоёных изделий.	6	
Тема 3.7 Формование тестовых заготовок для праздничных пирогов и куличей.	**Содержание**		**72**	3
	1	Выполнение работ по делению и формованию теста для праздничных пирогов простых.	12	
	2	Выполнение работ по делению и формованию теста для праздничных пирогов средней сложности.	12	
	3	Выполнение работ по делению и формованию теста для праздничных пирогов особой сложности.	12	
	4	Выполнение работ по делению и формованию теста для праздничных пирогов открытых.	12	
	5	Выполнение работ по делению и формованию теста для праздничных пирогов закрытых.	12	
	6	Выполнение работ по делению и формованию теста для праздничных куличей.	12	
Тема 3.8 Деление и формование теста для мучных кондитерских изделий, выпекаемых в формах.	**Содержание**		**36**	3
	1	Выполнение работ по делению и формованию теста для бисквитного полуфабриката.	6	
	2	Выполнение работ по делению и формованию теста для бисквита «Буше».	6	
	3	Выполнение работ по делению и формованию теста для песочного полуфабриката в формах(для пирожного «Корзиночка»).	12	
	4	Выполнение работ по делению и формованию теста для воздушно-орехового полуфабриката.	6	
	5	Выполнение работ по делению и формованию теста для кексов на химических разрыхлителях.	6	
Тема 3.9 Деление и формование теста для мучных кондитерских изделий, выпекаемых на листах.	**Содержание**		**36**	3
	1	Выполнение работ по делению и формованию теста для бисквитного полуфабриката.	6	
	2	Выполнение работ по делению и формованию теста для песочного полуфабриката.	6	
	3	Выполнение работ по делению и формованию теста для воздушно-орехового полуфабриката.	6	
	4	Выполнение работ по делению и формованию теста для заварного	6	

		полуфабриката.		
	5	Выполнение работ по делению и формованию теста для слоёного полуфабриката.	12	
Тема 3.10 Деление и формование теста для мучных кондитерских изделий на поточной линии.	**Содержание**		**36**	3
	1	Выполнение работ по делению и формованию теста для бисквитного полуфабриката.	12	
	2	Выполнение работ по делению и формованию теста для песочного полуфабриката.	12	
	3	Выполнение работ по делению и формованию теста для заварного полуфабриката.	6	
	4	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	**6**	

4. Условия реализации рабочей программы учебной практики

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие мастерской, предприятия/ организации на основе прямых договоров с ОУ.

Оснащение:

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- производственные шкафы,
- тестомесильная машина,
- необходимый инвентарь и посуда;
- холодильное оборудование,
- электрошкафы.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Микробиологии, санитарии, гигиены»:

- специальная лабораторная мебель,
- микроскопы,
- реактивы,
- натуральные образцы дезинфицирующих и гигиенических средств,
- инструментарий,
- инструкционные карты.

2. Инструменты и приспособления:

весы, сито, миски большие, миски средние, миски маленькие, ложка большая, ложка маленькая, столы, миксеры.

3. Средства обучения:

- персональный компьютер;
- мультимедийный проектор;
- экран;
- видеокамера;
- фотокамера;
- носители информации.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла рассредоточенно,

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный квалификационный экзамен по модулю.
Готовить дрожжевую продукцию различных видов	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный квалификационный экзамен по модулю.
Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Подготавливать и дозировать сырье	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный квалификационный экзамен

	по модулю.
Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный квалификационный экзамен по модулю.
Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный квалификационный экзамен по модулю.
Обслуживать оборудование для приготовления теста.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Комплексный квалификационный экзамен по модулю.
Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике

	и по каждому из разделов профессионального модуля.
Разделывать полуфабрикаты из мороженого теста.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля. Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.

Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.
Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	Текущий контроль в форме: - защиты практических работ; Зачеты по учебной практике и по каждому из разделов профессионального модуля.