Областное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Суджанский сельскохозяйственный техникум»

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

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

Рабочая программа
УП. 04 Учебная практика

профессия 19.01.04 Пекарь

Суджа
2022г.

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля
УП.04Термическая обработка теста и отделка поверхности
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 Министерством юстиции (рег.№29657 от 20 августа 2013г с изменениями, утвержденными Приказом от 09 апреля 2015года №390, зарегистрированными Министерством юстиции (рег. № 31199 от 08 мая 2015г).

Разработчик (составитель):
Гутенёва О.В. мастер производственного обучения ОБПОУ «ССХТ».

Согласовано: заведующая кабин. Лакомка
(Должность руководителя предприятия)

МП Страшок Елена Викторовна / _____ /
(ФИО) (подпись)

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля УП. 04 Техническая обработка теста и отделка поверхности рассмотрена и одобрена на заседании Методической комиссии

Протокол № __1____ от _31_августа 2022г.

Председатель П(ЦК) _____

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля УП. 04 Техническая обработка теста и отделка поверхности 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	12
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16

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):

Техническая обработка теста и отделка поверхности.

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
Техническая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

1.3 Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики: ПМ.04 - 180 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),

Техническая обработка теста и отделка поверхности

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

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 4.1	Определить 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	Обслуживание печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

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 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	180	Освоение рабочих приемов и операций по выпечке ржаного формового хлеба; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке ржаного подового хлеба; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке пшеничного формового хлеба; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке пшеничного подового хлеба; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке батонов; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке городских булок; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке русских и московских булок; Освоение рабочих приемов и	**<u>Семестр №2</u>** Тема 4.1 Выпекание хлеба и хлебобулочных, бараночных изделий. Выпечка хлеба формового.	**<u>72</u>** 18
				Тема 4.2 Выпекание хлеба и хлебобулочных, бараночных изделий. Выпечка хлеба подового.	18
				Тема 4.3 Выпечка батонов на поточной линии.	18
				Тема 4.4 Выпечка булочных изделий на листах.	12
				<u>Семестр №3</u> Тема 4.5 Выпечка сдобных изделий.	**<u>36</u>** 30
				Тема 4.6 Выпечка плетёных изделий.	6
				<u>Семестр№5</u> Тема 4.7 Выпечка мелкоштучных изделий.	**<u>72</u>** 24
				Тема 4.8 Выпечка праздничных пирогов.	12
				Тема 4.9 Выпечка мучных кондитерских полуфабрикатов.	30
				Тема 4.10 Сушка сухарных изделий. Дифференцированный зачет.	6

			операций по выпечке плетеных изделий; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке булочной мелочи; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке сдобных изделий; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке бараночных изделий Освоение рабочих приемов и операции по сушке сухарных изделий.		

3.2. Содержание учебной практики

ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий		**180**	
Виды работ. Освоение рабочих приемов и операций по выпечке ржаного формового хлеба; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке ржаного подового хлеба; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке пшеничного формового хлеба; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке пшеничного подового хлеба; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке батонов; Освоение рабочих приемов и операций по			

выпечке городских булок; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке русских и московских булок; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке плетеных изделий; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке булочной мелочи; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке сдобных изделий; Освоение рабочих приемов и операций по выпечке бараночных изделий Освоение рабочих приемов и операции по сушке сухарных изделий				
Тема 4.1 Выпекание хлеба и хлебобулочных, бараночных изделий. Выпечка хлеба формового.	**Содержание**		**18**	
	1	Выполнение работ по выпечке хлеба «Дарницкого». Выполнение работ по выпечке хлеба «Богородского».	6	
	2	Выполнение работ по выпечке хлеба «Покровского».	6	
	3	Выполнение работ по выпечке хлеба «Фруктового».	6	
Тема 4.2 Выпекание хлеба и хлебобулочных, бараночных изделий.	**Содержание**		**18**	3
	1	Выполнение работ по выпечке хлеба «Марьинского».	6	
	2	Выполнение работ по выпечке хлеба «Столичного» и «Курского».	6	

Выпечка хлеба подового.	3	Выполнение работ по выпечке хлеба «Корельского».	6	
Тема 4.3 Выпечка батонов на поточной линии.	**Содержание**		**18**	3
	1	Выполнение работ по выпечке батона «Дорожного» Выполнение работ по выпечке батона «Подмосковного».	6	
	2	Выполнение работ по выпечке батона «Стрелецкого».	6	
	3	Выполнение работ по выпечке батона с изюмом.	6	
Тема 4.4 Выпечка булочных изделий на листах.	**Содержание**		**12**	3
	1	Выполнение работ по выпечке батона с отрубями. Выполнение работ по выпечке батона «Чайный».	6	
	2	Выполнение работ по выпечке батона «Особый». Выполнение работ по выпечке булочки «Диетическая».	6	
Тема 4.5 Выпечка сдобных изделий.	**Содержание**		**30**	3
	1	Выполнение работ по выпечке витушки «Сдобная».	6	
	2	Выполнение работ по выпечке сдобы «Потешка».	6	
	3	Выполнение работ по выпечке рулета с маком.	6	
	4	Выполнение работ по выпечке рогаликов.	6	
	5	Выполнение работ по выпечке булочки «Майская».	6	
Тема 4.6 Выпечка плетёных изделий.	**Содержание**		**6**	
	1	Выполнение работ по выпечке булочки «Хала». Выполнение работ по выпечке плетёнки с сахаром.	6	
Тема 4.7 Выпечка мелкоштучных изделий.	**Содержание**		**24**	3
	1	Выполнение работ по выпечке булочки «Крестьянская». Выполнение работ по выпечке булочки «Чаровница».	6	
	2	Выполнение работ по выпечке ватрушки с творогом. Выполнение работ по выпечке пирожков с начинкой .	6	
	3	Выполнение работ по выпечке булочки «Плюшка».	6	
	4	Выполнение работ по выпечке слоёных изделий.	6	
Тема 4.8 Выпечка праздничных пирогов.	**Содержание**		**12**	3
	1	Выполнение работ по выпечке пирогов «Праздничных».	6	
	2	Выполнение работ по выпечке каравая.	6	
Тема 4.9 Выпечка мучных	**Содержание**		**30**	3

кондитерских полуфабрикатов.	1	Выполнение работ по выпечке бисквитного полуфабриката.	6	
	2	Выполнение работ по выпечке песочного полуфабриката.	6	
	3	Выполнение работ по выпечке воздушно- орехового полуфабриката.	6	
	4	Выполнение работ по выпечке заварного полуфабриката.	6	
	5	Выполнение работ по выпечке слоёного полуфабриката.	6	
Тема 4.10 Сушка сухарных изделий.	**Содержание**		**12**	3
	1	Выполнение работ по сушке сухарных изделий.	6	
	2	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 рассредоточено.

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.