

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»
«Городская Кулинарная Школа»



«Утверждаю»

Директор ООО «ГАММА-плюс»

/Т.В. Солоднева/

» 04 2017 г.

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по рабочей профессии
16472 «Пекарь»

форма подготовки: очная

Тольятти, 2017 г

Программа рассмотрена на заседании Методического совета (протокол № 2 от «18» апреля 2017 г.)

Содержание согласовано с заместителем директора по УЧ Шаромовой Н.Л.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного профессионального стандарта по профессии 16472 Пекарь в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление теста. Разделка теста. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Организация-разработчик:

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»

Разработчики:

Заместитель директора по УЧ – Шаромова Н.Л.

Преподаватель – Федотов А.С.

Мастер производственного обучения – Якубенко Н.В.

Содержание

1 Паспорт программы учебной практики	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи учебной практики.	4
2 Результаты освоения программы учебной практики	6
3 Тематический план и содержание учебной практики	7
4 Условия реализации учебной практики	8
4.1 Требования к материально-техническому обеспечению.....	8
4.2 Информационное обеспечение обучения.....	8
5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	10
Приложение А	11

1 Паспорт программы учебной практики

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы профессиональной подготовки в соответствии с Федеральным государственным профессиональным стандартом по профессии 16472 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление теста. Разделка теста. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1 Подготавливать и дозировать сырье.
- ПК 1.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- ПК 1.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- ПК 1.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.
- ПК 2.1 Производить деление теста на куски вручную
- ПК 2.2 Производить формование тестовых заготовок вручную
- ПК 2.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 2.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 2.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.
- ПК 2.6 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- ПК 3.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- ПК 3.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.
- ПК 3.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 3.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- ПК 3.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ПК 3.6 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 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 указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

знать:

- характеристики сырья и требования к его качеству;
- правила хранения сырья;
- правила подготовки сырья к пуску в производство ;
- способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей;
- способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
- способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
- рецептура приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без кремов;
- методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- структуру и физические свойства различных видов теста;
- сущность процессов созревания теста;
- правила работы на тестоприготовительном оборудовании.

уметь:

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье ;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания.

владеть навыками:

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
- обслуживания оборудования для приготовления теста.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики – 40 часов.

2 Результаты освоения программы учебной практики

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является овладение обучающимися первоначальными практическими профессиональными навыками и умениями в рамках требований Федерального государственного профессионального стандарта по профессии 16472 Пекарь

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 1.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 1.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 1.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 2.1	Производить деление теста на куски вручную
ПК 2.2	Производить формование тестовых заготовок вручную
ПК 2.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 2.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 2.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.
ПК 2.6	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 3.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 3.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.
ПК 3.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 3.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 3.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 3.6	Обслуживать 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 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.

3 Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание	Объем часов
Тема 1 Приготовление теста	ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4	Техника безопасности. Организация рабочего места в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с технологическим оборудованием тестомесильного отделения. Правила эксплуатации. Классификация теста. Характеристика способов замеса теста. Понятие о рецептуре. Ознакомление с производственными рецептурами. Правила применения сырья и условия хранения. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста.	6
Тема 2 Дрожжевое тесто	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК2.5 ПК2.6 ПК3.3 ПК3.4	Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья. Правила эксплуатации. Хранение и подготовка дополнительного сырья. Фарши и начинки. Процессы, происходящие при выпечке теста. Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Изделия из дрожжевого теста. Жарка изделий в жире. Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто. Тесто для оладий. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки.	16
Тема 3 Бездрожжевое тесто	ПК3.1 ПК3.2 ПК3.5 ПК2.4 ПК3.6	Техника безопасности. Организация рабочего места. Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья. Правила эксплуатации. Хранение и подготовка дополнительного сырья. Тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней. Сдобное пресное тесто. Вафельное, пряничное, песочное, заварное, слоеное, миндальное тесто (полуфабрикат), воздушное и воздушно-ореховое тесто, бисквит. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки.	18

4 Условия реализации учебной практики

4.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в производственном цехе общества с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс».

Оборудование производственного цеха:

Рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, тестомесильная машина, пароконвектоматы, конвекционное оборудование, ножи, электроплита, противни, машина для просеивания муки, 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. Хромеевков 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 технология пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.
3. Козьмина Н.П. Биохимия хлебопечения. - М.: Пищевая промышленность, 1978. - 279 с.
4. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.
5. Матвеева И.В., Белявская И.Г. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - М.: ДеЛи принт, 2001. - 150 с.
6. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.
7. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.
8. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2005.
9. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепром издат, 1997. - 191 с.
10. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий для профилактического и лечебного питания. - М.: Пищепромиздат, 2004. - 252 с. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки. - СПб.: ГосНИИХП, М.: ВИНТИ, 2000. - 183 с.
11. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурапгиздат, 1989. - 493 с.
12. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. — СПб : Проффикс, 2006.
13. Шезо Р. И. Функциональные продукты питания / Р. И. Шезо, Г. И. Касьянов. — М.: Колос, 2000

5 Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК1.1 Подготавливать и дозировать сырье	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1.
ПК1.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1
ПК1.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 1
ПК1.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 1
ПК 2.1 Производить деление теста на куски вручную	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 2
ПК 2.2 Производить формование тестовых заготовок вручную	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 2
ПК 2.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 2
ПК 2.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 3
ПК 2.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 2
ПК 2.6 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 2
ПК 3.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 3
ПК 3.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 3
ПК 3.3 Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 2
ПК 3.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 2
ПК 3.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 3
ПК 3.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы № 3

**Аттестационный лист учебной практики
«Технология приготовления мучных изделий»**

1. Ф.И.О обучающегося, группы № _____ «Пекарь».

2. Место проведения практики:

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»

3. Время проведения практики: 40 часов

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

№ п/п	Виды работ	Количество часов	Качество выполненных работ
1	Ознакомление с правилами техники безопасности, организации рабочего места в производственном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации.	2	
2	Приготовление фаршей и начинок.	4	
3	Приготовление дрожжевого безопарного теста. Разделка и выпечка теста.	4	
4	Приготовление дрожжевого опарного теста. Жарка изделий в жире.	4	
5	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Разделка и выпечка теста.	4	
6	Приготовление блинного теста, теста для оладий. Выпечка теста.	2	
7	Приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши домашней. Разделка и выпечка теста.	2	
9	Приготовление сдобного пресного теста. Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	4	
10	Приготовление вафельного и пряничного теста. Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	2	
11	Приготовление песочного теста. Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	2	
12	Приготовление заварного теста. Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	2	
13	Приготовление слоеного, миндального теста (полуфабрикат). Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	2	
14	Приготовление воздушного, воздушно-орехового теста. Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	2	
15	Приготовление бисквита. Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	4	

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

Дата

Подписи руководителя практики,

М.П.

ответственного лица организации