


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

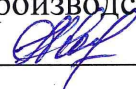
**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»**

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ
ТЕСТА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по
профессии 19.01.04 Пекарь

г. Петропавловск – Камчатский,
2020 г.

Рассмотрено и одобрено
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от «25» мая 2020 г.
Председатель  А.Ю. Баранова

Утверждаю
Заместитель директора по учебно-
производственной работе
 О.Н. Толоконникова
«25» мая 2020 г.

Программа учебной и производственной практики профессионального модуля ПМ.02.
Приготовление теста разработана на основе Федерального государственного
образовательного стандарта по специальности СПО 19.01.04 Пекарь.

Организация-разработчик:

КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»

Разработчик: Пинчук Ирина Владимировна, мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной и производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Минобрнауки России №390 от 09.04.2015г., зарегистрированным в Министерстве юстиции России от 6 мая 2015 г. №37199, а так же на основе профессионального стандарта, 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Минтруда России от 01.12.2015г. № 914н, зарегистрированным в Минюсте России 25.12.2015г. № 40270

1.2. Цели и задачи учебной и производственной практики

С целью овладения видами деятельности по профессии 19.01.04 Пекарь обучающиеся должны приобрести следующие профессиональные компетенции и общие компетенции:

ВД 2 Приготовление теста

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество

ОК 3 Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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).

В ходе освоения производственной практики обучающиеся должны приобрести следующий **практический опыт**:

ПМ 02 Приготовление теста иметь практический опыт:

-хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;

-приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;

- обслуживание оборудования для приготовления теста.

Количество на усвоение производственной практики – 288 часов.

Количество на усвоение учебной практики – 90 часов.

Требования к личностным результатам реализации рабочей программы воспитания и требования к личностным результатам с учетом особенностей профессии:

ЛРО 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.

ЛРО14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.

ЛРР-1 Осознающий значимость качественного выполнения трудовых функций для развития предприятия, организации

ЛР-КК1 Признающий ценность непрерывного образования, ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, избегающий безработицы; управляющий собственным профессиональным развитием; рефлексивно оценивающий собственный жизненный опыт, критерии личной успешности.

**2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Наименование профессионального модуля	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объём часов
ПМ.02 Приготовление теста		288
Тема 02.1	Инструктаж по техники безопасности и санитарно-гигиенических правил. Выполнение операций по хранению и подготовке сырья к пуску в производство.	3
Тема 02.2	Выполнение операций по приготовлению дрожжевого пшеничного теста безопасным способом с применением тестоприготовительного оборудования.	4

Тема 02.3	Выполнение операций по приготовлению дрожжевого пшеничного теста опарным способом.	7
Тема 02.4	Выполнение операций по приготовлению ржаного теста на густой закваске с применением тестоприготовительного оборудования.	4
Тема 02.5	Выполнение операций по приготовлению ржано-пшеничного теста на жидкой закваске. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	7
Тема 02.6	Выполнение операций по приготовлению ржаного теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске с применением тестоприготовительного оборудования	7
Тема 02.7	Выполнение операций по приготовлению теста для заварных видов ржаного хлеба с применением тестоприготовительного оборудования.	7
Тема 02.8	Выполнение операций по приготовлению теста на полуфабрикатах из целого зерна.	4
Тема 02.9	Выполнение операций по приготовлению теста на жидких пшеничных заквасках. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	4
Тема 02.10	Выполнение операций по приготовлению сдобного дрожжевого теста опарным способом с применением тестоприготовительного оборудования.	7
Тема 02.11	Выполнение операций по приготовлению сдобного дрожжевого теста безопарным способом.	7
Тема 02.12	Выполнение операций по приготовлению дрожжевого пшеничного теста с отсдобкой с применением тестоприготовительного оборудования.	4
Тема 02.13	Выполнение операций по приготовлению дрожжевого теста на сыворотке с применением тестоприготовительного оборудования.	4

Тема 02.14	Выполнение операций по приготовлению пшеничного теста на мезофильной молочнокислой закваске.	4
Тема 02.15	Выполнение операций по приготовлению пшеничного теста на концентрированной молочнокислой закваске(КМКЗ).	4
Тема 02.16	Выполнение операций по приготовлению пшеничного теста с использованием витаминной закваски.	4
Тема 02.17	Выполнение операций по приготовлению пряничного теста сырцовым способом с применением тестоприготовительного оборудования	3
Тема 02.18	Выполнение операций по приготовлению пряничного теста заварным способом с применением тестоприготовительного оборудования	4
Тема 02.19	Выполнение операций по приготовлению теста вытяжным способом (тесто для штруделя).	4
Тема 02.20	Выполнение операций по приготовлению теста на сухих смесях с использованием тестоприготовительного оборудования.	4
Тема 02.21	Выполнение операций по приготовлению теста для баранок с применением тестоприготовительного оборудования.	3
Тема 02.22	Выполнение операций по приготовлению теста для бубликов. Обслуживание оборудования для приготовления теста	4
Тема 02.23	Выполнение операций по приготовлению простого пресного теста с применением тестоприготовительного оборудования.	3
Тема 02.24	Выполнение операций по приготовлению сдобного пресного теста.	4
Тема 02.25	Выполнение операций по приготовлению слоёного дрожжевого теста	3
Тема 02.26	Приготовления сдобного дрожжевого теста ускоренным способом с	4

	применением тестоприготовительного оборудования	
Тема 02.27	Выполнение операций по приготовлению заварного теста с применением тестоприготовительного оборудования.	4
Тема 02.28	Выполнение операций по приготовлению песочного теста. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	4
Тема 02.29	Приготовление теста для сахарного печенья с применением тестоприготовительного оборудования.	4
Тема 02.30	Выполнение операций по приготовлению блинного теста. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	4
Тема 02.31	Выполнение операций приготовления теста для крекеров с применением тестоприготовительного оборудования.	3
Тема 02.32	Выполнение операций приготовления теста для галет с применением тестоприготовительного оборудования.	4
Тема 02.33	Приготовление бисквитного теста обычным способом с применением тестоприготовительного оборудования.	3
Тема 02.34	Приготовление вафельного теста с применением тестоприготовительного оборудования.	4
Тема 02.35	Приготовление теста для блинчиков с применением тестоприготовительного оборудования.	3
Тема 02.36	Выполнение операций по приготовлению теста для ромовых баб. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	4
Тема 02.37	Выполнение операций по приготовлению затяжного теста с применением тестоприготовительного оборудования.	3
Тема 02.38	Выполнение операций по приготовлению теста для воздушного полуфабриката.	4

	Обслуживание оборудования для приготовления теста.	
Тема 02.39	Приготовление теста для производства воздушно-орехового полуфабриката. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	4
Тема 02.40	Приготовление теста для овсяного полуфабриката с применением тестоприготовительного оборудования.	4
Тема 02.41	Приготовление теста для сахарного полуфабриката с применением тестоприготовительного оборудования.	3
Тема 02.42	Приготовление теста для сдобного печенья с применением тестоприготовительного оборудования.	4
Тема 02.43	Приготовление теста для бараночных изделий с применением тестоприготовительного оборудования.	3
Тема 02.44	Приготовление теста для сухарных изделий с применением тестоприготовительного оборудования.	4
Тема 02.45	Приготовление кондитерского теста на основе промышленных смесей с применением тестоприготовительного оборудования.	3
Тема 02.46	Приготовления теста при производстве восточных сладостей (шакер-лукум, курабье бакинское).	4
Тема 02.47	Приготовление теста при производстве диетических изделий с применением тестоприготовительного оборудования.	3
	Дифференцированный зачет.	8
	Всего часов:	252

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объём часов
ПМ.02 Приготовление Теста		90

Тема 02.1	Инструктаж по техники безопасности и санитарно-гигиенических правил. Выполнение операций по хранению и подготовке сырья к пуску в производство.	3
Тема 02.2	Выполнение операций по приготовлению дрожжевого пшеничного теста безопасным способом с применением тестоприготовительного оборудования.	4
Тема 02.3	Выполнение операций по приготовлению дрожжевого пшеничного теста опарным способом.	7
Тема 02.4	Выполнение операций по приготовлению ржано-пшеничного теста на жидкой закваске. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	7
Тема 02.5	Выполнение операций по приготовлению теста для заварных видов ржаного хлеба с применением тестоприготовительного оборудования.	7
Тема 02.6	Выполнение операций по приготовлению сдобного дрожжевого теста опарным способом с применением тестоприготовительного оборудования.	8
Тема 02.7	Выполнение операций по приготовлению сдобного дрожжевого теста безопасным способом.	7
Тема 02.8	Выполнение операций по приготовлению теста для баранок с применением тестоприготовительного оборудования.	7
Тема 02.9	Выполнение операций по приготовлению сдобного пресного теста.	7
Тема 02.10	Выполнение операций по приготовлению слоёного дрожжевого теста	7
Тема 02.11	Выполнение операций по приготовлению заварного теста с применением тестоприготовительного оборудования.	7
Тема 02.12	Выполнение операций по приготовлению песочного теста.	8

	Обслуживание оборудования для приготовления теста.	
Тема 02.13	Приготовление теста для производства воздушно-орехового полуфабриката. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	7
Тема 02.14	Выполнение операций по приготовлению бисквитного теста. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	7
	Дифференцированный зачет.	4
	Всего часов:	90

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения учебной и производственной практики

Рабочая программа учебной и производственной практики предполагает проведение в учебных лабораториях и производственную практику на предприятиях на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и предприятием, куда направляются обучающиеся.

3.2. Общие требования к организации образовательного процесса.

Производственная практика и учебная проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебных дисциплин и учебной практики.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Толмачева Т.А., Николаев В.Н. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие; 2019 г.
2. Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А., Грошева Л.В. Разделка теста: учебное пособие; 2018 г.
3. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В. Экспертиза хлебобулочных изделий; 2017 г.

Дополнительные источники:

1. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В. Экспертиза хлебобулочных изделий; 2017 г.
2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.52. 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., Поляндова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999. -216 с.
5. Хромеев 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики от предприятия, и мастером производственного обучения в процессе выполнения производственных работ. По завершению практики студенты проходят квалификационные испытания в форме дифференцированного зачета по выполнению практической работы, содержание которой должно соответствовать определенному виду профессиональной деятельности. Для проведения дифференцированного зачета формируется комиссия, в состав которой включаются представители техникума и предприятия, результаты ДЗ оформляются протоколом.

Результаты обучения (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 2.1. -2.4. ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё. ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. ПК 2.3. Определять готовность опары,	Соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий СанПиН 2.3.4.545-96; Выбор основного и дополнительного сырья в зависимости от видов	Экспертное наблюдение и оценка на производственных работах. Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета.

закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.	изделий в соответствии с рецептурой. Дозирование сырья для приготовления теста для хлебобулочных и кондитерских изделий ГОСТ 5667—65.	
---	---	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированные профессиональные компетенции, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения

Результаты обучения (Освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обуче
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	сознательное отношение к освоению профессиональными знаниями, умениями и опытом.	Взаимодействие с наставниками на производственной практике и контроль адаптации в трудовом коллективе.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	использование современных научных методов и способов решения профессиональных управленческих задач; составление плана работы на краткосрочный и среднесрочный периоды.	Контроль за выполнением требований к организации рабочего места через оценивание наставником
ОК 3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	способность анализировать и оценивать ситуацию; принятие управленческого решения в стандартных и нестандартных ситуациях и способность нести за них персональную ответственность.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения производственной практики.
ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	соответствие информации, полученной в процессе поиска для принятия эффективного управленческого решения в стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития.	Выполнение практических заданий с использованием современных технологий и дополнительной литературы.

<p>ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>использование ИКТ для совершенствования управления людьми, извлечения и реализации новой информации, применения ее в производственной деятельности.</p>	<p>Выполнение презентации с использованием дополнительной литературы и Интернет ресурсов.</p>
<p>ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>распределение обязанностей внутри трудового коллектива; выстраивание доброжелательных отношений с людьми в процессе трудовой деятельности.</p>	<p>Взаимодействие с наставниками, контроль работы обучающихся в коллективе.</p>
<p>ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний. (для юношей).</p>	<p>проявление интереса к воинской службе; участие в военно-патриотических мероприятиях.</p>	<p>Взаимодействие с сотрудниками Военкомата по поводу прохождения службы в рядах Вооруженных Сил.</p>

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

для студентов набора 2020 года
на базе среднего общего образования
на 2021/2022 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 25 мая 2021 г.

В рабочую программу на 2021/2022 учебный год изменения и дополнения не
вносились.

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-	-	-	-

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2022/2023 учебный год

Изменения и дополнения рассмотрены и одобрены на заседании методической комиссии преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения, протокол № 9 от 23 мая 2022 г.

В рабочую программу на 2022/2023 учебный год внесены следующие изменения и дополнения:

№п/п	Раздел	Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
1	3. Условия реализации программы дисциплины	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., 24.11.2022. — 252 с. — (Профессиональное образование). — — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/510044 - Текст: электронный.	Соблюдение требования ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ТЕСТА**

для студентов набора 2020, 2022 года
на базе основного общего образования
на 2023/2024 учебный год

Изменения и дополнения
рассмотрены и одобрены
на заседании методической комиссии
преподавателей специальных дисциплин и
мастеров производственного обучения,
протокол № 9 от 26 мая 2023 г.

В рабочую программу на 2023/2024 учебный год изменения и дополнения не
вносились.

№п/п	Раздел		Содержание дополнений/изменений	Основания для внесения дополнений/изменений
-				