

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ


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


**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ.04. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И
ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

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.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и
мучных кондитерских изделий 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 4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий:

ПК 4.1. Определять 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. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

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

ПМ.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий иметь практический опыт:

-выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;

- сушки сухарных изделий;

-выпечки кексов, пряников, вафель, печения;

- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;

-наладки и регулирования режима работы печи.

Количество на усвоение производственной практики – 228 ч.

Количество на усвоение учебной практики – 72 ч.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объём часов
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		
Тема 04.1	Инструктаж по техники безопасности в печном отделении. Осуществление выпечки хлеба пшеничного формового. Наладка и регулирование режима работы печи.	3
Тема 04.2	Осуществление выпечки хлеба ржаного формового. Наладка и регулирование режима работы печи.	4
Тема 04.3	Осуществление выпечки хлеба ржаного подового с кунжутом. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.4	Осуществление выпечки булочек круглых. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.5	Осуществление выпечки плюшек с сахаром. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.6	Осуществление выпечки кренделей сдобных. Наладка и регулирование режима работы печи.	8
Тема 04.7	Осуществление выпечки рогаликов ореховых. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.8	Осуществление выпечки батончиков ячменных. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.9	Осуществление выпечки пиццы по-итальянски. Наладка и регулирование режима работы печи.	3
Тема 04.10	Осуществление выпечки пирогов с капустой и мясом. Наладка и регулирование режима работы печи.	4
Тема 04.11	Осуществление выпечки печенья овсяного. Наладка и регулирование режима работы печи.	7

Тема 04.12	Осуществление выпечки кулебяки из дрожжевого теста. Наладка и регулирование режима работы печи.	8
Тема 04.13	Осуществление выпечки пирожков печеных с различным фаршем. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.14	Осуществление выпечки расстегаев «Московских». Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.15	Осуществление выпечки пирогов со свежими фруктами. Наладка и регулирование режима работы печи.	4
Тема 04.16	Осуществление выпечки пирогов с маком. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.17	Осуществление выпечки кексов с изюмом. Наладка и регулирование режима работы печи.	8
Тема 04.18	Осуществление выпечки кулича с изюмом и цукатами. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.19	Осуществление выпечки ромовых баб. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.20	Осуществление жарки пончиков «Московских» в жире. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.21	Осуществление жарки пирожков и беляшей. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.22	Осуществление жарки хвороста лимонного. Наладка и регулирование режима работы печи.	8
Тема 04.23	Осуществление выпечки слоек с марципаном. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.24	Осуществление выпечки крученника слоёного из дрожжевого теста. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.25	Осуществление выпечки ватрушек венгерских. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.26	Осуществление выпечки блинов. Наладка и регулирование режима работы печи.	7

Тема 04.27	Осуществление выпечки оладьев сдобных. Наладка и регулирование режима работы печи.	8
Тема 04.28	Осуществление выпечки пирога блинчатого. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.29	Осуществление выпечки вафель. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.30	Осуществление выпечки пряничных изделий. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.31	Осуществление выпечки сухарных плит. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.32	Осуществление сушки нарезанных ломтей сухарей. Контроль температурного режима.	8
Тема 04.33	Осуществление выпечки печенья миндального фигурного. Наладка и регулирование режима работы печи.	7
Тема 04.34	Осуществление выпечки печенья затяжного с помадкой. Наладка и регулирование режима работы печи.	8
Тема 04.35	Осуществление выпечки колец воздушных. Наладка и регулирование режима работы печи.	8
	Дифференцированный зачет	
	Всего часов:	228

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объём часов
ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ		
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		
Тема 04.1	Инструктаж по технике безопасности в печном отделении. Осуществление выпечки хлеба пшеничного формового. Наладка и регулирование режима работы печи.	3

Тема 04.2	Демонстрация навыков выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания	4
Тема 04.3	Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	7
Тема 04.4	Демонстрация знаний ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь.	7
Тема 04.5	Демонстрация навыков выпекания, хлебобулочных и бараночных изделий. Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания.	7
Тема 04.6	Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки, помады. Осуществление выпечки кренделей сдобных.	8
Тема 04.7	Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	7
Тема 04.8	Демонстрация знаний норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия	7
Тема 04.9	Демонстрация навыков контроля и режима сушки сухарных изделий	7
Тема 04.10	Демонстрация навыков выпекания сухарных плит и проведение сушки нарезанных ломтей сухарей.	7
Тема 04.11	Зачет	8
	Всего часов:	72

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.

Дополнительные источники:

3. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В. Экспертиза хлебобулочных изделий; 2017 г.

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	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и
----------------------------	----------------------------------------------	----------------------------------

(освоенные профессиональные компетенции)		оценки результатов обучения
<p>ПК 4.1. -4.6. ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. ПК 4.3. Отделять 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. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>Выбор режима для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Проведение органолептической оценки качества хлебобулочного и кондитерского сырья. Соблюдение температурного режима привычки хлебобулочных и кондитерских изделий. Распределение времени на все этапы выполнения технологического процесса; Соблюдение инструкций по обслуживанию оборудования для выпечки хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий. Соблюдение инструкций по обслуживанию оборудования для выпечки мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на производственных работах. Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета.</p>

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 обучения
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 наставниками.
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.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	использование ИКТ для совершенствования управления людьми, извлечения и реализации новой информации, применения ее в производственной деятельности.	Выполнение презентации с использованием дополнительной литературы и Интернет ресурсов.
ОК 6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	распределение обязанностей внутри трудового коллектива; выстраивание доброжелательных отношений с людьми в процессе трудовой деятельности.	Взаимодействие с наставниками, контроль работы обучающихся в коллективе.

<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.04. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА
ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ**

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

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.04. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА
ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ**

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.04. ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА
ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ**

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
-	-	-	-