



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ

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

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05. УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**
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.05.
Укладка и упаковка готовой продукции 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 5 Укладка и упаковка готовой продукции:

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

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 05 Укладка и упаковка готовой продукции иметь практический опыт:

-отбраковки изделий;

-укладки готовой продукции;

-упаковки готовой продукции вручную;

- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
 -устранение мелких неполадок упаковочного оборудования.
 Количество на усвоение учебной практики – 54 ч.
 Количество на усвоение производственной практики – 180 ч.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объём часов
Тема 05.1	Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы.	7
Тема 05.2	Правила укладки изделий в лотки.	7
Тема 05.3	Правила укладки изделий в лотки	7
Тема 05.4	Санитарная обработка лотков.	7
Тема 05.5	Укладка готовых изделий на лотки.	8
Тема 05.6	Контроль качества изделий.	7
Тема 05.6	Учет готовой продукции	7
	Зачет	4
	Всего	54

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Тема 05.1	Инструктаж по технике безопасности. Санитарно-гигиенические требования при работе в отстывочном отделении, экспедиции.	7
Тема 05.2	Осуществление укладки и упаковки хлеба формового, массой 0.8 кг. на технологическом оборудовании. Устранение мелких неполадок.	7
Тема 05.3	Осуществление укладки и упаковки батонов массой до 0.6 кг. на технологическом оборудовании. Отбраковка готовых изделий по массе.	7
Тема 05.4	Осуществление укладки и упаковки булочек, ватрушек, плюшек массой 0.2 кг. с использованием технологического оборудования.	7

Тема 05.5	Осуществление укладки и упаковки плетёнок с маком массой 0.4 кг. Отбраковка готовых изделий.	8
Тема 05.6	Осуществление укладки и упаковки различной сдобы массой 0,1 кг. Отбраковка готовых изделий.	7
Тема 05.7	Осуществление укладки и упаковки мелкоштучных сухарных изделий с использованием технологического оборудования.	7
Тема 05.8	Упаковывание хлебобулочных изделий в термостойкие упаковочные материалы с последующей обработкой теплом.	7
Тема 05.9	Осуществление укладки и упаковки пирожных штучно-формовых в бумажные капсулы и в коробки.	7
Тема 05.10	Осуществление укладки и упаковки пирожных без отделки на ребро по 90 штук в один ящик.	8
Тема 05.11	Осуществление укладки и упаковки печенья в коробки из коробочного картона и полимерного материала. Отбраковка изделий.	7
Тема 05.12	Осуществление укладки и упаковки вафель в ящики из гофрированного картона, дощатые, фанерные вручную.	7
Тема 05.13	Осуществление укладки и упаковки штучных бисквитных рулетов в парафинированную бумагу, пергамент, целлофан.	7
Тема 05.14	Осуществление укладки и упаковки вафель с применением упаковочного оборудования.	8
Тема 05.15	Осуществление укладки и упаковки кексов с использованием технологического оборудования.	7
Тема 05.16	Осуществление укладки и упаковки кексов в пачки с художественно оформленной этикеткой, в пакеты из целлофана	7
Тема 05.17	Осуществление укладки и упаковки кексов в пачки с художественно оформленной этикеткой, в пакеты из полимерной плёнки.	7
Тема 05.18	Осуществление укладки и упаковки пирожных	7

Тема 05.19	Осуществление укладки и упаковки пирожных	8
Тема 05.20	Осуществление укладки и упаковки батончиков	7
Тема 05.21	Осуществление укладки и упаковки хлеба	7
Тема 05.22	Осуществление укладки и упаковки бараночек	7
Тема 05.23	Осуществление укладки и упаковки булочек	7
	Дифференцированный зачет	8
	Всего часов	180

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к условиям проведения 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. Матвеева И.В., Белявская И.Г. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий. – М.: Колос, 2002.
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2008.
5. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В. Экспертиза хлебобулочных изделий; 2017 г.
6. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.52.
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2009. -304с.

8. 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.
9. 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.
10. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.
11. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2001.
12. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.
13. Чижова К.Н., Шкваркина Т.Н., Запенина Н.В. и др. Технохимический контроль хлебопекарного производства. - М.: Пищевая промышленность, 1975. - 480 с.
14. 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 1.1. -1.1.3 ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и	Выполняет работу по размножению и выращиванию дрожжей. Активирует прессованные дрожжи. Проводит органолептическую	Экспертное наблюдение и оценка работ на производственной практике. Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета.

<p>выращивания дрожжей. ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.</p>	<p>оценку качества дрожжей. Использует методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы. Соблюдает требования безопасности труда.</p>	
<p>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, закваски, теста при замесе и брожении. ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.</p>	<p>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 изделий в соответствии с рецептурой. Дозирование сырья для приготовления теста для хлебобулочных и кондитерских изделий ГОСТ 5667—65.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на производственных работах. Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 3.1-3.7. ПК 3.1. Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин. ПК 3.2 Производить формование</p>	<p>Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. Точность деления теста на куски вручную и с помощью тестоделительных машин в соответствии с требованиями стандартов и ассортиментом</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на производственной практике. Экспертное наблюдение и оценка на производственных работах. Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета.</p>

<p>тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования. ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста. ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок. ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.</p>	<p>продукции Точность выбора оборудования в соответствии с технологическим процессом. Формование тестовых заготовок согласно требований стандарта к ассортименту вручную и с применением формующего оборудования. Правильность укладки сформованных тестовых заготовок на листы с соблюдением соответствующего расстояния.</p>	
<p>ПК 4.1. -4.6. ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.</p>	<p>Выбор режима для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Проведение органолептической оценки качества</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка на производственных работах. Проведение практических занятий и самостоятельных</p>

<p>ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.</p> <p>ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.</p> <p>ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.</p>	<p>хлебобулочного и кондитерского сырья.</p> <p>Соблюдение температурного режима при выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий.</p> <p>Распределение времени на все этапы выполнения технологического процесса;</p> <p>Соблюдение инструкций по обслуживанию оборудования для выпечки хлебобулочных изделий и сушки сухарных изделий.</p> <p>Соблюдение инструкций по обслуживанию оборудования для выпечки мучных кондитерских изделий.</p>	<p>работ. Сдача студентами дифференцированного зачета.</p>
<p>ПК 5.1. - 5.3.</p> <p>ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.</p> <p>ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку</p>	<p>Выполняет работу по отбраковке готовой продукции по органолептическим показателям.</p> <p>Выполняет работу по упаковке готовой продукции вручную различными способами.</p> <p>Выполняет требования безопасности труда,</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на производственной практике.</p> <p>Оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при выполнении производственных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета</p>

хлебобулочных изделий. ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	личной гигиены и санитарии в упаковочном отделении.
---	---

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 выпол	соответствие информации, полученной в процессе поиска для принятия эффективного управленческого решения в	Выполнение практических заданий с использованием современных технологий

нения профессиональных задач	стандартной и нестандартной ситуации и для личностного развития.	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.
ОК 7 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний. (для юношей).	проявление интереса к воинской службе; участие в военно-патриотических мероприятиях.	Взаимодействие с сотрудниками Военкомата по поводу прохождения службы в рядах Вооруженных Сил.

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.05. УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

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
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05. УКЛАДКА И
УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

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	Слесарчук В.А. Упаковка продукции пищевых производств / В.А. Слесарчук, Е.К. Хамитова. - Минск: РИПО, 2019. - 235 с. - ISBN 978-985-503-851-2. - URL: https://ibooks.ru/bookshelf/361837/reading - Текст: электронный.	Соблюдение требования ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

**ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ
УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.05. УКЛАДКА И
УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

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
-	-	-	-