**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ИВАНОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ИВАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ**

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНОЗаведующая производствомИП Чернышева В.В. «Любимая пекарня»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О. Н. Семенова | УТВЕРЖДАЮ Директор ОГБПОУ ИКПП\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н. А. ГречинПриказ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебной практики по профессиональному модулю**

**ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

**по профессии СПО ППКРС**

**19.01.04 Пекарь**

Иваново

2017

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 19.01.04. Пекарь и Положения об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291

|  |
| --- |
| Разработчики:Погодина И.Е., мастер производственного обучения высшей категории ОГБПОУ ИКПП;Веретенникова Ю.В. мастер производственного обучения высшей категории ОГБОУ ОГБПОУ ИКПП;Маршова Л.А. мастер производственного обучения первой категории ОГБПОУ ИКПП; |

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Паспорт рабочей программы учебной практики  | стр.4 |
| 2. Результаты освоения рабочей программы учебной практики | 5 |
| 3. Структура и содержание учебной практики | 6 |
| 4. Условия реализации программы учебной практики | 9 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики | 11 |

**1.Паспорт РАБОЧЕЙ программы учебной практики**

**1.1. Область применения программы учебной практики.**

 Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО ППКРС 19.01.04. Пекарьв части освоения квалификации:пекарь, тестовод, машинист тесторазделочных машини основных видов профессиональной деятельности: Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

Рабочая программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников при наличииосновного общего, среднего (полного) общего образования16472 Пекарь; 19137 Тестовод; 14253 Машинист тесторазделочных машин.

**1.2. Цели и задачи учебной практики:** закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов.

**Требования к результатам освоения практики, формы отчетности**

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающийся должен **приобрести практический опыт работы:**

**-** выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;

- сушки сухарных изделий;

- наладки и регулирования режима работы печи.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики**

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающихсяучебной практики в объеме 300 часов.

Распределение разделов и темам по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия хлебопекарной промышленности г. Иваново иИвановской области.

**2. результаты освоения РАБОЧЕЙ программы УЧЕБНОЙ практики**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является освоение обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

|  |  |
| --- | --- |
| **Код ПК** | **Наименование результата обучения** |
| 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. |
| К 4.6. | Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки |

|  |  |
| --- | --- |
| **Код ОК** | **Наименование результата обучения** |
| 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 |
| ОК 7 | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) |

**3. Структура и содержание учебной практики**

**3.1 Объем учебной практики и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку** | **Объем часов** |
| **Всего занятий** | **300** |
| в том числе: |  |
| Выполнение обязанностей на рабочих местах в лаборатории | - |
| Выполнение обязанностей на рабочих местах в цехах предприятия | 300 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета |

**3.2.Тематический план и содержание учебной практики профессионального модуля ПМ04Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

Цель учебной практики профессионального модуля: приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по данному виду профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики профессионального модуля: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля по основным видам профессиональной деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики** | **Содержание материала учебной практики** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| 42 **Раздел 04.01.1. Определение готовности полуфабрикатов к выпечке** | 1.1*. Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;**;* | 30 | 2 |
| **Раздел 04.01.2.** **Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий** | 2.1*. Загрузка полуфабрикатов в печь.**2.2. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры.**2.3. Определение готовности изделий при выпечке.**2.4. Загрузка и разгрузка печи.**2.5. Определение выхода готовой продукции, расчет упека и усушки.**2.6. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.* | 102 | 2 |
| **Раздел 04.01.3.** **Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий** | *3.1. Приготовление отделочной крошки, помадки.**3.2. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой и т.д.* | 24 | 2 |
| **Раздел 04.01.4.** **Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий** | 4.1. Загрузка полуфабрикатов в печь.4.2. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры.4.3. Определение готовности изделий при выпечке.4.4. Выпечка сухарных плит, сушка нарезанных ломтей сухарей.4.5. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. | 54 | 2 |
| **Раздел04.01.5.Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.** | .5.1. Загрузка полуфабрикатов в печь.5.2. Контроль парового и температурного режима пекарной камеры.5.3. Определение готовности изделий при выпечке.5.4. Выпечка мучных кондитерских изделий5.5. Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. | 30 |  |
| **Раздел 04.01.6.****Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки** | 5.1. Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки хлеба, хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий.  | 60 | 2 |
| **Всего** | **300** |  |

# **4. условия реализации ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

# **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Программа учебной практики реализуется на предприятиях хлебопекарной промышленности г. Иваново и Ивановской области.

Предполагает наличие **учебных кабинетов на базовом предприятии**:

сырья и оборудования хлебопекарной промышленности;

технологии хлебопекарной промышленности;

**лабораторий**:

технохимического контроля;

учебных цехов

**Оборудование учебного кабинета базового предприятия**:

 посадочные места по количеству обучающихся;

 рабочее место преподавателя;

**Технические средства обучения**:

 компьютер с лицензионным программным обеспечением;

 мультимедиапроектор;

**Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории**:

 производственные столы;

 раковина для мытья рук;

 шкафы для посуды и инвентаря;

 сушильный шкаф;

 химическая посуда;

 посуда и инвентарь для работы.

**Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест**:

 посадочные места по количеству обучающихся;

 рабочее место преподавателя;

# **4.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

Основные источники:

1. Л.Ф. Зверева «Технология хлебопекарного производства», Пищевая промышленность»,.

2. Т.Б. Цыганова. Технология хлебопекарного производства, М., 2001г.

3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: сырье и материалы.

4. Немцов «Основы хлебопечения»

5. Строганов «Технологическая инструкция по выработке хлебных изделий»

6. Ауэрман Л.Я. «Технология хлебопекарного пр-ва»

7. Правила организации и ведение технологического процесса на хлебопекарном предприятии» 2002

8. Кострова И.Е. «Малое хлебопекарное производство особенности работы» 2001

9. Чижова К.Н. «Белок клейковины и его преобразования в процессе хлебопечения»

10. Хабарова А.В, Мальцев З.Ф. «Сборник задач по технологии хлебопекарного производства»

11. Гришин А.С. «Современное хлебопекарное производство»

12. Андреев А.Н. «Производство сдобных булочных изделий»

13. Михаев А.А. «Справочник по хлебопекарному производству»

14. Князь М. «Руководство по хлебопечению»

15. Зверева Л.Ф, Черняков Б.И. «Технология и технохимический контроль хлебопекарного пр-ва.»

16. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах»

17. Воскресенский П.И. «Техника лаборатории работ»

18. Торжинская Л.Р., Яковелков В.А. «Технический контроль хлебопродуктов»

19. Справочник работников лабораторий хлебопекарных предприятий

20. Сборник технологических инструкций для пр-ва хлеба и хлебобулочных изделий.

21. Сборник рецептур на хлебобулочные изделие, вырабатываемые по государственным стандартам.

Дополнительные источники:

1. [tokoch.ru](http://www.tokoch.ru/)
2. [eda-server.ru](http://www.eda-server.ru/)
3. [hleb.net](http://www.hleb.net/)
4. [gastronom.ru](http://gastronom.ru/)
5. [kraushka.ru](http://www.kraushka.ru/)

**5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем в процессе приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета в форме проверочных работ.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке | - определены показатели качества полуфабрикатов по заданным условиям к выпечке с использованием необходимого оборудования, инвентаря | Дифференцированный зачет в форме проверочных работ, результаты поэтапной и итоговой аттестации (в т.ч. и с использование тестирования) |
| ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий | - контролирует качествовыпечки полуфабрикатов по заданным условиям-контролирует режим выпечки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности- составлена схема технологического процессавыпечки полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, согласно заданному условию;- определены органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий после окончания выпечки. |
| ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий | - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля отделывания готовых изделий по заданной ситуации. |
| ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий | - контролирует качествосушки сухарных изделий по заданным условиям-контролирует режим сушки сухарных изделий для различных видов сухарей и способы регулирования режима температур и влажности- составлена схема технологического процессасушки сухарных изделий при производстве сухарей, согласно заданному условию;- определены органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий после окончания высушивания. |
| ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки | - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий по заданной ситуации; |

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты** **(освоенные общие компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки**  |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | - суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения. | Оценка портфолио |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации;- оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации. |
| ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы | Владение рефлексивными умениями, способность к саморегуляции деятельности;Объективность оценки результата деятельности; |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. | - информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией. Поиск информации. |
| ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач. |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами | - демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией. |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) | - ориентация на воинскую службу с учетом профессиональных знаний и условий |