

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО  
«Асбестовский политехникум»  
В.А. Сулопаров  
«28» июль 2020 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА**

для профессии  
19.01.04 «Пекарь»  
Форма обучения – очная  
Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест  
2020

Программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

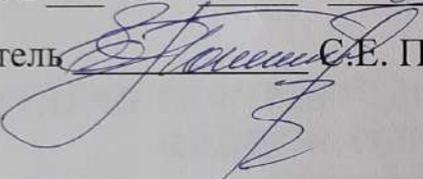
Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

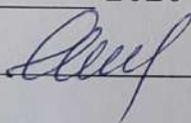
Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг  
протокол № 6 от « 23 » 06 2020 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

« 25 » 06 2020 г.

Председатель  Н.Р. Караваева

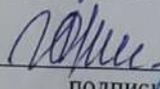
СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО «Торговое общество «Италия»

общей величины

Италия»



наименование организации  
Свердловской  
отраслевой общественной организации  
«Торговое общество «Италия»

подпись

расшифровка подписи

« 26 » 06 2020 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

### Разделка теста.

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах:

- повышения квалификации и переподготовки по профессиям рабочих «Пекарь», «Кондитер», требуется основное общее образование и профессиональная подготовка.
- профессиональной подготовки по профессиям рабочих «Пекарь», «Кондитер» основное общее образование без предъявления требований к опыту работы.

## 2. Цели и задачи программы производственной практики

1.2.1. Целью производственной практики является:

- формирование общих и профессиональных компетенций, комплексное освоение обучающимися видов профессиональной деятельности (ВПД, указанных выше) по профессии Пекарь, кондитер.

1.2.2. Задачами производственной практики являются:

- закрепление и совершенствование приобретенного в процессе обучения опыта практической деятельности обучающихся в сфере профессии Пекарь, кондитер;
- развитие общих и профессиональных компетенций;
- освоение современных производственных процессов, технологий;
- адаптация обучающегося к конкретным условиям деятельности предприятий различных организационно-правовых форм.

3. Для достижения цели и выполнения поставленных задач, овладения указанными видами профессиональной деятельности, соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения программы производственной практики, должен иметь практический опыт, обладать соответствующими знаниями и умениями, которые указаны в требованиях к результатам освоения программы учебной практики по модулям.

## 3. Требования к результатам освоения программы производственной практики

Наименование ВДП	Иметь практически опыт:	Знать:	Уметь:
ПМ.03 Разделка теста.	- деления теста вручную; -формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;	-устройство и принцип работы тсторазделочного оборудования; -ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; -массу тестовых	- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; -придавать окончательную форму тестовым заготовкам; -работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;

<p>-работы на тестоделительных машинах; -работы на машинах для формования тестовых заготовок; -разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; -настройки и регулирования режимов работы оборудования; -устранения мелких неполадок оборудования</p>	<p>заготовок для выпускаемого ассортимента; -способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; -порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; -рецептуры приготовления смазки; -приемы отделки поверхности полуфабрикатов: режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; -причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; -устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; -правила безопасного обслуживания оборудования.</p>	<p>-смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; -контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; -производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; -устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p>
---	--	---

**1.4. Количество часов на освоение программы производственной практики**

:

ПМ.03 (ПП.03) – 180 час;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися указанными выше видами профессиональной деятельности:

Пекарь - четвертого разряда, кондитер - третьего разряда,

в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### Профессиональные компетенции:

<i>Код формируемых компетенций</i>	<i>Код раздела профессионального модуля</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
ПК 3.1	ПМ.03 (ПП.03)	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2		Производить формование 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.

### Общие компетенции:

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК1.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;</li> <li>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;</li> <li>- наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики;</li> <li>- участие в профориентационной деятельности;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях;</li> <li>- эффективность и качество выполнения домашних</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения.</li> <li>Отзывы с мест прохождения производственной практики.</li> <li>Результаты участия в конкурсах. Наблюдение и оценка на практических занятиях в процессе учебной и производственной практик.</li> <li>Социологический опрос.</li> <li>Анкетирование.</li> <li>Оценка материалов портфолио.</li> </ul>

	самостоятельных работ; -изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;	
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК2)	-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем; - правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами ( технологические карты, инструкции...);	Анализ результатов практических работ. оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК3)	- личная оценка результативности; - личная оценка качества выполненной работы; -положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; -своевременность выполнения заданий; -качественность выполненных заданий;	оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики . Отчеты Ведомости сдачи выполненных работ. Ведомости результатов обучения по периодам
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК4)	-эффективный поиск необходимой информации; - оперативность поиска необходимой информации; степень использования найденной полезной информации для выполнения	Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме). Поиск информации по предложенной тематике и ее использование в обучении. Оценка подобранной информации по данному

	<p>профессиональной задачи, личного использования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации анализ инноваций в области профессиональной деятельности;</li> </ul> <p>обзор публикаций в профессиональных изданиях.</p>	<p>модулю;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- личная оценка;</li> <li>- оценка подготовленных рефератов;</li> <li>- выполнение творческих работ.</li> </ul>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-использование информационных технологий в процессе обучения; освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности;</li> <li>- применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности;</li> <li>-устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, отчетов по учебной и производственной практике;</li> </ul>	<p>Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе).</p> <p>Оценка созданных электронных презентаций.</p>
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК6)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;</li> <li>- степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями;</li> <li>- степень владения без конфликтного общения;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики;</li> <li>- полнота понимания и четкость представления того, что успешно и результативно выполнена работы зависит от согласован</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка коммуникативности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения учебной и производственной практик, участия в конкурсах.</p> <p>Наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике.</p> <p>Характеристика с производственной практики.</p> <p>Наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков.</p> <p>Оценка результата участия во всех</p>

	ности действий всей участников команды	командных мероприятиях.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК7)	- самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии для применения профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы; -своевременное получение приписного свидетельства; -участие в военно- патриотических мероприятиях ; -участие в военно- спортивных объединениях; -выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.	Анкетирование. Наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно- патриотической направленности. Оценка деятельности выполне ния работ учебной и производственной практик. Отчеты Предоставление копии приписного свидетельства.

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **3.1. Общие требования в организации и проведению производственной практики**

Производственная практика должна проводиться в пекарнях, кондитерских цехах, мучных цехах предприятий общественного питания, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся по профессии 19.01.04 Пекарь, кондитер.

Материально-техническая предприятий должна соответствовать требованиям действующих ФГОС по профессии, санитарным, противопожарным нормам и безопасным условиям труда. Рабочие места для прохождения производственной практики на предприятиях должны быть оснащены современным оборудованием и нормативно-технической документацией (ГОСТ, ОСТ, ТУ, СанПиН), которые обеспечат выполнение рабочей программы производственного обучения.

Рабочая программа производственной практики реализуется по договорам с предприятиями города о сотрудничестве в области подготовки кадров и по договорам о проведении производственной практики обучающимся политехникума.

Договором определены обязанности сторон, на основании которых, предприятие закрепляет за практикантом руководителя практики от предприятия опытного специалиста предприятия, колледж назначает руководителя от учебного заведения, который обеспечивает контроль, методическое руководство за прохождением производственной практики и осуществляет и осуществляет проверку соблюдения трудовой дисциплины.

Производственная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессиональных модулей.

Реализация программы производственной практики предполагает проведение практики на производстве концентрированно по каждому модулю – одна или две недели, после завершения выполнения определенных видов работ по учебной практике в соответствии с профессиональными модулями по данной профессии. Производственная практика по каждому модулю завершается дифференцированным зачетом, который оценивается «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Аттестация по итогам производственной практики проводится по модулям с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами с предприятия, на котором обучающийся проходил производственную практику.

**3.2 Характеристика рабочих мест на предприятиях проведения  
производственной практики**

<i>Наименование предприятия</i>	<i>Наименование цехов, участников</i>	<i>Оборудование и применяемые инструменты</i>
ООО ТООП ПАО Ураласбест Столовые №12 «Рудничная» №15 завод РМЗ кафе «Пицца»	Склад хранения сырья; отделение подготовки сырья к производству;	<i>Технологическое оборудование:</i> дозировочная станция; тестомесильные машины; подкатные дежи, миксеры; тестоделительные
И.П. Огнева «Кондитерский цех»	цех для производства батонов;	машины; дежепрокидыватель; формующие машины; раскаточные машины; закаточные машины; дозировочное оборудование.
И.П. Кочелаев.АВ. пиццерия «Мельница»	цех для производства хлеба;	<i>Тепловое оборудование:</i> конвекционные печи; ротационные печи; шкафы жарочные пекарские; фритюрницы; расстоечные шкафы.
ООО «Океан» кафе «Оливия» 3 предприятия	кондитерский цех; цех для производства кремов;	<i>Холодильное оборудование:</i> холодильные камеры; морозильные камеры; столы охлаждаемые; шкафы шоковой заморозки.
ООО «Базовый элемент» столовая «Огонек»	отделение разделки и выпечки теста;	
И.П. Падус Закусочная «Домовая кухня»	цех укладке готовой продукции;	<i>Посудомоечное оборудование.</i>
Пекарня Т.Ц. «Райт»	экспедиция.	<i>Нейтральное оборудование:</i> полки настенные; вагонетки; лотки ,столы  <i>Инвентарь:</i> хлебопекарные и кондитерские формы; скребки; ножи; лопатки, насадки для дозирования полуфабрикатов; кондитерские мешки; инвентарь для украшения тортов.

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

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется 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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>ПК 3.1-3.7.</b></p> <p>1. Демонстрация практического опыта по применению различных способов разделки теста вручную и на тестоделительных машинах:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- делению теста на куски заданной массы</li> <li>- приданию им определенной формы</li> </ul> <p>Демонстрация ассортимента хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.</p> <p>Обоснование способов контроля массы тестовых заготовок выпускаемого ассортимента.</p> <p>Демонстрация методов формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную.</p> <p>2. Применение методов работы на машинах для формования тестовых заготовок:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведения предварительной расстойки, придания окончательной формы тестовым заготовкам.</li> </ul> <p>Определение правил контроля качества окончательной расстойки полуфабрикатов.</p> <p>Обоснование способов устранения дефектов, обоснование способов контроля режима расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности.</p> <p>3. Демонстрация практического опыта по разделке мучных кондитерских изделий из различных видов теста, смазыванию и отделке поверхности полуфабрикатов, вырабатываемых без крема.</p> <p>Применение рецептур по приготовлению смазки тестовых заготовок.</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на производственной практике.</p> <p>Оценка уровня профессионализма деятельности обучающихся при выполнении производственных работ.</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка на производственных работах</p> <p>Проведение практических занятий и самостоятельных работ. Сдача студентами дифференцированного зачета</p>

<p>4. Демонстрация методов работы с полуфабрикатами из замороженного теста,</p> <p>5. Применение способов укладывания сформованных полуфабрикатов на листы, платки, формы.</p> <p>6. Обоснование способов устранения причин различных дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы, настройки и</p> <p>7. Определение правил регулирования режима работы оборудования для разделки и формования теста, устранения мелких неполадок оборудования.</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)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><b>ОК.1.</b></p> <p>- демонстрация интереса к своей будущей профессии и понимание ее социальной значимости</p>	<p>Взаимодействие с наставниками на производственной практике и контроль адаптации в трудовом коллективе.</p>
<p><b>ОК.2.</b></p> <p>- обоснование выбора рационально организовывать свою деятельность, используя разнообразные способы для достижения цели</p>	<p>Контроль за выполнением требований к организации рабочего места через оценивание наставниками.</p>
<p><b>ОК.3</b></p> <p>- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Сдача дифференцированного зачета по итогам производственной практики.</p>
<p><b>ОК.4</b></p> <p>- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>- применение инновационных методов и технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Выполнение практических заданий с использованием современных технологий и дополнительной литературы.</p>
<p><b>ОК.5</b></p> <p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной</p>	<p>Выполнение презентации с использованием дополнительной</p>

деятельности.	литературы и Интернет ресурсов.
<p><b>ОК.6</b></p> <p>- формирование и развитие навыков эффективных коммуникаций, овладение приемами поведения, способствующих конструктивному общению.</p>	<p>Взаимодействие с наставниками, контроль работы обучающихся в коллективе.</p>
<p><b>ОК.7</b></p> <p>- демонстрация навыков организации рабочего места в соответствии с видами выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий; демонстрация соблюдения личной гигиены;</p> <p>- демонстрация умений обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь.</p>	<p>Контроль за соблюдением санитарных норм и правил при выпекании хлебобулочных изделий.</p>
<p><b>ОК.8</b></p> <p>- обладание профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности;</p> <p>- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности (для юношей).</p>	<p>Взаимодействие с сотрудниками Военкомата по поводу прохождения службы в рядах Вооруженных Сил с учетом специфики полученной профессии.</p>