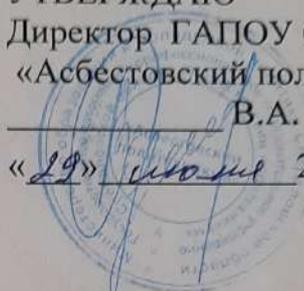


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ СО  
«Асбестовский политехникум»  
\_\_\_\_\_ В.А. Сулопаров  
«29» июня 2020 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

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.

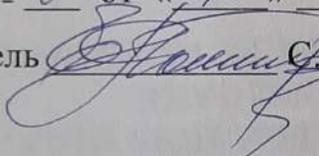
Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

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

РАССМОТРЕНО

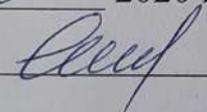
Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг  
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

Председатель  Н.Р. Каравеева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО «Торговое объединение  
общественного питания»  
наименование организации  
С.И. Шакин  
подпись \_\_\_\_\_  
расшифровка подписи \_\_\_\_\_

«26» \_\_\_\_\_ 2020 г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# 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):

**Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.**

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 практический опыт:	Знать:	Уметь:
<p><b>ПМ.04</b> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</p>	<p>- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; - сушки сухарных изделий; - выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; - выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - наладки и регулирования режима работы печи.</p>	<p>- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; - режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; - условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; - ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; - приемы посадки полуфабрикатов в печь; - методы расчета упека, усушки хлебных изделий; - методы расчета выхода готовой продукции; - методы определения готовности изделий при выпечке; - правила техники безопасности при выборке готовой продукции; - нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.</p>	<p>- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; - загружать полуфабрикаты в печь; - контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; - определять готовность изделий при выпечке; - разгружать печь; - определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; - выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; - оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; - приготавливать отделочную крошку, помаду; - производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</p>

Количество часов на ПМ.04 (ПП.04) – 288 час

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной 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:

Код формируемых компетенций	Код раздела профессионального модуля	Наименование результата обучения
ПК 4.1	ПМ.04 (УП.04)	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.

### Общие компетенции:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК1.)	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; - эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения производственной практики. Результаты участия в конкурсах. Наблюдение и оценка на практических занятиях в процессе учебной и производственной практик.
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	- соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем; - правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время производственной и учебной практики в соответствии с	Анализ результатов практических работ. оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики.

(ОК2)	нормативными документами ( технологические карты, инструкции...);	
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 и информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК4)	-эффективный поиск необходимой информации; - оперативность поиска необходимой информации; степень использования найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, личного использования; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации анализ инноваций в области профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях.	Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме). Поиск информации по предложенной тематике и ее использование в обучении. Оценка подобранной информации по данному модулю; - тестирование; - личная оценка; - оценка подготовленных рефератов; - выполнение творческих работ.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5)	-использование информационных технологий в процессе обучения; освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности; - применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; -устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, отчетов по учебной и производственной практике;	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе). Оценка созданных электронных презентаций. Пошаговых инструкций по приготовлению изделий
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК6)	- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; - степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - степень владения без конфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - полнота понимания и четкость	Наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения учебной и производственной практик, участия в конкурсах. Наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике. Характеристика с производственной практики. Оценка

	представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды	результата участия во всех 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 выполнения работ учебной и производственной практик. Отчеты Предоставление копии приписного свидетельства.

## 2.2. Тематический план и содержание программы производственной практики

Наименование профессионального модуля	Требования ФГОС к практическому опыту и умениям	Наименование темы	№ п/п	Виды работ производственной практики ПП	Объем часов
1	2	3	4	5	6
<b>ПМ.04</b> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	<i>Иметь практический опыт:</i> - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; -сушки сухарных изделий; -выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; -выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; -наладки и регулирования режима работы печи. <i>Уметь:</i> -определять готовность полуфабрикатов после окончательной	<i>Тема 04.1.</i> Выполнение производственных работ по термической обработке теста и отделке поверхности хлебобулочных изделий.	1	Выпечка пшеничного хлеба	18
			2	Выпечка ржаного хлеба	18
			3	Выпечка булочных изделий	18
			4	Выпечка сдобных изделий	18
			5	Выпечка слоеных изделий	12
			6	Выпечка печенья, галет и крекеров	12
			7	Выпечка бисквитов	18
			8	Выпечка сухарных плит	12
			9	Приготовление отделочных полуфабрикатов для булочных изделий (крошки, посыпки, помада, глазурь	18
			10	Отделка готовых изделий	18
			11	Выпечка кексов на химических разрыхлителях.	18

<p>расстойки к выпечке;  -загружать полуфабрикаты в печь;  -контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;  -определять готовность изделий при выпечке;  -разгружать печь;  -определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;  -выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей;  -оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;  -приготавливать отделочную крошку, помаду;  -производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</p>	12	Выпечка изделий из заварного теста	12
	13	Выпечка песочного теста: - кольцо песочное, - сочни с творогом,	18
	14	Выпечка пряничных изделий	12
	15	Выпечка изделий из слоеного теста	18
	16	Выпечка изделий из вафельного теста.	12
	17	Выпечка воздушного и воздушно-орехового теста	12
	18	Регулирование режима работы печи. Контроль парового и температурного режима работы печи.	12
	19	Определение готовности выхода продукции после выпечки.	12
		<i>Всего: III. 04</i>	<b>288</b>
	<b><i>Дифференцированный зачет по III. 04</i></b>		

### 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

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

## 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
ПК 4.1.-4.6.  1. Применение различных способов по выпеканию хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. Определение готовности полуфабрикатов после	Экспертное наблюдение и оценка на производственных работах.  Проведение практических занятий и

<p>окончания расстойки и выпекания и загрузки полуфабрикатов в печь. Определение готовности изделий при выпекании и разгрузки печи.</p> <p>2.Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Применение различных методов определения готовности полуфабрикатов к выпечки. Демонстрация ассортимента и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Применение различных приемов посадки полуфабрикатов в печь. Демонстрация методов определения готовности изделий при выпечки. Обоснование выбора температурного режима пекарской камеры. Определение выхода готовой продукции, расчета упека и усушки. Обоснование способов расчета упека и усушки хлебных изделий, методов расчета готовой продукции.</p> <p>3.Применение различных методов по приготовлению отделочной крошки, помады, отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. Определение норм расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия.</p> <p>4.Выполнение условий выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей.</p> <p>5. Регулирование режима выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей</p> <p>6. Регулирование режима работы печи, выполнение правил техники безопасности при выборке готовой продукции.</p>	<p>самостоятельных работ. Сдача 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.

<p><b>Результаты обучения</b> (Освоенные общие компетенции)</p>	<p><b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b></p>
<p><b>ОК.1.</b> - 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> - 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> - 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> 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> демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Выполнение презентации с использованием дополнительной литературы и Интернет ресурсов.</p>
<p><b>ОК.6-</b> 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> 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> 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>