

Министерство образования и молодежной политики  
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Свердловской области  
**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАССМОТРЕНО:**

На педагогическом совете  
ГАПОУ СО «ААТ»

Протокол № 11

« 31 » мая 20 21 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор ГАПОУ СО

«Артинский агропромышленный техникум»

В.И.Овчинников/

« 31 » мая 20 21 г.

Номер регистрации \_\_\_\_\_



**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПМ 04. «Термическая обработка теста**  
**и отделка поверхности хлебобулочных изделий»**

В рамках адаптированной профессиональной образовательной программы  
программы профессиональной подготовки по профессии рабочего  
**16472 «Пекарь» для лиц с ОВЗ.**

п. Арти, 2021 г.

Рабочая программа производственной практики ПП «ПМ 04. «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии **16472 Пекарь** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

«Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.»

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Свердловской области «Артинский агропромышленный техникум»

Авторы:

Щапова Светлана Анатольевна, мастер п/о, высшая квалификационная категория

Рекомендована педагогическим советом ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум»

Заключение ПС № \_\_\_\_\_ от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Протокол № \_\_\_\_\_

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                          | стр.      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                                                    | <b>4</b>  |
| <b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                                                  | <b>6</b>  |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                                               | <b>7</b>  |
| <b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>                                          | <b>16</b> |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) .</b> | <b>22</b> |

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Программа производственной практики – является частью адаптированной образовательной программы профессионального обучения -программы профессиональной подготовки по профессии рабочего 16472 «Пекарь».

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

основное и вспомогательное сырье и материалы, полуфабрикаты и готовая продукция хлебопекарного производства;

технологические процессы и операции приготовления хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

рецептуры хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, тортов, пирожных и других штучно-кондитерских мучных изделий;

технологическое оборудование хлебопекарного производства.

Обучающийся по профессии Пекарь готовится к следующим видам деятельности:

Приготовление теста в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по программам повышения квалификации и переподготовки по профессиям пекарь - кондитер; пекарь-мастер.

## 1.2. Цели и задачи ПП – требования к результатам производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения производственной практики должен:

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен: **иметь практический опыт:**

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;

**уметь:** 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;

**знать:**

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

## 1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики: 1 неделя ( 30 часов)

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности : « **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.**»

| Код                                                            | Наименование результата обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.1.<br>ПК 4.2.<br>ПК 4.3.<br>ПК 4.4.<br>ПК 4.5.<br>ПК 4.6. | Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.<br>Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.<br>Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.<br>Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.<br>Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.<br>Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки |
| 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.                                                          | Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| ОК 8.                                                          | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

**3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**  
**ПП ПМ. 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности**  
**хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.»**

**3.1. Тематический план**

| <b>Тема</b>                                                                            | <b>Наименования разделов производственной практики</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Всего часов</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| <b>1 Выпекание хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий</b>   | Инструктаж по безопасности труда в выпечном отделении мучного цеха.<br>Выпекание хлеба.<br>Выпекание мелкоштучных изделий.<br>Выпекание крупноштучных изделий.<br>Выпекание сдобных изделий.<br>Выпекание изделий в формах.<br>Выпекание изделий из дрожжевого теста с фаршами и начинками.<br>Выпекание рожков, рогаликов, витушек, кренделей.<br>Выпекание пирогов, рулетов<br>Выпекание караваев.<br>Выпекание слоёных изделий.<br>Приготовление изделий, жареных в жире. | 15                 |
| <b>2 Приготовление выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий</b> | Приготовление изделий из блинчатого теста.<br>Приготовление вареников.<br>Приготовление изделий из вафельного теста.<br>Приготовление изделий из песочного теста.<br>Приготовление изделий из сдобного пресного теста.<br>Приготовление изделий из пресного слоеного теста                                                                                                                                                                                                   | 15                 |
|                                                                                        | <b>Всего:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>30</b>          |

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

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

Рабочая программа производственной практики ООО «Артинский хлебокомбинат»

Рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, тестомесильная машина, расстоечный шкаф, ножи, шкаф пекарский, электроплита, противни, машина для просеивания муки, холодильный шкаф, инвентарь, инструменты и посуда

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения:**

###### Основные источники:

Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.

Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2009.-304с.

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.

Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.

Хромеев В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.

Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001.

Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.

Чиждова К.Н., Шкваркина Т.Н., Запенина Н.В. и др. Технохи- мический контроль хлебопекарного производства. - М.: Пищевая промышленность, 1975. - 480 с.

Щербиков В.Г., Лобанов В.Г. и др. Биохимия растительного сырья. - М.: Колос, 1999 - 376 с.

###### Дополнительные источники:

Бутейкис Н. Г. Приготовление мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, Р. П.Кенгис. — М. : Экономика, 1969.

Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Об щая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.

Козьмина Н.П. Биохимия хлебопечения. - М.: Пищевая промышленность, 1978. - 279 с.



Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.

Матвеева И.В., Белявская И.Г. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - М.: ДеЛи принт, 2001. - 150 с.

Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.

Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.

Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2005.

Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепром издат, 1997. - 191 с.

Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий для профилактического и лечебного питания. - М.: Пищепромиздат, 2004. - 252 с.  
Сборник рецептов и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки. - СПб.: ГосНИИХП, М.: ВИНТИ, 2000. - 183 с.

Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 1989. - 493 с.

Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. — СПб : Профикс, 2006.

Шезо Р. И. Функциональные продукты питания / Р. И. Шезо, Г. И. Касьянов. — М.: Колос, 2000

**Интернет-ресурсы:**

1. [www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru)
2. [www.o-urok.ru/prof\\_p.php](http://www.o-urok.ru/prof_p.php)
3. [www.fartov.com](http://www.fartov.com)

#### **4.3. Общие требования к организации производственной практики.**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров между ГБПОУ СО «ААТ» и организациями:

Артинское РАЙПО,  
ООО Артинский хлебокомбинат,  
ИП «Ватлина С. Л.»

Производственная практика проходит в присутствии мастера производственного обучения, при обязательном делении обучающихся на микрогруппы, по скользящему графику или в виде экскурсий с целью знакомства с технологическим процессом. Сроки проведения практики устанавливаются ГБПОУ СО «ААТ» в соответствии с адаптированной образовательной программой и календарно-учебным графиком.

#### 4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация программы модуля по профессии начального профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Мастера производственного обучения должны иметь на 1–2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимися профессионального цикла, эти преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

#### 4.4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения программы практики осуществляется мастером производственного обучения профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)                                   | Основные показатели оценки<br>результата                                                                                                                                                                 | Формы и методы<br>контроля и оценки                                                                                                                                                                                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.                                        | - Подготовка сырья.<br>Оценка качества исходного сырья.<br>Дозировка сырья согласно рецептуре.<br>Определяет готовность опары органолептическим методом.                                                 | Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста.<br>Оценка выполнения проверочной работы №1.                                                                                                                                                                      |
| ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. | Обслуживает оборудование для приготовления теста<br>Готовит изделия из дрожжевого, теста в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии. | Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста.<br>Оценка выполнения практической работы<br>оценка выполнения проверочной работы №2<br>Наблюдение за формованием изделия<br>Наблюдение за процессом выпечки изделий<br>Органолептическая оценка готового изделия |

|                                                                     |                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.3. Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.       | Готовит изделия из дрожжевого, теста в соответствии с технологией и требованиям к качеству готовой продукции, в том числе на конкретном предприятии. | Наблюдение за технологическим процессом приготовления теста<br>Органолептическая оценка готового изделия.<br>Оценка выполнения практической работы<br>оценка выполнения проверочной работы №3 |
| ПК 4.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. | Обслуживает оборудование для приготовления теста.<br>Определяет готовность опары органолептическим методом.                                          | Наблюдение за технологическим процессом.<br>Оценка выполнения практической работы<br>оценка выполнения проверочной работы №4.                                                                 |

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.

| <b>Результаты<br/>(освоенные общие компетенции)</b>                                                                                                                                  | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                                                                                                                   | <b>Формы и методы контроля и оценки</b>                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость профессии «Пекарь», проявлять устойчивый интерес</b>                                                                              | Демонстрирует понимание сущности и социальной значимости профессии                                                                                                                             | Психологическое анкетирование, наблюдение, собеседование, ролевые игры                                                             |
| <b>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, определенных руководителем</b>                                | Организовывает собственную деятельность в соответствии с поставленными задачами                                                                                                                | Наблюдение за организацией деятельности в стандартной ситуации                                                                     |
| <b>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы</b> | Анализирует рабочую ситуацию. Осуществляет текущий и итоговый самоконтроль. Оценивает и корректирует собственную деятельность. Несет ответственность за качество готовой кулинарной продукции. | Наблюдение за процессом аналитической деятельности<br>Составление аналитической справки<br>Экспертная оценка аналитической справки |

|                                                                                                                                                                       |                                                                                                                       |                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,</b> | Использует в работе различные источники информации, в том числе Интернет-ресурсы                                      | Наблюдение за организацией работы с информацией<br>Экспертная оценка результата работы с информацией |
| <b>ОК 5. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности</b>                                                                  | Использует в работе и общении различные современные средства коммуникации                                             | Наблюдение за процессом использования средств коммуникации                                           |
| <b>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;</b>                                                         | Эффективно взаимодействует с субъектами профессиональной деятельности в соответствии с нормами межличностного общения | Наблюдение за организацией коллективной деятельности, общением с клиентами, руководством             |
| <b>ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние</b>                                                                     | Организовывает рабочее место в соответствии с требованиями САНПИНа и техпроцесса                                      | Экспертная оценка подготовленного рабочего места                                                     |
| <b>ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)</b>                                                | Участвует в мероприятиях по физической подготовке, гражданской обороне и ЧС                                           | Наблюдение за участием                                                                               |