

**Министерство образования Республики Башкортостан**  
**Государственное бюджетное профессиональное образовательное**  
**учреждение**

**Уфимский политехнический колледж**

РАССМОТРЕНО  
на заседании ПЦК  
«Общетехнических  
дисциплин»  
Председатель \_\_\_\_\_  
/ М.В. Никишина /  
Протокол № 1  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

УТВЕРЖДАЮ  
заместитель директора  
ГБПОУ Уфимский  
политехнический колледж  
\_\_\_\_\_ Е.А. Маркелова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

**Программа производственной практики**  
**ПП. 02; ПМ. 02. Приготовление теста.**

**Профессии СПО 19.01.04. Пекарь**  
(профиль: естественно-научный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь

Разработчик:

*Мазур О.В., мастер производственного обучения*

СОГЛАСОВАНО

АО Уфимское хлебообъединение «ВОСХОД»

\_\_\_\_\_

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г

М.П.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта среднего  
профессионального образования по профессии 260103.01

## **Пекарь**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Уфимский политехнический колледж

Разработчики:

мастер производственного обучения

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |   |
|---|---|
| 1. Паспорт программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ                                | 4 |
| 2. Тематический план и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ                   | 6 |
| 3. Условия реализации программ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ                      | 7 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 9 |

# **I. Паспорт программы производственной практики**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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\*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим видам деятельности: приготовление теста

ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3. Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.

## **1.2. Цели и задачи производственной практики**

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

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

### **иметь практический опыт:**

Подготовки сырья к производству

### **уметь:**

проверять органолептическим способом годность сырья;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления теста;

### **знать:**

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;

способы минимизации отходов при приготовлении теста температурный режим и правила приготовления различных видов теста;

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики:** - 180 часа

## II. Тематический план и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| <b>ПП.ПМ.02.<br/>Приготовление<br/>теста</b>                      |  | <b>180</b>   |
|---|--|--|
| <b>Наименование<br/>разделов<br/>профессиональных<br/>модулей</b> | <b>Наименование</b>  | <b>Кол-во часов<br/>производственного<br/>обучения и<br/>производственной<br/>практики</b> |
|   | Расчет производственной рецептуры при периодическом замесе теста               | 6  |
|   | Рациональная схема приготовления жидких дрожжей и заквасок                     | 6  |
|   | Приготовление пшеничного теста на жидких дрожжах и пшеничных жидких заквасок   | 6  |
|   | Приготовление заквашенной заварки  | 6  |
|   | Приготовление жидких заквасок  | 6  |
|   | Приготовление ржаного теста на густых заквасках                                | 6  |
|   | Приготовление ржаного теста на жидкой закваске №1                              | 6  |
|   | Приготовление пшеничного дрожжевого теста с применением улучшителей “Мажимикс” | 6  |
|   | Замес дрожжевого теста с использованием дрожжевого концентрата                 | 6  |
|   | Приготовление пряничного теста сырцовым способом                               | 6  |
|   | Приготовление пряничного теста заварным способом                               | 6  |
|   | Приготовление песочного теста  | 6  |
|   | Приготовление песочного теста для тарталеток                                   | 6  |
|   | Приготовление бисквитного теста горячим способом                               | 6  |

|  |  |   |
|--|--|---|
|  | Приготовление бисквитного теста<br>холодным способом                   | 6 |
|  | Приготовление бисквитного теста<br>торта “Прага”                       | 6 |
|  | Смесь для бисквита .<br>Использование                                  | 6 |
|  | Приготовление заварного теста  | 6 |
|  | Приготовление пресного слоеного<br>теста                               | 6 |
|  | Приготовление пряничного   | 6 |
|  | Расчет производственной<br>рецептуры при периодическом<br>замесе теста | 6 |
|  | Приготовление заквашенной<br>заварки                                   | 6 |
|  | Приготовление ржаного теста на<br>густых заквасках                     | 6 |
|  | Приготовление воздушного<br>полуфабриката                              | 6 |
|  | Приготовление теста для торта<br>«Чулпан»                              | 6 |
|  | Приготовление теста для торта<br>«Ландыш»                              | 6 |
|  | Приготовление теста для торта<br>«Карусель»                            | 6 |
|  | Приготовление теста для торта<br>«Колизей»                             | 6 |
|  | Приготовление теста для торта<br>«Магнат»                              | 6 |
|  | Дифференцированный зачет   | 6 |

### **III. Условия реализации программ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с торговыми организациями - базами о предоставлении рабочих мест при прохождении учебной практики;

- закрепление наставника (ов) от торговой организации – базы при прохождении обучающимися практики. Производственной практики проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда.

Обязательным условием допуска к учебной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля «Приготовление теста» и учебных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций торгового направления.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения:**

##### ***Основные источники:***

1. М. А.Анфимова. Л.Л. Татарская Кондитер, М: «Академия» 2016г.
2. Н. Г. Бутейкис, А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий,М.: ПрофОбрИздат, 2014
3. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии:М.: ПрофОбрИздат 2015



4. А.Э.Ауэрман Технология приготовления хлебобулочных изделий :  
Учебник для нач. проф. Образования.- М.: Издательский центр  
«Академия», 2016

*Дополнительные источники:*

1. Л.Н. Сопина. Пособие для кондитера. М. «Академия».2017г.
2. Л.Г. Шатун, О. Г. Шатун . Пекарь ; Изд.7-е Ростов на Дону 2017
3. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления теста. М:  
«Академия» 2004 -И.И. Потапова
4. Л.Л, Татарская, М.А.Анфимова Лабораторно практические работы  
для кондитеров. И. «Академия». 2016

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

Производственная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра на предприятиях общественного питания.

Производственная практика заканчивается дифференцированным зачетом, отдельно по каждому модулю.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

#### IV. Контроль и оценка освоения результатов ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)                           | Основные показатели<br>оценки результата  | Формы и<br>методы<br>контроля и<br>оценки  |
|--|---|--|
| ПК 2.1. Подготавливать и дозировать сырьё.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Определение качества сырья органолептическим способом.</li> <li>-Обоснования подбора технологического оборудования.</li> <li>-Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования</li> <li>бестарного хранения муки</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Собеседование</li> <li>Собеседование</li> <li>Зачёт</li> </ul>  |
| ПК 2.2. Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Демонстрация точности закладки сырья при замесе различными способами</li> <li>-Демонстрация правильного обслуживания оборудования для приготовления теста, соблюдение правил техники безопасности при этом.</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</li> </ul> |
| ПК 2.3. Определять готовность опоры, закваски, теста при замесе и брожении             | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Определение готовности опоры, закваски, теста органолептическим способом.</li> <li>-Определение подъёмной силы полуфабрикатов по методу всплывания шарика.</li> <li>-Определение массовой доли спирта</li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</li> </ul> |
| ПК 2.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>-Демонстрация обеспечения нормальных внешних условий работы</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Зачёт</li> <li>Тестирование</li> <li>Собеседование</li> </ul>   |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | оборудования(температура, влажность); соблюдение допустимых режимов работы механизмов(нагрузки, силовые, скоростные); знания и выполнение правил эксплуатации оборудования, соблюдения техники безопасности |  |
|--|---|--|