

Департамент образования и науки Курганской области  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Курганский государственный колледж»

**Рабочая программа  
производственной (по профилю специальности) практики  
по профессиональному модулю**

ПМ. 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Специальность 19.02.03  
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2017

Программа производственной (по профилю специальности) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курганский государственный колледж»

Разработчик: Журавлева А.В. – преподаватель профессиональных дисциплин  
ГБПОУ «КГК»

Рекомендована к использованию:

Протокол заседания цикловой  
комиссии

№ 1 от «31» август 2017г.

Председатель ПЦК Мордвина Т.В.

Мордвина Т.В.



Согласована:

Заместитель директора по УВР  
Брыксина Т.Б.

Согласована:

Заведующий производством

ООО «Доброслада»

Шумкова М.А. (Шумкова М.А.)



## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	13

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место производственной (по профилю специальности) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ).

Программа производственной (по профилю специальности) практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Производство хлеба и хлебобулочных изделий, профессиональным стандартом 682 Пекарь и стандартом WorldSkills 73 Хлебопечение (47 Bakery).

## 1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения учебной практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся **должен уметь** в соответствии с **ФГОС**:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

В результате освоения производственной практики обучающийся **должен уметь** в соответствии с **профессиональным стандартом**:

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

В результате освоения производственной практики обучающийся **должен уметь** в соответствии со стандартом **WorldSkills**:

- Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование;
- Составить план работы для эффективного выполнения задания. Ознакомиться со всеми предписаниями техники безопасности, промышленной санитарии, личной гигиены при работе с пищевыми продуктами;
- Относиться экономично к сырью и минимизировать отходы;
- Подготавливать продукты в установленных рамках расходов;
- Предварительно заказывать сырьё, материалы, необходимый инвентарь для запланированной работы;
- Соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте;
- Демонстрировать хорошие навыки работы;
- Демонстрировать вдохновение, талант и инновации в области дизайна и методов работы;
- Работать на заданные темы;
- Следовать подробным письменным и устным инструкциям;
- Изготавливать в больших количествах хлебобулочные изделия, следуя стандартам;
- Изготавливать изделия по определенному размеру и весу, в целях соблюдения удовлетворенности клиентов и получения прибыли;
- Использовать предварительные смеси и концентраты при необходимости;

- Реагировать профессионально и эффективно в неожиданных ситуациях;
- Работать в установленные сроки.

В результате освоения производственной практики обучающийся **должен иметь практический опыт** в соответствии с **ФГОС**:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий

В результате освоения производственной практики обучающийся **должен иметь практический опыт** в соответствии с **профессиональным стандартом**:

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;
- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

В результате освоения производственной практики обучающийся **должен иметь практический опыт** в соответствии с стандартом **WorldSkills**:

- Особенности использования сырья при различных технологиях производства;
- Факторы, влияющие на ингредиенты, используемые в хлебопечении, включая сезонность, доступность, расходы, хранение и использование;

- Влияние различных видов муки и ингредиентов на готовое изделие. Ассортимент готовых смесей и концентратов используемых в выпечках;
- Физические изменения, которые происходят внутри хлебобулочных изделий во время процесса выпечки;
- Правила работы с инструментами и оборудованием, используемым в хлебопечении;
- Важность работы с оборудованием и правила его эксплуатации;
- Правила, относящиеся к покупке, хранению, подготовке, приготовлению и подаче готовых изделий, а также условия хранения сырья и готовой продукции;
- Правила безопасности работы на рабочем месте при эксплуатации торгового и производственного оборудования;
- Причины снижения качества продукции;
- Показатели качества сырья и продуктов используемых в процессе производства;
- Санитарные нормы и требования САНПин;
- Важность выкладки на витринах и рекламы, с целью увеличения объемов продаж;
- Юридические ограничения на презентации рекламных материалов;
- Важность внешнего вида, обращая внимание на общественное мнение и работу с клиентами;
- Важность эффективных коммуникаций между группами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами;
- Необходимость эффективно общаться с клиентами.

**1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики:**

Всего 2 недели, 72 часов.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производство хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата практики
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
ОК 4	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.



### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i>Код ПК, ОК</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание</i>	<i>Кол-во часов</i>
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Изучение инструкции по технике безопасности	Вводный инструктаж, инструктаж по технике безопасности и противопожарным мероприятиям	6
	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий.	Изучение схемы приготовления жидких дрожжей и заквасок на предприятии	12
	Осуществлять массы, правильности формы, отделки и готовности к выпечке тестовых заготовок	Подготовка сырья к использованию.	6
		Обработка яиц для использования в приготовлении хлебобулочных изделий.	6
		Участие в осуществлении технологического процесса производства	6
	Ведение технологического процесса производства хлебобулочных изделий.	Осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	18
	Осуществлять поиск решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Участие в осуществлении технологического процесса производства	6
		Осуществлять выполнение технологической схемы участка укладки и хранения хлеба	6
		Зачет	6
	<b>Итого</b>		

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**4.1. Место проведения практики:** Практика проходит на договорной основе в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### **4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля проходит в организациях (предприятиях), отвечающих следующим требованиям:

- направление деятельности организации или одного из его структурных подразделений соответствует профилю подготовки студентов;
- организация располагает квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов;
- имеется комплект нормативно-правовой документации по профилю профессиональной подготовки студента.
- в зависимости от выполняемых работ организация должна иметь возможность обеспечения следующим производственным инвентарь (скалки, сито, противни, кондитерские мешки и т.д.), оборудованием и инструментами: производственные столы, оборудование (механическое, тепловое, холодильное).
- применяющие в своей работе автоматизированные системы обработки информации и управления.

### **4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов,**

#### **дополнительной литературы**

##### **Основная литература**

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник / Л.В.Мармузова.- М.: Академия, 2013.
2. Потапова, И.И. Изделия из теста: учеб.пособие / И.И.Потапова.- :М.: Академия, 2013.
3. Семиряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие / Т.Г.Семиряжко.- М.: Академия, 2010.
4. Хамельман Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д.Хамельман. - СПб, 2016.
5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б.Цыганова .- М.: Академия, 2013.

##### **Интернет-ресурсы**

1. Открытая база ГОСТов [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения: 15 августа 2017) .

##### **Дополнительная литература**

1. .Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Д.Елхина.- М.: Академия, 2010.
- 2.Ершов, П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С Ершов.- СПб.: Лань, 2011.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе посещения студентов на рабочих местах и приема отчета. В результате освоения производственной (по профилю специальности) практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета, который выставляется на основании выполненного индивидуального задания (приложение 1), оценки сформированности профессиональных и общих компетенций студентов, итоговой оценки руководителя организации.

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики (по профилю специальности) и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- аттестационный лист (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- дневник производственной практики;
- отчет по практике, составленный в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «КГК» (Приложение 4);
- заключение о результатах прохождения практики (приложение 5).