

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования


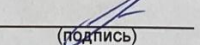
«Воронежский государственный университет инженерных технологий»

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан факультета  
среднего профессионального образования  
Асмолова Е. В.  
(подпись) (Ф.И.О.)  
"25" 06 2020 г.

**ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (по профилю специальности)**


**19.01.04 Пекарь**

Разработчики программы


  
(подпись) Апалихина О.А.  
(Ф.И.О.)  
  
(подпись) Еремина Т.А.  
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ЦК «Технологии ресторанного сервиса»  
(наименование цикловой комиссии, являющейся ответственной за данную специальность)

  
(подпись) 25.06.20  
(дата) Еремина Т.А.  
(Ф.И.О.)

ООО «Виктория-М»  
(наименование организации, являющейся профильной данной специальности)

  
(подпись ответственного лица) 25.06.20  
(дата) Генеральный директор Гидревич Е.Е.  
(занимаемая должность Ф.И.О.)

Воронеж 2020

## **ПРОГРАММА ПРАКТИКИ**

### **1. Цель и задачи производственной практики**

Производственная практика направлена на углубление теоретических знаний и практических навыков, полученных обучающимися в процессе обучения, формирование у них общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по каждому из видов деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по профессии.

Целью прохождения производственной практики является подготовка обучающегося к выполнению и решению профессиональных задач в области выполнения работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий.

Программа производственной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь» в части освоения рабочей профессии «Пекарь» и основных видов деятельности (ВД):

- размножение и выращивание дрожжей;
- приготовление теста;
- разделка теста;
- термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. укладка и упаковка готовой продукции.

Задачами производственной практики являются подготовка выпускника к выполнению работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий

### **2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики**

Производственная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими профессиональных компетенций по избранной профессии.

Процесс прохождения производственной практики направлен на освоение обучающимися следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной профессии:

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, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. 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.

ПК 3.1. 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.

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.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

Процесс прохождения практики направлен на формирование умений и приобретение практического опыта:

### **ПМ 01. Размножение и выращивание дрожжей.**

#### **умения:**

- размножать и выращивать дрожжи;
- активировать прессованные дрожжи;
- выполнять контрольные анализы;
- обслуживать оборудование дрожжевого цеха;
- соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.

#### **практический опыт:**

выполнения работ по производству дрожжей.

### **ПМ 02. Приготовление теста.**

#### **умения:**

- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;
- определять различными методами готовность теста в процессе созревания.

#### **практический опыт:**

- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
- приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; обслуживания оборудования для приготовления теста.

### **ПМ 03. Разделка теста.**

#### **умения:**

- 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;
- 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.

#### **практический опыт:**

- деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
- 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.

### **ПМ 04. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.**

#### **умения:**

- 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.

#### **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.

### **ПМ 05. Укладка и упаковка готовой продукции.**

#### **умения:**

- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
- отбраковывать готовые изделия по массе;
- упаковывать изделия различными способами;
- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.

#### **практический опыт:**

- отбраковки изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.

## **3. Организация практики**

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями (АО «Хлебозавод № 2», АО «Хлебозавод № 7», «Булкин Дом», ООО «Битюг»).

Сроки проведения практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ППКРС СПО, календарным графиком учебного процесса.

Производственная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

## **4. Структура и содержание практики**

### **ПМ 01 Размножение и выращивание дрожжей**

1. Приготовление дрожжевой суспензии. Свойства разных видов дрожжей, требования к качеству дрожжей. Технологические требования к приготовлению суспензий (ОК 1 – ОК 7, ПК 1.1-ПК 1.3)

2. Активирование дрожжей в мучной суспензии. Подготовка мучной суспензии для активации дрожжей (ОК 1 – ОК 7, ПК 1.1 – ПК 1.3).

3. Активирование дрожжей в мучной суспензии с заваркой. Особенность приготовления мучной суспензии с заваркой для активации дрожжей (ОК 1 – ОК 7, ПК 1.1 – ПК 1.3).

### **ПМ 02 Приготовление теста**

4. Хранение и подготовка сырья для приготовления различных видов теста (ОК 1 – ОК 7, ПК 2.1)

5. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования (ОК 1 – ОК 7, ПК 2.2-ПК 2.3)

6. Обслуживание оборудования для приготовления теста (ОК 1 – ОК 7, ПК 2.4)

### **ПМ 03 Разделка теста**

7. Понятие разделки теста. Деление теста на куски вручную (ОК 1 – ОК 7, ПК 3.1)

8. Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную (ОК 1 – ОК 7, ПК 3.2)

9. Работа на тестоделительных машинах (ОК 1 – ОК 7, ПК 3.1 – ПК 3.7)

10. Работа на машинах для формования тестовых заготовок (ОК 1 – ОК 7, ПК 3.1 – ПК 3.7)

11. Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста (ОК 1 – ОК 7, ПК 3.3-ПК 3.4)
12. Настройка и регулирование режимов работы оборудования (ОК 1 – ОК 7, ПК 3.6 – ПК 3.7)
13. Устранение мелких неполадок оборудования (ОК 1 – ОК 7, ПК 3.6 – ПК 3.7)

#### **ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий**

14. Выпекание хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий (ОК 1 – ОК 7, ПК 4.1 – ПК 4.2)
15. Сушка сухарных изделий (ОК 1 – ОК 7, ПК 4.4)
16. Выпечка кексов, пряников, вафель, печенья (ОК 1 – ОК 7, ПК 4.2, ПК 4.5)
17. Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий (ОК 1 – ОК 7, ПК 4.3)
18. Наладка и регулировка режима работы печи (ОК 1 – ОК 7, ПК 4.6)

#### **ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции**

19. Отбраковка изделий (ОК 1 – ОК 7, ПК 5.1 – ПК 5.3)
20. Укладка готовой продукции (ОК 1 – ОК 7, ПК 5.1 – ПК 5.3)
21. Упаковка готовой продукции вручную (ОК 1 – ОК 7, ПК 5.1 – ПК 5.3)
22. Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании (ОК 1 – ОК 7, ПК 5.1 – ПК 5.3)
23. Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования (ОК 1 – ОК 7, ПК 5.1 – ПК 5.3)

### **4.2 Распределение часов и компетенций по профессиональным модулям**

Профессиональный модуль (наименование)	Кол-во недель, (часов)	Перечень формируемых компетенций
<b>ПМ 01</b> Размножение и выращивание дрожжей	2 недели (72 часа)	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).</p> <p>ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.</p> <p>ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.</p> <p>ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.</p>

<p><b>ПМ 02</b> Приготовление теста</p>	<p>2 недели (72 часа)</p>	<p>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. 7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). 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.</p>
<p><b>ПМ 03</b> Разделка теста</p>	<p>2 недели (72 часов)</p>	<p>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. 7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). ПК 3.1. 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.</p>
<p><b>ПМ 04</b></p>	<p>1 неделя</p>	<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость</p>

<p>Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</p>	<p>(36 часов)</p>	<p>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.          7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).          ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.          ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.          ПК 4.3. Отделывать 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.</p>
<p><b>ПМ 05</b> Укладка и упаковка готовой продукции</p>	<p>1 неделя (36 часов)</p>	<p>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.          7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).          ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.          ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.          ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.</p>
<p><b>ВСЕГО часов</b></p>	<p>8 недель (288 часов)</p>	



### 4.3 Содержание и распределение учебного времени по видам работ:

Наименование Профессиональн ого модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенн ые компете нции	Формы отчетности	Формы контроля
ПМ 01 «Размножение и выращивание дрожжей» (ПП.01.01)		72			
	Выполнение работ по производству дрожжей	72	ОК 1 – ОК 7, ПК 1.1 ПК 1.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 02 «Приготовление теста» (ПП.02.01)		72			
	Хранение и подготовка сырья для приготовления различных видов теста	24	ОК 1 – ОК 7, ПК 2.1	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования	24	ОК 1 – ОК 7, ПК 2.2 ПК 2.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Обслуживание оборудования для приготовления теста	24	ОК 1 – ОК 7, ПК 2.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 03 «Разделка теста» (ПП.03.01)		72			
	Деление теста вручную	6	ОК 1 – ОК 7, ПК 3.1	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Формование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную	12	ОК 1 – ОК 7, ПК 3.1	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Работа на тестоделительных машинах	6	ОК 1 – ОК 7, ПК 3.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Работа на машинах для формования тестовых заготовок	12	ОК 1 – ОК 7, ПК 3.1 ПК 3.7	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего

				й лист, характеристика	раздела отчета, ведение дневника практики
	Разделка мучных кондитерских изделий из различных видов теста	12	ОК 1 – ОК 7, ПК 3.3- ПК 3.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Настройка и регулирование режимов работы оборудования	12	ОК 1 – ОК 7, ПК 3.6 ПК 3.7	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Устранение мелких неполадок оборудования	12	ОК 1 – ОК 7, ПК 3.6 ПК 3.7	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» (ПП.04.01)		36			
	Выпекание хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	12	ОК 1 – ОК 7, ПК 4.1 ПК 4.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Сушка сухарных изделий	6	ОК 1 – ОК 7, ПК 4.4	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Выпечка кексов, пряников, вафель, печенья	6	ОК 1 – ОК 7, ПК 4.2, ПК 4.5	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Выпечка полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	6	ОК 1 – ОК 7, ПК 4.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Наладка и регулирование режима работы печи	6	ОК 1 – ОК 7, ПК 4.6	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационны й лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
ПМ 05 «Укладка		36			

и упаковка готовой продукции» (ПП.05.01)	Отбраковка изделий	12	ОК 1 – ОК 7, ПК 5.1 ПК 5.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Укладка готовой продукции	6	ОК 1 – ОК 7, ПК 5.1 ПК 5.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Упаковка готовой продукции вручную	6	ОК 1 – ОК 7, ПК 5.1 ПК 5.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании	6	ОК 1 – ОК 7, ПК 5.1 ПК 5.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования	6	ОК 1 – ОК 7, ПК 5.1 ПК 5.3	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	Выполнение задания соответствующего видам работ по ОМ, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики

## 5. Результаты прохождения практики

Результаты практики определяются программой практики.

По результатам практики руководителями практики от организации (наставники (из числа высококвалифицированных работников) и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций (Приложение 1), а также характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики (Приложение 2). В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики (Приложение 3). По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (Приложение 4). В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности. Практика завершается дифференцированным зачетом:

ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей – 1 семестр;

ПМ.02 Приготовление теста- 2 семестр;

ПМ. 03 Разделка теста - 2 семестр;

ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий- 2 семестр;

ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции - 2 семестр;

Комплексный дифференцированный зачет представлен практиками ПП 02.01, ПП 03.01, ПП 04.01, ПП 05.01 во 2 семестре.

При условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации (наставники (из числа высококвалифицированных работников) и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки выполнения обучающимися видов работ практики, аттестационного листа и характеристики руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по четырех балльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

## **6. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по практике**

6.1 Оценочные материалы (ОМ) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, первичного практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций.

6.2. Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде оценочных материалов для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и входят в состав программы практики. Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17-2017 Положение об оценочных материалах .

## **7. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет» необходимых для проведения практики**

### **7.1. Основная литература**

1. Технологии производства дрожжей: учебное пособие / Шапкарина А.И., Янпольская Н.А., Минаева С.В., Грошева Л.В. – Воронеж, 2018.

2. Бурчакова, И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник. - М: Академия, 2017.

3. Разделка теста: учебное пособие/ Шапкарина, А.И., Минаева, С.В., Янпольская,

Н.А., Грошева, Л.В. – Воронеж, 2018.

4. Технологии упаковки и укладки готовой продукции: учебное пособие/ Апалихина, О.А., Дерканосова, А.А., Еремина, Т.А., Спахова, М.В. – Воронеж, 2018.

5. Кузнецова, Л. С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник - М.: Академия, 2017.

6. Ратушный А.С. Технология продукции общественного питания: учебник. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2016.

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=426459](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=426459)

## 7.2. Дополнительная литература

1. Пащенко, Л. П. Технология хлебопекарного производства: учебник - СПб.: Лань, 2014.

2. Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум для СПО - М.: Юрайт, 2017.

3. Шапкарина А. И., Минаева С. В., Янпольская Н. А. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: лабораторный практикум: учебное пособие; - Воронеж, 2018.

4. Канивец, И.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие. - Минск: РИПО, 2017.

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=463616](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=463616)

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания. - М.: Дашков и К, 2015.

[http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=421513](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=421513)

6. Методические указания по оформлению и выполнению программы производственной практики: для студентов, обучающихся по профессии 19.01.04 Пекарь / Т. А. Еремина; Воронеж, 2018.

<http://biblos.vsuet.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4779>

Периодическое издание:

- Вопросы питания
- Известия ВУЗов. Пищевая технология
- Пищевая промышленность
- Ресторанные ведомости.

## 7.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. Электронная библиотека научной библиотеки ВГУИТ АИБС «МегаПро» полная версия 8 модулей, модуль «Квалификационные работы» <http://biblos.vsuet.ru/MegaPro/Web>;

2. ЭБС «Лань» <https://e.lanbook.com/>: пакеты Инженерные науки – изд-во Лань, Математика – изд-во «Лань», Ветеринария и сельское хозяйство – изд-во «Лань», Информатика – изд-во «Лань», Технологии пищевых производств – изд-во «ГИОРД», изд-во «Лань», изд-во «Троицкий мост». ООО «Издательство Лань», Коллекция «Химия» изд-во «Лань» ООО «Издательство Лань», Коллекция из 17 электронных изданий ООО «Издательство Лань»;

3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <https://biblioclub.ru/>, для 7000 пользователей. Базовая коллекция, ООО «НексМедиа»;

4. БД Polpred.com Обзор СМИ, ООО «ПОЛПРЕД Справочники» Соглашение № 128 от 12.04.2017 (скан-копия), <http://www.polpred.com/>;

5. ООО Научная электронная библиотека, <http://elibrary.ru/>;

6. ООО «Электронное издательство «ЮРАЙТ» <https://www.biblio-online.ru/>, (издания для СПО);

7. ФГБУ «ГПНТБ России» Информационная система доступа к электронным каталогам библиотек сферы образования и науки в рамках единого Интернет-ресурса, <http://www.vlibrary.ru/>.

## 8 Перечень информационных технологий, используемых при проведении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Используемые виды информационных технологий:

- «электронная»: персональный компьютер и информационно-поисковые (справочно-правовые) системы;
- «компьютерная» технология: персональный компьютер с программными продуктами разного назначения (Pascal ABC, MSOffice, Free Pascal, Lazarus, Спецсу, Kaspersky, Спутник, AdobeReader, 7-Zip, Microsoft SQL Server Express Edition, Eclipse IDE for Java EE Developers, NET Framework JDK 8, Microsoft SQL Server Java Connector, SQL Server Management Studio, Borland Delphi, Corel Draw, Adobe Photoshop, Adobe Premier Pro CS6, Microsoft Visual Studio, Artisteer, eAutoCBT 3.5, ActionScript, Macromedia Flash, NetBeans, GifAnimator);
- «сетевая»: локальная сеть университета и глобальная сеть Internet.

## 9 Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики

Для проведения практики используется материально-техническая база предприятий на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями (АО «Хлебозавод № 2», АО «Хлебозавод № 7», «Булкин Дом»).

Данные предприятия относятся к предприятиям сферы по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, других штучно-кондитерских мучных изделий и располагает действующим оборудованием, соответствующего санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники безопасности и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Для самостоятельной работы обучающихся используются библиотека, читальный зал с зоной для самостоятельной работы с беспроводным выходом в сеть интернет.

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь».

Программу составила

Апалихина Оксана Александровна

Приложение 1

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Аттестационный лист по \_\_\_\_\_ практике обучающегося

(ФИО)

обучающегося (-йся) на \_\_\_\_\_ курсе по профессии СПО

успешно прошёл(-ла) \_\_\_\_\_ код и наименование  
практику по профессиональному модулю

в объеме \_\_\_\_\_ шифр и наименование профессионального модуля  
\_\_\_\_\_ часов с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

В \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ в период практики			
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Профессиональные компетенции	№ задания по ОМ	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
			Выполнено Не выполнено Выполнено не полностью
ИТОГО: _____ часов			

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Подпись:

руководителя практики

\_\_\_\_\_ /ФИО, должность/

ответственного лица

от организации (наставника)

\_\_\_\_\_ /ФИО, должность/

Дата \_\_\_\_\_

М.П.

Приложение 2

### Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики

\_\_\_\_\_ Ф.И.О.  
\_\_\_\_\_ группы \_\_\_\_\_ профессии \_\_\_\_\_

Обучающийся прошёл(-ла) \_\_\_\_\_ практику  
на \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (наименование предприятия)  
с « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 \_\_\_\_\_ г.

Место работы \_\_\_\_\_ должность \_\_\_\_\_

За время пребывания на практике проявил(-а) себя следующим образом:

Отношение к производственной работе: \_\_\_\_\_

Степень выполнения программы практики: \_\_\_\_\_

Выполнение индивидуального задания: \_\_\_\_\_

Трудовая дисциплина и поведение на рабочем месте: \_\_\_\_\_

Соответствие теоретической подготовки требованиям к рабочим служащим: \_\_\_\_\_

Освоенные общие компетенции (указать приобретенные компетенции из представленного во ФГОС перечня ОК):

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Общие замечания и предложения, пожелания:

\_\_\_\_\_

Результат практики заслуживает оценку: \_\_\_\_\_

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.      Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
/ФИО, должность/

Подпись наставника \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
/ФИО, должность/

М.П.  
Приложение 3



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Факультет среднего профессионального образования  
Цикловая комиссия \_\_\_\_\_  
Профессия \_\_\_\_\_  
(шифр, \_\_\_\_\_ наименование профессии)



## ДНЕВНИК ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРАКТИКЕ

\_\_\_\_\_ (наименование практики, отражающее вид практики, в соответствии с программой практики по профессии)

\_\_\_\_\_ (группа)

\_\_\_\_\_ (ф.и.о.)

Адрес деканата: 394036, г. Воронеж, Ленинский пр-т, 14, ВГУИТ, факультет среднего профессионального образования; телефон (8-473)-249-93-79, факс (8-473)- 249-93-79.

Воронеж - 201\_\_ г.

Продолжение приложения 3

### Сведения о практике

\_\_\_\_\_ практика

(наименование практики, отражающее вид практики, в соответствии с программой практики по специальности, профессии)

20\_\_ - 20\_\_ учебный год, \_\_ семестр

Срок практики: с \_\_ \_\_ по \_\_ \_\_ 20 \_\_ г.

Приказ по ВГУИТ № \_\_\_\_ от \_\_ \_\_ 20\_\_ г.

С программой практики ознакомлен: \_\_\_\_\_  
(подпись обучающегося)

Место практики \_\_\_\_\_  
(город, наименование организации)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от Университета или от организации) \_\_\_\_\_

Прибыл в организацию \_\_ \_\_ 20 \_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового распорядка \_\_ \_\_ 20 \_\_ г. \_\_\_\_\_  
(руководитель практики от профильной организации)

### Совместный календарный план прохождения практики

Дата	Количество часов	Виды работ	Руководитель практики от предприятия

Убыл из организации \_\_ \_\_ 20 \_\_ г. \_\_\_\_\_  
(подпись начальника ОК, печать)

## Приложение 4



МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Факультет среднего профессионального образования  
Цикловая комиссия \_\_\_\_\_  
Профессия \_\_\_\_\_  
(шифр, наименование профессии)

**Отчет  
по производственной практике**

Выполнил обучающийся группы \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(ф.и.о.)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Проверили:

\_\_\_\_\_  
(должность наставника)

\_\_\_\_\_  
(ф.и.о.)

\_\_\_\_\_  
(оценка)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

М.П.

\_\_\_\_\_  
(дата)

\_\_\_\_\_  
(должность руководителя от университета)

\_\_\_\_\_  
(ф.и.о.)

\_\_\_\_\_  
(оценка)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(дата)

Воронеж - 201\_\_ г.

Продолжение приложения 4

### Структура и содержание отчета

1 Титульный лист

2 Задание на практику (наряду с программой практики обучающемуся выдается тема индивидуального задания на практику, которая фиксируется в дневнике обучающегося.)

3 Содержание

3.1 Введение (сведения об организации, на которой проходила практика: административное положение, структура, взаимодействие его отдельных частей, направленность (профиль) деятельности, решаемые задачи).

3.2 Основная часть отчета, специальная часть (по выданному индивидуальному

заданию) и другие разделы отчета должны раскрывать цели и задачи практики в соответствии с компетенциями, которые закреплены за данной практикой учебным планом и программой практики.

3.3 Заключение (обсуждение результатов выполнения практики в виде кратких, обоснований, разъяснений, анализов, оценок, обобщений и выводов).

3.4 Список использованной литературы и источников.

3.5 Приложения (иллюстрации, видео, фото, таблицы, карты, текст вспомогательного характера, могут быть оформлены отдельной папкой).