

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Генеральный директор ЗАО «СБКК»
Л.С. Ерошина

2021



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «СТЭК»

Н.А. Изотова
2021 г.

ПРОГРАММА

**ПП.06 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь
специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских
и макаронных изделий

Самара, 2021

Программа производственной практики (по профилю специальности)
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология
хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчики:

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 8 от «09» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК



/Большакова Ю.С./

Содержание

| | | |
|----|---|--------|
| 1. | Паспорт программы производственной практики | стр. 4 |
| 2. | Производственная практика по профессиональному модулю | стр. 5 |
| 3. | Материально-техническое обеспечение производственной практики | стр. 8 |

I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. Область применения программы:

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь.

2. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

3. Требования к результатам производственной практики:

В результате прохождения производственной практики по ВПД Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь, обучающийся должен освоить:

| ВПД | Профессиональные компетенции |
|--|---|
| Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь | ПК 6.1. Составление рецептуры хлебобулочных изделий. |
| | ПК 6.2. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий. |
| | ПК 6.3. Формовка хлебобулочных изделий. |
| | ПК 6.4. Выпечка хлебобулочных изделий. |
| | ПК 6.5. Презентация и продажа хлебобулочных изделий. |

4. Формы контроля:

Производственная практика – дифференцированный зачет.

5. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего 108 часов:

в рамках освоения ПМ. 06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь.

**II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь**

1. Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

| Код | Наименование профессиональной компетенции |
|------------|---|
| ПК 6.1. | Составление рецептуры хлебобулочных изделий. |
| ПК 6.2. | Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий. |
| ПК 6.3. | Формовка хлебобулочных изделий. |
| ПК 6.4. | Выпечка хлебобулочных изделий. |
| ПК 6.5. | Презентация и продажа хлебобулочных изделий. |

2. Содержание производственной практики

| Производственная практика | | | | | | |
|---------------------------|---|--|-------------|---|------------------|---|
| код ПК | Наименование ПК | Виды работ, обеспечивающих формирование ПК | Объем часов | Формат практики (распределено/концентрированно) с указанием базы практики | Уровень освоения | Показатели освоения ПК |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| ПК 6.1. | Составление рецептуры хлебобулочных изделий. | Разработка ассортимента хлебобулочной продукции. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Оценка ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации. Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству. | 12 | Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности | 3 | Подбор ассортимента хлебобулочной продукции в зависимости от заявок торговой сети. Проведение анализа и оценки потребности производства в ресурсах в зависимости от мощности предприятия и вырабатываемого ассортимента. Оценка наличия и потребности в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения. Оформление нормативно-технической документации в соответствии с установленной формой документов и правилами заполнения. |
| ПК 6.2. | Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий. | Составление заявок на сырье и полуфабрикаты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Подготовка сырья и полуфабрикатов для изготовления хлебобулочных изделий. | 12 | Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности | 3 | Подбор и составление заявок на сырьё и полуфабрикаты по унифицированной рецептуре. Подготовка сырья к производству в соответствии с требованиями действующей нормативной документации. |
| ПК 6.3. | Формовка хлебобулочных изделий. | Замес теста вручную и на специальном оборудовании. Формовка теста вручную и на специальном оборудовании | 30 | Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности | 3 | Замес теста в соответствии с правилами ведения технологического процесса. Использование различных способов приготовления теста в зависимости от вида изделий. Разделка теста в зависимости от ассортимента изделий. Соблюдение этапов формования хлебобулочной |

| | | | | | | |
|---------|--|--|------------|---|---|--|
| | | | | | | продукции. Оценка качества формовки хлебобулочной продукции по внешнему виду. |
| ПК 6.4. | Выпечка хлебобулочных изделий. | Выпечка разнообразного ассортимента хлебобулочной продукции. | 36 | Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности | 3 | Выпечка хлебобулочной продукции в зависимости от ассортимента и конструктивной особенности печи. Определение органолептических и физико-химических показателей качества и безопасности готовой продукции в соответствии с ГОСТом. |
| ПК 6.5. | Презентация и продажа хлебобулочных изделий. | Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции. Презентация изделий хлебобулочного производства. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям. | 17 | Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности | 3 | Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной продукции в зависимости от вида продукции и рецептуры. Творческое оформление изделий хлебобулочного производства с использованием подходящих отделочных полуфабрикатов и украшений. Презентация изделий хлебобулочного производства в соответствии с требованиями профессионального стандарта. Составление калькуляции продукции хлебобулочного производства в соответствии с рецептурой и алгоритмом. Применение компьютерных технологий для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию. |
| | | Дифференцированный зачет | 1 | | | |
| | | Итого: | 108 | | | |

III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ.06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472 Пекарь предполагает наличие специального оборудования.

Производственная лаборатория ЗАО «Самарский булочно-кондитерский комбинат»

Оборудование:

- столы производственные,
- аквадистиллятор ДЭ-4-2,
- водяная баня четырехместная ТБ-4,
- весы для сыпучих материалов ВТ-200,
- весы электронные лабораторные JW-1 до 0,1 г,
- весы ВПР,
- измеритель деформации клейковины ИДК-3М,
- измеритель деформации клейковины ИДК-1М,
- мельница зерновая ЛЗМ,
- рефрактометр ИРФ-456,
- рефрактометр УРЛ,
- устройство для определения влажности пищевых продуктов Элекс-7, устройство для сушки посуды ПЭ-2000,
- фотоколориметр,
- холодильник «Бирюса»,
- электрический сушильный шкаф СЭШ-3М,
- электроплитка кварцевая «Кварц» ЭПП-1-1,2/220,
- электроплитка NOVIS NPL-021.

Инструменты и приспособления:

- ареометры,
- термометры,
- титровальные установки,
- доски разделочные,
- емкости металлические и пластиковые различной вместимости,
- набор химической лабораторной посуды,
- сита,
- ступки с пестиком.

Средства обучения:

- компьютер,
- демонстрационный мультимедийный комплекс,
- учебная и справочная литература,
- нормативно-техническая документация (ГОСТы на сырье, готовую продукцию, методы и средства контроля),

- комплект учебно-методической документации.

Производство ЗАО «Самарский булочно-кондитерский комбинат»

Оборудование:

- внутризаводской транспорт для перемещения сырья,
- просеиватели,
- смесители,
- растворители,
- протирачные машины,
- измельчители,
- оборудование для разделки,
- оборудование для выпечки,
- оборудование для упаковки,
- комплексно-механизированные и автоматизированные линии.