

Министерство образования Архангельской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Архангельской области  
«Плесецкий торгово-промышленный техникум»  
(ГБПОУ Архангельской области ПТПТ)

**Методические указания  
по производственной практике профессии 19.01.04.  
«Пекарь»**

п.г.т.Плесецк 2021 г.

Методические указания производственной практики разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта ППРС утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ № 650 от 21 июня 2010 года по профессии 19.01.04 Пекарь относящихся к укрупнённой группе профессий 260100 «Продукты питания и растительного сырья».

Организация разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Архангельской области «Плесецкий торгово-промышленный техникум»

Разработчик от техникума:

Абатурова Татьяна Ивановна - (мастер производственного обучения) ГБПОУ АО «Плесецкий торгово-промышленный техникум»

Внутреннее рецензирование:

Швакова Елена Михайловна – преподаватель ГБПОУ АО «Плесецкий торгово-промышленный техникум» преподаватель высшей квалификационной категории.

Рассмотрено и рекомендовано

утверждению на заседании

методической комиссии

ГБПОУ АО «Плесецкий торгово-промышленный техникум»

протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_

Дзюба Е.И.

(подпись)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общее положение
  2. Цели и задачи учебной практики, требования к результатам освоения практики
  3. Тематический план и содержание учебной практики
  4. Методические указания по выполнению программы практики
  5. Оформление документации по практике
  6. Информационное обеспечение практики
- Приложение

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

В соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.01.04. « Пекарь » производственная практика является составной частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) и составной частью профессиональных модулей:

ПМ.01. Размножение и выращивание дрожжей

ПМ.02. Приготовление теста

ПМ.03. Разделка теста

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

ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции

Производственная практика проводится на предприятиях (организациях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Аттестация обучающихся по итогам производственной практики проводится с учетом результатов аттестационного листа обучающегося, заверенного по месту прохождения практики и отчета.

Форма промежуточной аттестации результатов освоения производственной практики (по профилю специальности) является - дифференцированный зачёт.

*Руководитель практики от организации обязан:*

- провести инструктаж по технике безопасности, общий инструктаж по пожарной безопасности, а также инструктаж по правилам внутреннего распорядка и отдельным особенностям режима работы организации;
- обеспечить соблюдение установленной продолжительности рабочего дня обучающегося;
- осуществлять систематический контроль за текущей работой обучающегося;
- создавать условия для выполнения обучающегося программы практики;
- обеспечивать эффективное использование обучающегося рабочего времени, не поручать обучающемуся задания, не связанные с программой практики;
- по окончании практики подписать аттестационный лист на обучающегося и заверить заполненный обучающимся дневник практики;

- поддерживать связь с руководителями практикой от учебного заведения.

*В основные обязанности руководителя практики от техникума входят:*

- проведение практики в соответствии с содержанием тематического плана программы практики;
- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

*Во время прохождения практики обучающийся обязан:*

- максимально использовать отведенное для практики время, в установленные сроки, в полном объеме и с высоким качеством выполнять все задания предусмотренные программой практики;
- соблюдать правила внутреннего трудового распорядка и иные нормативные и правовые акты, определяющие порядок деятельности работников соответствующей организации;
- вести дневник практики, в котором ежедневно кратко записывать определенные сведения о проделанной в течение дня работе;
- перед окончанием практики заверить аттестационный лист у руководителя практикой от организации.

*После прохождения практики обучающийся обязан:*

- своевременно представить мастеру производственного обучения или руководителю практики от техникума отчетную документацию о практике (аттестационный лист и отчет).

*При выходе на практику обучающийся должен иметь следующие документы:*

- Направление на предприятие для прохождения практики;
- Медицинскую книжку об очередном прошедшем медицинском осмотре
- Индивидуальное задание на преддипломную практику.

- Комплект отчетных материалов по практике в электронном виде (форма дневника, характеристики, аттестационного листа).
- Данные методические указания по прохождению практики.

Обучающиеся, имеющие академические задолженности, к практике не допускаются.

Обучающийся, не выполнивший программу практики, а равно получивший отрицательную характеристику или незачет при сдаче зачета, повторно направляется на практику в свободное от учебы время.

Обучающийся, не прошедший практику или получивший неудовлетворительную оценку при сдаче отчета по практике, не допускается к государственной итоговой аттестации и, в случае не ликвидации задолженности в установленный срок, отчисляется из техникума.

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ, ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ**

*Цели практики:*

- приобретение профессиональных навыков, практического опыта;
- закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения профессиональных модулей;
- воспитание сознательной трудовой и производственной дисциплины;
- усвоение обучающимися основ законодательства об охране труда, системы стандартов безопасности труда, требований правил гигиены труда и производственной санитарии, противопожарной защиты, охраны окружающей среды в соответствии с новыми нормативными и законодательными актами.

*Задачи практики:*

- формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций.

*Общие компетенции (ОК):*

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,

	оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

*Профессиональные компетенции (ПК):*

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результатов обучения</b>
<b>ПМ.01</b> Размножение и выращивание дрожжей	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.
<b>ПМ. 02</b> Приготовление теста	ПК 2.1.	Подготавливать и дозировать сырьё
	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 при приготовлении теста.
<b>ПМ.03</b>	ПК	Производить деление теста на куски вручную

Разделка теста	3.1.	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 полуфабрикатов
<b>ПМ. 04</b> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	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
	ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки
<b>ПМ.05</b> Укладка и упаковка готовой продукции	ПК.1.1	Производить отбраковку готовой продукции
	ПК.1.2	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий
	ПК.1.3	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры



В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен иметь *практический опыт*:

- по ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей:
- выполнение работ по производству дрожжей
  
- по ПМ.02 Приготовление теста:
- 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
  
- по ПМ.03 Разделка теста:
- деление 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
- по ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий:
- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
- сушки сухарных изделий;
- выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;
- выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;
- наладки регулирования режима работы печи
  
- по ПМ.05 Укладка и упаковка готовой продукции:
- отбраковки изделий;
- укладки готовой продукции;
- упаковки готовой продукции вручную;
- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

№	Виды работ	Кол-во часов	Коды формируемых компетенций	
			ОК	ПК
<b>ПМ.01</b> Размножение и выращивание дрожжей				
1	Приём дрожжей. Активация Дрожжей.	6	1-7	1.1-1.3
	Всего	6		
<b>ПМ.02</b> Приготовление теста				
МДК 02.01-02.02				
1	Инструктаж по охране труда и технике безопасности при приготовлении теста.  Подготовка основного и дополнительного сырья при приготовлении теста.	8	1-7	2.1.-2.4.
2	Приготовление пшеничного теста опарным и безопарным способом. Обслуживание оборудования для дозирования сырья и приготовления теста.	7	1-7	2.1.-2.4.
3	Приготовление бисквитного теста. Приготовление сдобного пресного теста.	7	1-7	2.1.-2.4.

4	Приготовление заварного теста. Приготовление песочного теста.	7	1-7	2.1.-2.4.
5	Приготовление ржано-пшеничного теста на густой закваске.	7	1-7	2.1.-2.4.
<b>Всего:</b>		<b>36</b>		

**ПМ.03. Разделка теста**

**МДК 03.01**

1	1. Инструктаж по охране труда и технике безопасности при разделке теста. Приготовление фаршей.	8	1-7	3.1.-3.2. 3.5.-3.7.
2	Разделка теста для формового и подового хлеба.	14	1-7	3.1.-3.2. 3.5.-3.7.
3	Разделка, формование теста для батонов вручную.	14	1-7	3.1.-3.2. 3.5.-3.7.
4	Разделка теста для булочных изделий.	15	1-7	3.1.-3.2. 3.5.-3.7.
5	Разделка теста для сдобных изделий.	7	1-7	3.1.-3.2. 3.5.-3.7.
6	Формование бараночного теста. Формование сухарных плит.	14	1-7	3.1.-3.2. 3.5.-3.7.

	<b>Всего:</b>	<b>72</b>		
<b>МДК 03.02</b>				
1.	Формование теста для кексов	12	1-7	3.1.-3.2. 3.5.-3.7.
2	Формование бисквитного теста	12	1-7	3.1.-3.2. 3.5.-3.7.
3	Формование заварного теста.	12	1-7	3.1.-3.2. 3.5.-3.7.
4	Формование песочного теста.	12	1-7	3.1.-3.2. 3.5.-3.7.
5	Формование дрожжевого теста с фаршем.	12	1-7	3.1.-3.2. 3.5.-3.7.
6	Обслуживание оборудования для формования и отсадки тестовых заготовок	6	1-7	3.1.-3.2. 3.5.-3.7.
	<b>Всего:</b>	<b>66</b>		
<b>ПМ.04. Термическая обработка теста и отделка поверхности</b>				
<b>МДК 04.01</b>				
1	Регулирование режима работы печи. Контроль парового и температурного режима работы печи.	24	1-7	4.1-4.2
2	Подготовка тестовой заготовки к выпечке.	24	1-7	4.1-4.2
3	Определение готовности выхода продукции после выпечки.	24	1-7	4.1-4.2
4	Выпечка хлеба	24	1-7	4.1-4.2

	подового и формового из заварного теста.			
5	Выпечка хлеба подового и формового из ржано-пшеничного теста.	24	1-7	4.1-4.2
6	Выпечка хлеба подового и формового из пшеничного теста.	24	1-7	4.1-4.2
7	Выпечка батонов и плетёных изделий в ассортименте.	24	1-7	4.1-4.2
8	Выпечка булочных изделий в ассортименте.	24	1-7	4.1-4.2
9	Выпечка праздничных пирогов, рыбников, кулебяк.	24	1-7	4.1-4.2
10	Выпечка сдобных изделий в ассортименте.	24	1-7	4.1-4.2
11	. Выпечка бараночных изделий.	24	1-7	4.1-4.2
12	Выпечка сухарных плит.	24	1-7	4.1-4.2
МДК 04.02				
1	Выпечка песочного теста.	72	1-7	4.5.-4.6.
2	Выпечка заварного теста.	72	1-7	4.5.-4.6.
3	Выпечка бисквитов.	72	1-7	4.5.-4.6.

4	Выпечка кексов.	36	1-7	4.5.-4.6.
5	Выпечка изделий из дрожжевого теста с начинками и фаршем.	18	1-7	4.5.-4.6.
6	Выпечка изделий из замороженного теста.	18	1-7	4.5.-4.6.
	<b>Всего:</b>	<b>288</b>		
<b>ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции</b>				
МДК.05.01				
1	Отбраковка хлебобулочных изделий не соответствующих стандарту (форма, поверхность, пористость, вкус)  Укладка готовых изделий.	6	1-7	5.1-5.3
2	Упаковка готовых изделий и укладка в лотки, контейнеры и вагонетки.  Обслуживание оборудования для укладки и упаковки готовой продукции.	6	1-7	5.1-5.3
	<b>Всего:</b>	<b>12</b>		

## **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

**Задания:** Изучить все поставленные вопросы и приложить необходимую документацию по каждой теме.

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

**Тема 1.** Приобрести навыки по размножению и выращиванию дрожжей

**Тема 2.** Приобрести навыки по активированию прессованных дрожжей

### **ПМ.02. Приготовление теста**

**Тема 1.** Приобрести навыки хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста

**Тема 2.** Приобрести навыки приготовления теста различными способами

**Тема 3.** Приобрести навыки эксплуатации и технического обслуживания тестоприготовительного оборудования

### **ПМ.03 . Разделка теста**

**Тема 1.** Приобрести навыки деления теста вручную

**Тема 2.** Приобрести навыки формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий

**Тема 3.** Приобрести навыки эксплуатации и технического обслуживания тестоделительных и машин для формования тестовых заготовок

**Тема 4.** Приобрести навыки настройки и регулирования режимов работы оборудования

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

**Тема 1.** Приобрести навыки выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий

**Тема 2.** Приобрести навыки выпечки кексов, пряников, печенья.

**Тема 3.** Приобрести навыки выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий

**Тема 4.** Приобрести навыки наладки и регулирования режима работы

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

**Тема 1.** Приобрести навыки отбраковки изделий

**Тема 2.** Приобрести навыки укладки готовой продукции

**Тема 3.** Приобрести навыки упаковки готовой продукции вручную и на Технологическом оборудовании

**Тема 4.** Приобрести навыки устранения мелких неполадок упаковочного Оборудования

## **5. ОФОРМЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИИ ПО ПРАКТИКЕ**

**Критериями оценки результатов практики обучающихся являются:**

- мнение руководителя практики от организации об уровне подготовленности обучающегося, инициативности в работе и дисциплинированности, излагаемое в характеристике;
- степень выполнения программы практики;
- содержание и качество представленных обучающимся отчетных материалов.

### **Отчет о практике**

Отчет о практике является основным документом обучающегося, отражающим, выполненную им, во время практики, работу.

**Структура отчета производственной практики (по профилю специальности, профессии):**

- Титульный лист (приложение 1);
- Характеристика (приложение 2);
- Аттестационный лист (приложения ПМ. 01; ПМ.02; ПМ.03; ПМ.04; ПМ.05);
- Дневник прохождения практики (приложение 4);
- Оглавление;
- Основная часть отчета (согласно задания в данных методических указаниях);
- Список используемой литературы;
- Приложение (фотоотчет – не менее 6 фотографий с пояснениями) и др.

**Структура отчета производственной практики (преддипломной):**

- Титульный лист (приложение 1А);
- Характеристика (приложение 2);
- Бланк задания на производственную практику (преддипломную) (приложение 5);
- Основная часть отчета (согласно задания на преддипломную практику);
- Список используемой литературы;
- Приложение (фотоотчет – не менее 6 фотографий с пояснениями) и др.

### **Характеристика**



По завершению производственной практики руководитель практики от организации составляет на каждого обучающегося характеристику и заверяет ее печатью организации (приложение 2).

### **Дневник прохождения практики**

В дневнике производственной практики необходимо записывать краткие сведения о проделанной работе в течение рабочего дня. Записи должны быть конкретными, четкими и ясными, с указанием характера и объема проделанной работы и ежедневно заполняться обучающимся собственноручно. По завершению практики дневник заверяется подписью руководителя практики от организации и печатью данной организации.

### **Требования к отчету о практике:**

Отчет выполняется машинным способом (набирается на компьютере) на одной стороне листа формата А 4, с межстрочным интервалом – полуторный, размером шрифта 14 – TimesNewRoman (Word), стиль – обычный. Страницы пронумерованы. Отчет должен быть скреплен в папку.

## **6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

### **Перечень учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

Основные источники:

1. Романов А.С., Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырьё, технологии, ассортимент: Учебное пособие.- М.:ДеЛи плюс, 2016.-539с.
2. Энциклопедия хлеба/Авт.-сост .А. С. Романов-Кемерово: ООО «Фирма ПОЛИГРАФ», 2016.-600с.:ил
3. Хамельман Джеффри Хлеб. Технология и рецептуры/-Пер.с англ.О.П. Четвериковой.-СП.б.: Профессия, 2016., табл.. ил.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Архангельской области  
«Плесецкий торгово-промышленный техникум»

Отчет  
о производственной практике

ПМ 02 «Приготовление теста»

Предприятие \_\_\_\_\_

обучающийся \_\_ курса

профессия 19.01.04 Пекарь

\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

Оценка \_\_\_\_\_ Дата \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О.)

\_\_\_\_\_  
подпись

Плесецк 202\_

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### Характеристика профессиональной деятельности студента во время производственной практики.

В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции: ПК2.1-2.4

---

---

---

Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:

ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Руководитель практики от техникума: / Абатурова Т.И. / \_\_\_\_\_ /

Руководитель от предприятия: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Дата « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

МП

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. студента

**обучающегося** \_\_\_ курса **профессия: 19.01.04 Пекарь**

успешно прошёл /ла/ производственную практику по профессиональному модулю ПМ 01 «Размножение и выращивание дрожжей» в объёме \_ часов с « » \_\_\_\_\_ 202\_\_ года по « » \_\_\_\_\_ 202\_\_ года в организации ГБПОУ АО «Плесецкий торгово- промышленный техникум»

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объём работ, выполненных студентом во время практики	Качество выполнения работ
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.	

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

---

Ф.И.О. студента

обучающегося \_\_\_ курса      профессия: **19.01.04 Пекарь**

успешно прошёл /ла/ производственную практику по профессиональному модулю ПМ 02 «Приготовление теста» в объёме \_ часов с « » \_\_\_\_\_ 202 \_\_ года по « » \_\_\_\_\_ 202\_\_ года в организации ГБПОУ АО «Плесецкий торгово-промышленный техникум»

наименование организации, юридический адрес

### Виды и качество выполнения работ

Виды и объём работ, выполненных студентом во время практики	Качество выполнения работ
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.	

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. студента

обучающегося \_\_\_ курса профессия: **19.01.04 Пекарь**

успешно прошёл /ла/ производственную практику по профессиональному модулю ПМ 03 «Разделка теста» в объёме \_ часов с « » \_\_\_\_\_ 202 \_\_ года по « » \_\_\_\_\_ 202\_\_ года в организации ГБПОУ АО «Плесецкий торгово-промышленный техникум»

наименование организации, юридический адрес

### Виды и качество выполнения работ

Виды и объём работ, выполненных студентом во время практики	Качество выполнения работ
ПК.3.1Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин	
ПК 3.2Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	
ПК 3.3Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста	
ПК 3.4Разделять полуфабрикаты из мороженого теста	
ПК 3.5Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.	
ПК 3.6Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.	
ПК 3.7Обслуживать шкаф окончательной расстойки полуфабрикатов	

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. студента

обучающегося \_\_\_ курса профессия: **19.01.04 Пекарь**

успешно прошёл /ла/ производственную практику по профессиональному модулю ПМ 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» в объёме \_ часов с « » \_\_\_\_\_ 202 \_\_ года по « » \_\_\_\_\_ 202\_\_ года в организации ГБПОУ АО «Плесецкий торгово- промышленный техникум»  
наименование организации, юридический адрес

### Виды и качество выполнения работ

Виды и объём работ, выполненных студентом во время практики	Качество выполнения работ
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	
ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки	

## АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

Ф.И.О. студента

обучающегося \_\_\_ курса      профессия: **19.01.04 Пекарь**

успешно прошёл /ла/ производственную практику по профессиональному модулю ПМ 04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» в объёме \_ часов с « » \_\_\_\_\_ 202 \_\_ года по « » \_\_\_\_\_ 202\_\_ года в организации ГБПОУ АО «Плесецкий торгово- промышленный техникум»  
наименование организации, юридический адрес

### Виды и качество выполнения работ

Виды и объём работ, выполненных студентом во время практики	Качество выполнения работ
ПК 5.1Производить отбраковку готовой продукции	
ПК 5.2Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	
ПК 5.3Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры	



**Место прохождения практики:**

Организация:

---

Заведующая производством:

---

Мастер производственного обучения, ответственный за прохождение  
 производственной практики: Абатурова Т.И.

Адрес ГБПОУ АО «Плесецкий торгово – промышленный техникум»:

П.Плесецк, ул. Карла-маркса. д.59а,

***ДНЕВНИК***

*по производственной практике*

*обучающейся ГБПОУ АО*

***«Плесецкий торгово-промышленный техникум»***

*профессии «Пекарь» группы № \_\_\_\_\_*

Ф.И.О

*на 202\_ – 202\_ учебный год*

Форма дневника по учебной практике.

Дата	Наименование ПМ И темы программы	Оценка за день, роспись наставника	Краткое описание по теме программы
------	--	---	---------------------------------------

