

Департамент образования и науки Тюменской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Тюменской области
«Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса»
(ГАПОУ ТО «ТКТТС»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

(11 недель, 396 часов, 3 курс, 5 семестр)
ПМ. 04 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий

Специальность (профессия): 43.01.04 Повар судовой


Квалификация: Повар судовой, Камбузник

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО:

генеральный директор

ООО «Грант»


_____ В.Ю. Осипов

«21» _____ 2021 г.

М.П.

Тюмень 2021

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности (профессии), 43.01.04 Повар судовой, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ № 726 от 02 августа 2013 г., и положения о практической подготовке обучающихся, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ и Министерства просвещения РФ № 885/390 от 05.08.2020 г.


Организация — разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса» (ГАПОУ ТО «ТКТТС»).

Разработчики:

Цинн Н.В., мастер производственного обучения высшей квалификационной категории ГАПОУ ТО «ТКТТС».

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и сервиса водного транспорта,

протокол № 9 от «21» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК  /Ковалева И.Г./

Содержание

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	4
3. Тематический план и содержание производственной практики	5
4. Условия реализации программы производственной практики	10
5. Информационное обеспечение	10
6. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.04 Повар судовой.

1.2. Место производственной практики в структуре основной образовательной программы: производственная практика входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения производственной практики.

Производственная практика направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля *ПМ.04.Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий* по виду деятельности: Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

Задачи производственной практики: *закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.*

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 396 часов, 11 недель.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики является освоение обучающимися вида деятельности: Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

<i>ВД</i>	<i>Практический опыт</i>
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	Выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания

Профессиональных и общих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
<i>ПК 4.1</i>	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия
<i>ОК.01</i>	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
<i>ОК.02</i>	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
<i>ОК.03</i>	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
<i>ОК.04</i>	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
<i>ОК.05</i>	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
<i>ОК.06</i>	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
<i>ОК.07</i>	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, разделов, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
ПМ 04. Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий		
Тема 1 Безопасность труда и пожарная безопасность на предприятии. Ознакомление с предприятием.	Прохождение вводного инструктажа по технике безопасности Прохождение первичного инструктажа по технике безопасности на рабочем месте.	6
Тема 2. Подготовка основного сырья к производству	Выполнение технологических операций подготовки основного сырья к производству	6
Тема 3. Подготовка дополнительного сырья к производству	Выполнение технологических операций подготовки дополнительного сырья к производству	6
Тема 2. Приготовление дрожжевого безопасного теста и изделий из него		60
Тема 2.1. Приготовление безопасного теста	Выполнение технологических операций приготовления теста.	6
Тема 2.2. Приготовление пирожков печеных с мясным фаршем	Выполнение технологических операций приготовления хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 2.3. Приготовление пирожков печеных с картофельным фаршем	Выполнение технологических операций приготовления хлебобулочных изделий	6
Тема 2.4. Приготовление пирожков печеных с морковным фаршем	Выполнение технологических операций приготовления хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 2.5. Приготовление пирожков печеных с рыбным фаршем	Выполнение технологических операций приготовления хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 2.6. Приготовление пирожков печеных из творожного фарша	Выполнение технологических операций приготовления хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 2.7. Приготовление мелкоштучных хлебобулочных изделий.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 2.8. Приготовление простых хлебобулочных изделий	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 2.9. Приготовление плетеного хлеба	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 2.10. Приготовление халы	Выполнение технологических операций	6

	приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	
Тема 3. Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него		72
Тема 3.1 Приготовление дрожжевого теста опарным способом.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 3.2 Приготовление теста на опаре пулиш.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 3.3 Приготовление теста на опаре.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 3.4 Приготовление булочки Дорожной.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 3.5. Приготовление булочки Ромашка.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 3.6. Приготовление хлебобулочных изделий с начинками.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 3.7. Приготовление пирогов с несладкими фаршами.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 3.8. Приготовление расстегаев.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 3.9. Приготовление бриошей, витушки.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 3.10. Приготовление сдобы выборгской.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 3.11. Приготовление сдобной мелочи.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 3.12. Приготовление любительских изделий.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества	6

	выпеченных изделий по органолептическим показателям	
Тема 4. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	60
Тема 4.1. Приготовление слоеного теста.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 4.2. Приготовление слоеного теста.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 4.3. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 4.4. Приготовление слоеных изделий.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 4.5. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 4.6. Приготовление булочки слоеной.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 4.7. Приготовление слойки датской.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 4.8. Приготовление слойки свердловской.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 4.9. Приготовление конвертика слоеного.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 4.10. Приготовление круассан.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 5. Приготовление хлеба из пшеничной муки.		66
Тема 5.1. Приготовление теста из пшеничной муки.	Ведение процесса приготовления пшеничного теста, разделка.	6
Тема 5.2. Приготовление пшеничного хлеба из муки	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества	6

Тема 6.8.Приготовление хлеба бородинского.	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
Тема 6.9.Приготовление хлеба ржаного московского.	Выполнение технологических операций приготовления изделия. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
Тема 6.10.Приготовление хлеба пшенично-ржаной простого.	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7. Приготовление диетических хлебобулочных изделий.		48
Тема 7.1. Приготовление хлеба зернового «Здоровье» штучного из муки пшеничной высшего сорта.	Ведение процесса изготовления хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.2.Приготовление хлеба с пятью злаками.	Ведение процесса изготовления хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.3.Приготовление булочки постной.	Ведение процесса изготовления хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.4.Приготовление булочки с овсяными хлопьями.	Ведение процесса изготовления хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.5.Приготовление булочки к завтраку.	Ведение процесса изготовления хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.6.Приготовление булочки Розовой.	Ведение процесса изготовления хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.7.Приготовление батона Докторского.	Ведение процесса изготовления хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.8.Приготовление булочки Октябренок.	Ведение процесса изготовления хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
	Подготовка документов по практике	6
	Сдача документов по практике, отчет по практике, дифференцированный зачет	6
	Итого	396

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика обучающихся проводится на предприятиях, на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и каждым предприятием, куда направляются обучающиеся.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с ООП и графиком учебного процесса.

Обучающиеся, осваивающие ООП, при прохождении практики на предприятиях:

- полностью выполняют задания, предусмотренные программами практики;
- соблюдают действующие на предприятиях правила внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдают требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Организацию и руководство *производственной* практикой осуществляют руководители практики от колледжа (мастера производственного обучения, руководитель практики) и от предприятия (наставники).

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе, заведующий производственной практикой.

В период прохождения производственной практики с момента зачисления обучающихся на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии, а также трудовое законодательство, в том числе в части государственного социального страхования.

Результаты прохождения практики обучающимися представляются в колледж (дневник, аттестационный лист, характеристику, отчет, акт выполнения выпускной практической квалификационной работы (при необходимости) и учитываются при итоговой аттестации.

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания:

. Электронные издания (электронные ресурсы):

- Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
- Сайт хлебопеков: <http://hlebopechka.ru>
- «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>
- Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>
- Издательство «КолосС» - <http://www.koloss.ru/>

Дополнительные источники:

- Романов А.С., Ильина О.А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие. М.: ДеЛи плюс, 2016.-539с.
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.
- Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 5-е изд., стер, - М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с.

- Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник– М.: Изд. центр «Академия», 2015. - 448 с.
- Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования /С.В. Ермилова. - М.: Изд. центр «Академия» 2015.- 336с.

6. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет выставляется при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной производственной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности предоставления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Формы и методы контроля и оценки результатов развития общих и профессиональных компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1 Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия	<ul style="list-style-type: none"> – осуществление оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; – выполнение инструкций по расчету количества потребного сырья и выхода готовой продукции; – соблюдение технологического процесса приготовления теста; – выполнение контроля веса тестовых заготовок и их готовности к выпечке; – соблюдение технологического режима выпечки; – Определение готовности изделий при выпечке; – соблюдение требований охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий. 	Проверка отчета по практике, положительный аттестационный лист

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей	– аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии;	проверка отчета по практике, положительная

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам производственной практики; - участие в студенческих конференциях, конкурсах и т.п. 	производственная характеристика организации на обучающегося
ОК.02 Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность постановки цели, выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач; - своевременность выполнения заданий, отчетов 	проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося
ОК.03 Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценки и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - способность принимать решения в стандартных и нестандартных производственных ситуациях и нести за них ответственность; - самоанализировать и корректировать результаты собственной работы 	проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося
ОК.04 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованность отбора и использования информации при решении профессиональных задач. 	проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - рациональное применение информационных источников в ходе выполнения профессиональных задач. 	проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося
ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения, с руководителями учебной и производственной практик; - обоснованность анализа работы членов команды (подчиненных) 	проверка отчета по практике, положительная производственная характеристика организации на обучающегося
ОК.07 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	<ul style="list-style-type: none"> - осознанное стремление быть готовым к исполнению воинской обязанности 	положительная производственная характеристика организации на обучающегося