

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

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.04.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

(2 недели, 72 часа)

(2 курс, 4 семестр (база 9 класс))

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 учебной практики	стр. 4
2. Результаты освоения программы учебной практики	4
3. Тематический план и содержание учебной практики	6
4. Условия реализации программы учебной практики	8
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	9

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.04 Повар судовой, в части освоения основного вида деятельности: Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий.

Данная программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании при организации повышения квалификации и переподготовки по профессии «Повар», «Камбузник» на базе имеющегося профессионального образования по профилю, профессиональной подготовки по профессии «Повар», «Камбузник» на базе среднего (полного) образования, основного общего.

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии.

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающихся должен уметь:

Вид деятельности	Требования к умениям
Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"><li>– оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li><li>– рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;</li><li>– использовать сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия;</li><li>– замешивать, резать и формовать тесто;</li><li>– контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;</li><li>– контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;</li><li>– следить за готовностью хлебобулочных изделий;</li><li>– соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.</li></ul>

## 1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего:

- количество недель: 2

- количество часов: 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ООП по виду деятельности (ВД) Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий, и формирование общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Выпекать хлеб и хлебобулочные изделия
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализирует рабочую ситуацию, осуществляет текущий и итоговый контроль оценки и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4.	Осуществлять поиск и использование 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).

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	Выпечки хлеба и хлебобулочных изделий в условиях плавания
Уметь	<p>Оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции.</p> <p>Использовать сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия.</p> <p>Замешивать, резать и формовать тесто.</p> <p>Контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке.</p> <p>Контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки.</p> <p>Следить за готовностью хлебобулочных изделий.</p> <p>Соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.</p>
Знать	<p>Виды и классификацию сырья, назначение, состав, свойства и сорт сырья.</p> <p>Классификацию оборудования для хлебопечения, технологию его эксплуатации и правила техники безопасности при работе.</p> <p>Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий, выпекаемых на судах, рецептуры на выпускаемые изделия.</p> <p>Санитарные правила, государственные стандарты и технические условия выпечки хлеба.</p> <p>Нормы выхода изделий.</p> <p>Технологический процесс производства хлебобулочных изделий, технологические параметры режимов расстойки и выпечки, способы их регулирования, методы определения готовности теста к выпечке и качества готовой продукции, факторы, влияющие на качество расстойки, выпечки и на выход готовой продукции.</p> <p>Особенности выпечки хлеба на судах.</p> <p>Алгоритмы технологических расчетов.</p> <p>Условия и сроки хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p> <p>Инструкции по охране труда и правила техники безопасности при работе.</p>

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Содержание учебной практики	Кол-во часов
		ПМ 04	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий			
ПК 4.1	ПМ04	72	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивание качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- Расчет количества потребного сырья и выхода готовой продукции;</li> <li>- Замешивание и формование теста;</li> <li>- Определение готовности тестовых заготовок к выпечке;</li> <li>- Контролирование и регулирование режима выпечки хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- Выпекание хлеба и хлебобулочных изделий;</li> </ul>	<p>Тема 1. Требования безопасности труда, пожарной безопасности и электробезопасности при выполнении видов работ в лаборатории. Оказание первой помощи при несчастных случаях. Вводное занятие.</p> <p>Тема 2. Приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста: Булочка Домашняя, пирожки печеные.</p> <p>Тема 3. Приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста: ва- трушки</p> <p>Тема 4. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста: булочка слобная, детская фигурная сдоба</p> <p>Тема 5. Приготовление изделий из дрожжевого опарного теста: булочка с тмином, булочка Ромашка</p>	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности.</p> <p>Изготовление хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.</p> <p>Изготовление хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.</p> <p>Изготовление хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.</p>	6

			<p>– Определение готовности изделий при выпечке.</p>	<p>Тема 6. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста: Круассаны.</p> <p>Тема 7. Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста: слойка датская.</p> <p>Тема 8. Приготовление пшеничного хлеба</p> <p>Тема 9. Приготовление плетеного хлеба</p> <p>Тема 10. Приготовление ржанопшеничного хлеба</p> <p>Тема 11. Приготовление диетических хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 12. Дифференцированный зачет.</p>	<p>Изготовление хлебобулочных изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям</p> <p>Изготовление хлебобулочных изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям.</p> <p>Изготовление хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.</p> <p>Изготовление хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.</p> <p>Изготовление ржанопшеничного хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.</p> <p>Изготовление хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.</p> <p>Самостоятельное приготовление хлеба и хлебобулочных изделий по заданию.</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></p>						<p>72</p>

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения:

Кабинет «Технология кондитерского производства», оснащенный оборудованием:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;

и техническими средствами:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедийный проектор.

Учебный кондитерский цех, оснащенный оборудованием:

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места обучающихся;
- конвекционные печи;
- тестораскаточная машина;
- производственные столы;
- холодильный шкаф;
- шкаф шоковой заморозки;
- весы настольные.

### 4.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для реализации рабочей программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

#### 4.2.1. Печатные издания

#### 4.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

- Сайт журнала «Хлебопек» [www.hlebopek.by](http://www.hlebopek.by)
- Сайт хлебопечков: <http://hlebopechka.ru>
- «Российское хлебопечение» - <http://www.hleb.net/>
- Журнал «Bread.su» - <http://bread.su/>
- Сборник рецептов мучных кондитерских изделий <http://www.tsf2000.ru>
- Издательство «КолосС» - <http://www.koloss.ru/>

#### 4.2.3. Дополнительные источники

- Романов А.С., Ильина О.А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие. М.: ДеЛи плюс, 2016. - 539 с.
- Сборник рецептов 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.

#### 4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточено.

#### 4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

### 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется мастером производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>– рассчитывать количество потребного сырья и выхода готовой продукции;</li> <li>– использовать сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия;</li> <li>– замешивать, резать и формовать тесто;</li> <li>– контролировать вес тестовых заготовок и их готовность к выпечке;</li> <li>– контролировать соблюдение норм технологического режима, температурный и паровой режим выпечки;</li> <li>– следить за готовностью хлебобулочных изделий;</li> <li>– соблюдать требования охраны труда и техники безопасности при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Внешнее наблюдение над выполнением практических заданий и интерпретация результатов;</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка выполненных заданий.</p> <p>Итоговый контроль:</p> <p>Дифференцированный зачет.</p>