

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
(5 1/3 недели, 192 часа, 1 курс, 1, 2 семестр)
ПМ.01 Профессиональный модуль по профессии Пекарь

Профессия: 16472 Пекарь


Квалификация: Пекарь – 4 разряд

Форма обучения: Очная

СОГЛАСОВАНО:

Шеф-повар

ООО «Гарден»

 Д.В.Матущак

« 27 » апреля 2022 г.



Тюмень 2022

Рабочая программа учебной практики разработана на основе общероссийского классификатора профессий рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОКПДТР, ОК 016-94), квалификационной характеристики по рабочей профессии ЕТКС, Пекарь 4 разряд, профессионального стандарта 33.014 Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 2 декабря 2015 года N 914н, 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.

Рассмотрена на заседании ПЦК Профессионального цикла технологий и
сервиса водного транспорта

протокол № 9 от «20» апреля 2022 г.

Председатель ПЦК  /И.Г. Ковалёва/

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тюменской области «Тюменский колледж транспортных технологий и сервиса».

Разработчики:

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

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	11
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации и разработана в соответствии с квалификационной характеристики по рабочей профессии ЕТКС 16472 Пекарь 4 разряд, профессиональным стандартом по профессии Пекарь в части освоения основного вида деятельности: Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

1.2. Цели и задачи учебной практики:

Формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта по освоению обобщенных трудовых функций по профессии пекарь.

В результате прохождения учебной практики при освоении профессии пекарь обучающейся должен уметь:

Вид деятельности	Требования к умениям
Производство хлебобулочной продукции в организациях питания	Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции. Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции; Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции; Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда; Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции; Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

Всего:

- количество недель: 5, 1/3

- количество часов: 192 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) Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"> - Изготовления хлебобулочных изделий под руководством пекаря; - Выполнения инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места; - Выполнения заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий.
Уметь	<p>Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе.</p> <p>Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.</p> <p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции.</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.</p>
Знать	<p>Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</p> <p>Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции.</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства.</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям.</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями.</p>

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Кол-во часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Содержание учебной практики	Кол-во часов
ПМ 01 Профессиональный модуль по профессии Пекарь						
	ПМ01	192	<ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места. - Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. - Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства. - Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или 	<p>Вводное занятие. Прохождение инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности при выполнении работ в лаборатории</p> <p>Тема 1. Подготовка сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для производства, отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Тема 2. Производство хлеба, булочных и сдобных изделий из пшеничной муки.</p> <p>Тема 2.1 Производство пшеничного хлеба безопасным способом (однофазным).</p> <p>Тема 2.2 Производство хлеба пшеничного из муки высшего сорта</p> <p>Тема 2.3 Производство хлеба пшеничного из муки первого сорта</p>	<p>Проведение инструктажа по технике безопасности. оценка сырья по органолептическим показателям; освоение методов подготовки сырья к производству, приготовление полуфабрикатов.</p>	<p>6</p> <p>132</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p>

			оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.	Тема 2.4 Производство хлеба Ромашка из пшеничной муки	Изготовление хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
			- Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента.	Тема 2.5 Производство плетеного хлеба	Изготовление хлеба. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям.	6
			- Процеживание, протиравание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции.	Тема 2.6. Производство пшеничного хлеба на заквасках.	Изготовление хлеба на заквасках. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
			- Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса.	Тема 2.7. Производство пшеничного хлеба подового.	Изготовление хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
			- Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации.	Тема 2.8. Производство пшеничного хлеба с семенами.	Изготовление хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
			- Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию.	Тема 2.9 Производство хлеба на выброженных дрожжевых полуфабрикатах (на опаре пулиш).	Изготовление хлеба на опаре пулиш. Оценка качества хлеба по органолептическим показателям	6
			- Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.	Тема 2.10. Производство багета.	Изготовление багета. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
				Тема 2.11. Производство пшеничного хлеба на закваске.	Изготовление батона. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
				Тема 2.12. Производство батона подмосковского.	Изготовление батона. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
				Тема 2.13. Производство батонков.	Изготовление изделий. Оценка качества по органолептическим показателям	6
				Тема 2.14. Производство крупноштучных сдобных изделий.	Изготовление сдобных изделий. Оценка качества по органолептическим показателям	6

				Тема 2.15. Производство бубликов.	Изготовление бубликов. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
				Тема 2.16. Производство сдобной мелочи.	Изготовление сдобной мелочи. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
				Тема 2.17. Производство сдобной мелочи.	Изготовление сдобной мелочи. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
				Тема 2.18 Производство булочек столичных.	Изготовление булочек столичных. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
				Тема 2.19 Производство булочки дорожной.	Изготовление булочки дорожной. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
				Тема 2.20. Производство булочки ромашка, плюшки.	Изготовление булочек: ромашка, плюшки. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
				Тема 2.21 Производство диетических хлебобулочных изделий.	Изготовление диетических хлебобулочных изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
				Тема 2.22 Производство изделий из дрожжевого слоеного теста.	Изготовление из дрожжевого слоеного теста. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6

				телям	
				Тема 3. Производство хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	48
				Тема 3.1. Производство хлеба ржаного простого.	6
				Тема 3.2. Производство хлеба ржано-пшеничного на закваске.	6
				Тема 3.3 Производство хлеба ржано-пшеничного формового на закваске.	6
				Тема 3.4 Производство хлеба ржано-пшеничного на закваске.	6
				Тема 3.5 Производство хлеба украинского.	6
				Тема 3.6 Производство хлеба дарницкого.	6
				Тема 3.7 Производство хлеба бородинского, ржано-пшеничного простого.	6

				Тема 3.8 Производство хлеба ржано-пшеничного.		6
				Дифференцированный зачет.	Самостоятельное изготовление хлеба и хлебобулочных изделий по заданию.	6
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>					Всего:	192

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы учебной практики имеются следующие специальные помещения: учебный кулинарный, кондитерский цех, оснащенный оборудованием:

- индукционные плиты
- конвекционные печи
- пароконвектомат
- тестораскаточная машина
- производственные столы
- холодильный шкаф
- шкаф шоковой заморозки
- весы настольные
- мясорубки, миксеры
- инструменты, инвентарь.

4.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

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

4.2.1. Печатные издания

1. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.В. Мармузова. – 7-е изд., стер, - М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 288 с.

Законодательные и нормативные документы

1. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
2. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
3. СанПиН 2.3.2.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».
4. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб. : Профи, 2011 – 208 стр. Составитель : П.С. Ершов.
5. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 92 с.

4.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.tsf2000.ru>
3. Сайт журнала «Хлебопек» [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.hlebopek.by
4. Сайт хлебопеков: [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://hlebopechka.ru>
5. «Российское хлебопечение» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.hleb.net/>
6. Журнал «Bread.su» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://bread.su/>
7. Издательство «КолосС» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.koloss.ru/>
8. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>

4.2.3. Дополнительная литература

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник– М.: Изд. центр «Академия», 2015. - 448 с.
2. 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.

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

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения рассредоточенно.

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">– Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;– Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;– Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.– Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;– Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;– Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;– Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;– Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;– Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.	<p><i>Текущий контроль в форме:</i></p> <p>Экспертная оценка и наблюдение за выполнением практических заданий и интерпретация результатов.</p> <p>Экспертная оценка видов работ на занятии.</p> <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <p>Дифференцированный зачет</p>