

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

ПП.01.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(12 недель, 432 часа, 1 курс, 2 семестр)

ПМ01.Профессиональный модуль по профессии Пекарь

Специальность (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 производственной 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, утверждённого 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» (ГАПОУ ТО «ТКТТС»).

Разработчик:

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

Содержание

1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	4
3. Тематический план и содержание производственной практики	6
4. Условия реализации программы производственной практики	10
5. Информационное обеспечение	11
6. Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации по профессии 16472 Пекарь, разработанной на основе: квалификационной характеристики по рабочей профессии ЕТКС 16472 Пекарь 4 разряд, профессионального стандарта Пекарь.

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 умений, приобретение практического опыта по освоению обобщенных трудовых функций и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ.01 Профессиональный модуль по профессии Пекарь по виду деятельности: *Производство хлебобулочной продукции в организациях питания.*

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 432 часа, 12 недель.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом прохождения производственной практики является освоение обучающимися вида деятельности: *Производство хлебобулочной продукции в организациях питания*

<i>ВД</i>	<i>Практический опыт</i>
<i>Производство хлебобулочной продукции в организациях питания</i>	<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.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование профессионального модуля, разделов, тем	Содержание учебного материала (дидактические единицы)	Объем часов
ПМ 02. Профессиональный модуль по профессии 16472 Пекарь		
Тема 1. Безопасность труда и пожарная безопасность на предприятии. Ознакомление с предприятием.	Прохождение инструктажей по охране труда, пожарной безопасности, электробезопасности при выполнении работ на предприятии.	6
Тема 2. Подготовка основного сырья к производству	Выполнение технологических операций подготовки основного к производству.	6
Тема 2.1. Подготовка дополнительного сырья к производству	Выполнение технологических операций подготовки дополнительного сырья к производству.	6
Тема 3. Приготовление отделочных полуфабрикатов (мучная крошка, сахарный сироп, яичная смазка, глазурь)	Выполнение технологических операций приготовления отделочных полуфабрикатов	6
Тема 4. Приготовление пшеничного теста		42
Тема 4.1. Приготовление пшеничного безопасного теста.	Выполнение операций по приготовлению теста, разделка	6
Тема 4.2. Приготовление пшеничного теста на большой густой опаре.	Выполнение операций по приготовлению теста, разделка	6
Тема 4.3. Приготовление пшеничного теста на жидких опарах.	Ведение процесса приготовления пшеничного теста, разделка	6
Тема 4.4. Приготовление пшеничного теста ускоренными способами.	Выполнение операций по приготовлению теста, разделка	6
Тема 4.5. Приготовление пшеничного теста на заквасках	Выполнение операций по приготовлению теста, разделка	6
Тема 4.6. Приготовление теста опарным способом для хлебобулочных изделий	Выполнение операций по приготовлению теста, разделка	6
Тема 4.7. Приготовление теста с отсдобкой	Выполнение операций по приготовлению теста, разделка	6
Тема 5. Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста		30
Тема 5.1. Приготовление ржаного теста на густой закваске	Выполнение операций по приготовлению теста, разделка	6
Тема 5.2. Приготовление ржаного теста на жидкой закваске	Выполнение операций по приготовлению теста, разделка	6
Тема 5.3. Приготовление теста для изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки	Выполнение операций по приготовлению теста, разделка	6
Тема 5.4. Приготовление теста по однофазной технологии	Выполнение операций по приготовлению теста, разделка	6

Тема 5.5 Приготовление теста для заварных сортов хлеба	Выполнение операций по приготовлению теста, разделка	6
Тема 6. Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий		252
Тема 6.1. Приготовление пшеничного хлеба из муки высшего сорта.	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.2. Приготовление пшеничного хлеба из муки высшего сорта, первого сорта.	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.3. Приготовление батончиков	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.4. Приготовление пшеничного хлеба на заквасках	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.5. Приготовление пшеничного хлеба с семенами на закваске	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.6. Приготовление багета	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.7. Приготовление пшеничного хлеба подового	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.8 Приготовление хлеба «Ромашка» из пшеничной муки 1-го сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.9 Приготовление хлеба молочного из пшеничной муки высшего сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.10 Приготовление хлеба российского штучного из пшеничной муки 1-го сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.11 Приготовление хлеба матнакаш из пшеничной муки	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.12 Приготовление батончиков простых из пшеничной муки 1-го сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.13 Приготовление батончиков нарезных из пшеничной муки высшего сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.14 Приготовление батончиков нарезных из пшеничной муки 1-го сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.15 Приготовление батончиков городских из пшеничной муки высшего сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.16 Приготовление батончиков с изюмом из пшеничной муки высшего сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6

Тема 6.17 Приготовление калачей	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.18 Приготовление хлеба ржаного из обдирной муки	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.19. Приготовление ржаного хлеба на заквасках	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.20. Приготовление ржано-пшеничного хлеба простого	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.21. Приготовление хлеба ржано-пшеничного заварного	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.22. Приготовление хлеба дарницкого	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.23. Приготовление хлеба украинского	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.24. Приготовление хлеба бородинского	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.25. Приготовление хлеба ржаного московского	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.26 Приготовление хлеба пшенично-ржаного	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.27 Приготовление хлеба Николаевского	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.28. Приготовление хлеба зернового «Здоровье» штучного из муки пшеничной высшего сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.29 Приготовление хлебцев докторских	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.30. Приготовление диетических хлебобулочных изделий	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.31. Приготовление булочек молочных подовых штучных из пшеничной муки высшего сорта	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.32. Приготовление булочки розовой	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6

Тема 6.33.Приготовление булочки осенней	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.34.Приготовление пирогов с различными начинками	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.35.Приготовление пирожков с различными фаршами	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.36.Приготовление любительских изделий	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.37.Приготовление сдобных изделий	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.38.Приготовление рогаликов	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.39.Приготовление бриошей	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.40.Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.41.Приготовление слойки датской	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.42.Приготовление слойки свердловской	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 7. Приготовление мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек		72
Тема 7.1.Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 7.2.Приготовление кексов весовых	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 7.3.Приготовление кекса	Выполнение технологического процесса	6

столичного	изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям.	
Тема 7.4.Приготовление печенья масляного	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 7.5.Приготовление печенья песочного нарезного	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 7.6.Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 7.7.Приготовление рулета фруктового	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 7.8.Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.9.Приготовление изделий из заварного теста: булочка со сливками	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.10.Приготовление пряничных изделий	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.11.Приготовление изделий из пресного слоеного теста	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.12.Приготовление изделий из пресного слоеного теста: языки слоеные	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
	Выполнение практической квалификационной работы	6
	Дифференцированный зачет Сдача документов по практике	6
	Итого	432

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, характеристику, акт выполнения выпускной практической квалификационной работы (при необходимости) и учитываются при итоговой аттестации.

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы

5.2. 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.

5.2.1. 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 рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. 13-е изд. – СПб. : Профи, 2011 – 208 стр. Составитель : П.С. Ершов.
5. Сборник рецептов на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по государственным стандартам. – СПб.: ГИОРД, 2004. – 92 с.

5.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Большой электронный сборник рецептов для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.100menu.ru>
2. Сборник рецептов 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>

5.2.3 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.

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, наличия положительной производственной характеристики организации на обучающегося в период прохождения практики, полноты и своевременности предоставления дневника практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения: Применяет технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Выполняет технологический процесс выпечки хлеба, хлебобулочных, мучнисто-кондитерских изделий. Применяет различные способы замесов теста. Определяет дефекты теста. Соблюдает рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе. Определяет готовность изделий при выпечке. Оценивает качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции. Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. Безопасно использует технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции	Экспертная оценка деятельности обучающихся в период прохождения производственной практики. Проверка документов по практике, положительная характеристика.