

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.02.01. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА
(13 недель, 468 часов, 2 курс, 4 семестр)

ПМ02.Профессиональный модуль по профессии Пекарь

Специальность (профессия): 16472 Пекарь

Квалификация: Пекарь – 4 разряд

Форма обучения: очная

СОГЛАСОВАНО

Директор предприятия ООО «Ваш
сомелье»

Е.С.Каменских

«19» апреля 2023 г.

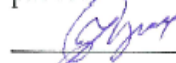


Рассмотрена и рекомендована к утверждению на заседании предметно-цикловой комиссией дисциплин профессионального цикла Технологий сервиса и водного транспорта
Протокол заседания № 9 от «19» апреля 2023 г.
Преседатель ПЦК

 /Ковалева И.Г

УТВЕРЖДАЮ:

Заместитель директора по учебно-производственной работе

 Н.Ф. Борзенко
«19» апреля 2023 г.

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

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	5
4. Условия реализации программы производственной практики	10
5. 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, пекарь 4 разряда, 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.02 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 - 468 часа, 13 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
Тема2. 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
Тема3.Приготовление отделочных полуфабрикатов (мучная крошка, сахарный сироп, яичная смазка, глазурь)	Выполнение технологических операций приготовления отделочных полуфабрикатов	6
Тема3.1 Приготовление фаршей и начинок)	Выполнение технологических операций приготовления фаршей и начинок	6
Тема4. Приготовление пшеничного теста		42
Тема4.1Приготовление пшеничного безопасного теста.	Выполнение операций по приготовлению теста, разделка	6
Тема4.2.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.Приготовления 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 5.1Приготовление 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		270
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 батонов	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 батонов простых из пшеничной муки 1-го сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.13 Приготовление батонов нарезных из пшеничной муки высшего сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.14 Приготовление батонов нарезных из пшеничной муки 1-го сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.15 Приготовление батонов городских из пшеничной муки высшего сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.16 Приготовление батонов с	Выполнение технологических операций	6

изюмом из пшеничной муки высшего сорта	приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	
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 ржаного хлеба на заквасках	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.21 1. Приготовление ржано-пшеничного хлеба простого	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.22. Приготовление хлеба ржано-пшеничного заварного	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.23. Приготовление хлеба дарницкого	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.24. Приготовление хлеба украинского	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.25. Приготовление хлеба бородинского	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.26. Приготовление хлеба ржаного московского	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.27 Приготовление хлеба пшенично-ржаного	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.28 Приготовление хлеба Николаевского	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.29. Приготовление хлеба зернового «Здоровье» штучного из муки пшеничной высшего сорта	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.30 Приготовление хлебцев докторских	Выполнение технологических операций приготовления хлеба. Оценка качества по органолептическим показателям.	6
Тема 6.31. Приготовление диетических хлебобулочных изделий	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.32. Приготовление булочек молочных подовых штучных из пшеничной муки высшего сорта	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим	6

	показателям.	
Тема 6.33.Приготовление булочки розовой	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.34.Приготовление булочки осенней	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.35.Приготовление пирогов с различными начинками	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.36.Приготовление пирожков с различными фаршами	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.37.Приготовление любительских изделий	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.38.Приготовление сдобных изделий	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.39.Приготовление рогаликов	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 6.40.Приготовление бриошей	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям	6
Тема 6.41.Приготовление изделий из дрожжевого слоеного теста.	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.42Приготовление слойки датской	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.43Приготовление слойки свердловской	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.44Приготовление датской слойки	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6
Тема 6.45Приготовление датской слойки	Выполнение технологических операций приготовления изделий. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим	6

	показателям.	
Тема 7. Приготовление мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек		84
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 столичного	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям.	6
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	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.10.Приготовление изделий из заварного теста	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.11.Приготовление пряничных изделий	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.12.Приготовление изделий из пресного слоеного теста	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6

Тема 7.13.Приготовление изделий из пресного слоеного теста	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
Тема 7.14.Приготовление изделий из пресного слоеного теста	Выполнение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий. Оценка качества изделий по органолептическим показателям	6
	Выполнение практической квалификационной работы	6
	Сдача документов по практике, дифференцированный зачет	6
	Итого	468

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.

ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень учебных изданий, электронных ресурсов, дополнительной литературы

5.2.1. Печатные издания

- 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», 2020. – 288 с.
- Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник– М.: Изд. центр «Академия», 2020. - 448 с.

. 5.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

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

5.2.3. Дополнительные источники

- Романов А.С., Ильина О.А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие. М.:ДеЛи плюс, 2016.-539с.
- Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технических нормативов. - М.: издательство «Хлебпродинформ», 2001.-799 с.
- Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. Образования /С.В. Ермилова. - М.: Изд. центр «Академия» 2021.- 336с.

5. 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:	
<p>Применяет технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.</p> <p>Выполняет технологический процесс выпечки хлеба, хлебобулочных, мучнисто-кондитерских изделий.</p> <p>Применяет различные способы замесов теста.</p> <p>Определяет дефекты теста.</p> <p>Соблюдает рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.</p> <p>Определяет готовность изделий при выпечке.</p> <p>Оценивает качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции.</p> <p>Соблюдает санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. Безопасно использует технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</p>	<p>Экспертная оценка деятельности обучающихся в период прохождения производственной практики.</p> <p>Проверка комплекта документов по практике, положительная характеристика</p>