

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ ТЕХНИКУМ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ, КОММЕРЦИИ И СЕРВИСА»

*Приложение № ____
к программе ПОиСПА
по профессиям
16472 Пекарь,
19460 Фотограф*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП. 01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
16472 "ПЕКАРЬ (2 РАЗРЯДА)"**

профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации
обучающихся
по профессиям 16472 Пекарь, 19460 Фотограф

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16472 Пекарь, 19460 Фотограф, Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 2013 г. № 513; Общероссийским классификатором профессии рабочих, должностей служащих и тарифных разрядов (ОК 016-94); Требованиями Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, утвержденного Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 № 914н, Профессиональным стандартом Фотограф, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 22 декабря 2014 № 1077н.

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Хлебуш Е.В., преподаватель производственного обучения

Одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса
Протокол № 174 «27» 05.10.22 г.
Председатель ПЦК
Л.А. Пилипенко
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
А.Е. Путрина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО
Директор производства
(должность)
ООО «Фабрика кухни»
(организация/предприятие)
Кочетков Алексей
(подпись)
«27» 05 2022 г.
ОГРН 1147232029460
ИНН 7204207599
РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ

1. Цель практики

Комплексное освоение обучающимися выполнения работ по профессии 16472 Пекарь (2 разряда), формирование у обучающихся профессиональных компетенций, приобретение практического опыта.

2. Задачи практики

- совершенствование и закрепление знаний, полученных в процессе теоретического обучения;
- формирование профессиональных компетенций через применение теоретических знаний;
- приобретение профессиональных навыков, необходимых для работы;
- обеспечение непрерывности и последовательности овладения обучающимися профессиональной деятельностью, формами и методами работы.

3. Место практики в структуре программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16472 Пекарь, 19460 Фотограф

Учебная практика является обязательным разделом программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16472 Пекарь, 19460 Фотограф осуществляется после изучения профессионального модуля ПМ. 01 Выполнение работ по профессии Пекарь (2 разряда) и представляет собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

4. Формы проведения практики

Учебная практика проводится в современных предприятиях общественного питания и пекарнях, имеющих профессиональный квалифицированный персонал.

Учебная практика проводится в форме уроков производственного обучения, практических занятий, производственной деятельности и др.

5. Место и время проведения практики

Базами учебной практики являются предприятия г. Тюмени и Тюменской области.

Учебная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессии 16472 Пекарь.

6. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся, в структуру которой включена и учебная практика, у обучающихся должны быть ПК, соответствующие видам работ по профессии 16472 Пекарь (2 разряда)

ПК 1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

ПК 1.2 Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий;

7. Организация и руководство практикой

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с требованиями Положения об учебной и производственной практике обучающихся, осваивающих профессиональные образовательные программы среднего

профессионального образования, утвержденного Приказом Министерства образования Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291.

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом.

Обучающиеся перед началом практики обязаны присутствовать на организационном собрании, которое проводит руководитель подразделения практики.

На организационном собрании обучающиеся должны получить:

- общий инструктаж по охране труда при прохождении учебной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»);
- программу учебной практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов учебной практики.

По результатам практики руководителями практики от организации и образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций, а также характеристика на обучающегося по освоению профессиональных компетенций в период прохождения практики.

Аттестация по итогам учебной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и /или отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Защита отчетов по учебной практике проводится в открытой форме в присутствии аттестационной комиссии.

Методическое руководство и общий контроль за деятельностью обучающихся возлагается на мастера производственного обучения, в обязанности которого входит:

- разработка рабочих программ практик;
- создание методических указаний по организации и прохождению практик, и составлению отчета по практике;
- методическое сопровождение обучающихся в составлении отчетов по практике;
- контроль над соответствием содержания учебной практики требованиям содержания рабочей программы профессионального модуля.

8. Формы аттестации по итогам учебной практики

Итогом учебной практики является оценка профессиональных и общих компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа, в котором содержатся сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций, наличии положительной характеристики, своевременного предоставления дневника практики и открытой защиты отчета по учебной практике.

9. Структура и содержание учебной практики

Виды производственных работ на практике	Объем времен и	Формы текущего контроля
Тема № 1. Вводный инструктаж по техники безопасности на производстве. Ознакомление с хлебопекарным производством. Виды работ: Пройти инструктаж. Ознакомится с производством и ассортиментом выпечки на производстве.	1 день (6 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 2. Ознакомление с процессом замеса теста на хлеб пшеничный Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на хлеб пшеничный. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 3. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на хлеб пшеничный. Виды работ: Произвести порционирование и округление теста под руководством пекаря более высокой квалификации	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 4. Ознакомление с технологическим процессом выпечки хлеба пшеничного. Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки. Ознакомится с параметрами выпечки хлеба пшеничного под руководством пекаря более высокой квалификации	1 день (6 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 5. Ознакомление с процессом замеса теста на хлеб ржано-пшеничный Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на хлеб ржано-пшеничный. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 6. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на хлеб ржано-пшеничный. Виды работ: Произвести порционирование и округление теста под руководством пекаря более высокой квалификации	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 7. Ознакомление с технологическим процессом выпечки хлеба ржано-пшеничного. Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки. Ознакомится с параметрами выпечки хлеба ржано-пшеничного под руководством пекаря более высокой квалификации	1 день (6 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 8. Ознакомление с процессом замеса теста на хлеб с био добавками	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов

Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на хлеб с био добавками. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.		практической работы
Тема № 9. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на хлеб с био добавками Виды работ: Произвести порционирование и округление теста под руководством пекаря более высокой квалификации	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 10. Ознакомление с технологическим процессом выпечки хлеб с био добавками Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки. Ознакомится с параметрами выпечки хлеб с био добавками под руководством пекаря более высокой квалификации	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 11. Ознакомление с процессом замеса теста на булочки для бургера и гамбургера Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на булочки для бургера и гамбургера. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 12. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на булочки для бургера и гамбургера Виды работ: Произвести порционирование и округление теста под руководством пекаря более высокой квалификации	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 13. Ознакомление с технологическим процессом выпечки булочек бургера и гамбургера Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки. Ознакомится с параметрами выпечки булочек на бургер и гамбургер под руководством пекаря более высокой квалификации	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 14. Ознакомление с процессом замеса теста на гастрономическую выпечку: пирожки, расстегай и кулебяки Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста гастрономическую выпечку. Подготовка сырья для начинки в гастрономическую выпечку. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 15. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на гастрономическую выпечку Виды работ: Произвести порционирование и округление теста под руководством пекаря более высокой квалификации	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

<p>Тема № 16. Ознакомление с технологическим процессом выпечки на гастрономическую выпечку</p> <p>Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки. Ознакомится с параметрами выпечки пирожков, расстегаев и кулебяк под руководством пекаря более высокой квалификации</p>	1 день (6 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
<p>Тема № 17. Ознакомление с процессом замеса теста на сдобную халу</p> <p>Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на сдобную халу. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.</p>	1 день (6 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
<p>Тема № 18. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на сдобную халу</p> <p>Виды работ: Произвести порционирование и округление теста под руководством пекаря более высокой квалификации</p>	1 день (6 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
<p>Тема № 19. Ознакомление с технологическим процессом выпечки на сдобную халу</p> <p>Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки. Ознакомится с параметрами выпечки сдобной халы. под руководством пекаря более высокой квалификации</p>	1 день (6 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
<p>Тема № 20. Ознакомление с процессом замеса теста на батоны</p> <p>Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на батоны. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.</p>	1 день (6 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
<p>Тема № 21. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на батоны</p> <p>Виды работ: Произвести порционирование и округление теста под руководством пекаря более высокой квалификации</p>	1 день (6 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
<p>Тема № 22. Ознакомление с технологическим процессом выпечки на батоны</p> <p>Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки. Ознакомится с параметрами выпечки батонов. под руководством пекаря более высокой квалификации</p>	1 день (6 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
<p>Тема № 23. Ознакомление с процессом замеса теста на булочную мелочь</p> <p>Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на булочную мелочь. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.</p>	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
<p>Тема № 24. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на булочную мелочь</p>	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов

Виды работ: Произвести порционирование и округление теста под руководством пекаря более высокой квалификации		практической работы
Тема № 25. Ознакомление с технологическим процессом выпечки на булочную мелочь Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки. Ознакомится с параметрами выпечки булочной мелочи. под руководством пекаря более высокой квалификации	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Всего	216 часов (36 дней)	

10. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Чижилова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижилова, Л.О. Коршенко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2019. – 178 с. – (Профессиональное образование) - URL: www.biblio-online.ru

Дополнительная литература:

1. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 336 с., ил. - URL: www.academia-moscow.ru
2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для СПО / Г. С. Сологубова. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2020. - 332 с. - (Профессиональное образование). - URL: www.biblio-online.ru

Интернет- ресурсы:

1. 350 сортов хлебобулочных изделий:
<https://bookree.org/reader?file=1239044&pg=16>
2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий
https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/003_00_sbornik_retseptur_muchnykh_konditerskikh_izdeliy/000.htm