

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

*Приложение № ____
к программе профессиональной подготовки
по профессиям
16399 Официант, 16472 Пекарь.*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
16472 ПЕКАРЬ (3 РАЗРЯДА)**

профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям
Продавец продовольственных товаров, 16472 Пекарь.

Тюмень 2026

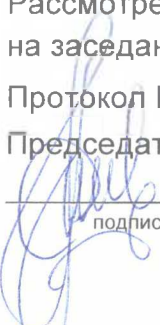
Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь; Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 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, утвержденными. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Официант/Бармен, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ 09 марта 2022г. № 115н.; Профессионального стандарта Пекарь, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 № 914н.

Разработчик: Коржавина Н.В., мастер производственного обучения

Рассмотрено и одобрено
на заседании ПЦК ИПиС

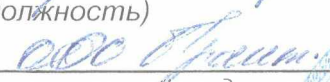
Протокол № 10 от 28.05.2026 г.

Председатель ПЦК


_____ К.С.Кондрашова
подпись

СОГЛАСОВАНО:


_____ (должность)


_____ (организация/предприятие)


" " 202 г.



1. Цель практики

Комплексное освоение обучающимися Выполнения работ по профессии 16472 Пекарь (3 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 профессиональной подготовки и обучающихся по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь

Производственная практика является обязательным разделом программы профессиональной подготовки обучающихся по профессии 16399 Официант, 16472 Пекарь, осуществляется после изучения профессионального модуля ПМ. 04. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь (3 разряда) и представляет собой виды учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

4. Формы проведения практики

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

Производственная практика проводится в форме практических занятий, производственной деятельности и др.

5. Место и время проведения практики

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

Производственная практика осуществляется в соответствии с графиком учебного процесса и учебным планом программы профессиональной подготовки обучающихся по профессии 16472 Пекарь (3 разряда).

6. Требования к результатам освоения программы

В результате освоения программы профессиональной подготовки обучающихся, в структуру которой включена и производственная практика, у обучающихся должны быть ПК, соответствующие видам работ по профессии 16472 Пекарь (3 разряда).

ПК 4.1. Ведение технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий

ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских 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 производственной 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 и производственной практики (прохождение инструктажа фиксируется в специальном журнале, согласно ГОСТ 12.0.004-90 «Организация обучения безопасности труда»);
- программы учебной и производственной практики в печатном или в электронном варианте;
- методические рекомендации по оформлению результатов учебной и производственной 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 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 и производственной 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 и производственной практики требованиям содержания рабочей программы профессионального модуля.

8. Формы аттестации по итогам производственной практики

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

Оценка по производственной 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 практике.

9. Структура и содержание производственной практики

Виды производственных работ на практике	Объем времени	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)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 2. Изготовления отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий. Виды работ: Подготовка сырья для изготовление отделочных полуфабрикатов. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 3. Приготовления сиропа для глазировки и инертного сиропа под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для приготовления сиропа для глазировки и инертного сиропа. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 4. Приготовления помады основной и молочной под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для приготовления помады основной и молочной. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 5. Приготовления штрейзеля и глазури под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для приготовления штрейзеля и глазури Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 6. Выполнение замеса теста на пироги и пиццы под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста. Подготовка сырья на начинки. Замес теста, деление на тестовые заготовки, расстойка	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 7. Выпечка пирогов и пицц под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки пирогов и пицц. Ознакомится с параметрами выпечки	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 8. Выполнение замеса теста куличей и каравай под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста. Замес теста, деление на тестовые заготовки, расстойка	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 9. Выпечка куличей и караваев под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки куличей и караваев. Ознакомится с параметрами выпечки	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 10. Выполнение замеса теста на мучнисто-кондитерские изделия под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста. Подбор оборудования для замеса теста на производстве	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

[illegible]

Тема № 22. Требования к качеству и сроки хранения отделочных полуфабрикатов на производстве Виды работ: Ознакомится со сроками и условиями хранения отделочных полуфабрикатов. Определения доброкачественности полуфабрикатов	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема №23. Требования к качеству и сроки хранения хлебобулочных изделий Виды работ: Ознакомится со сроками и условиями хранения хлебобулочных изделий. Определения доброкачественности полуфабрикатов	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема №24. Требования к качеству и сроки хранения мучнисто-кондитерским изделиям Виды работ: Ознакомится со сроками и условиями хранения мучнисто-кондитерских изделий. Определения доброкачественности полуфабрикатов	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 25. Приемом и оформление платежей за хлебобулочную продукцию на производстве Виды работ: Производить расчеты с потребителями с использование различных форм наличной и безналичной оплаты	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 26. Отпуск готовой продукции на хлебобулочном производстве Виды работ: Произвести отпуск готовой продукции с раздачи/прилавка или на вынос с учетом требования к безопасности готовой продукции	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 27. Упаковка и презентация готовых изделий на производстве Виды работ: Эстетично и безопасно упаковывать готовую сдобную хлебобулочную и мучнисто кондитерскую продукцию	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 28. Выполнение санитарных правил и норм для уборки оборудования и инвентаря под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Участие в санитарно-профилактических мероприятиях на хлебопекарном производстве	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Всего		324 часа (54 дня)

10. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1 Толмачева Т. А., Новикова А. В. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий» (Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/312932> (дата обращения: 11.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 115.).

2 Рензяева Т. В., Назимова Г. И., Марков А. С. Технология кондитерских изделий» (Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502> (дата обращения: 11.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 154.).

Дополнительная литература:

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» (Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КемГУ, 2018. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121247> (дата обращения: 11.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 4.).

Интернет-ресурсы:

2. «Драгилев А. И., Хромеенков В. М., Чернов М. Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское» (Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — ISBN 978-5-507-47264-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351776> (дата обращения: 11.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 429.).