

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
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**УП. 03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
16472 ПЕКАРЬ (2 РАЗРЯДА)**

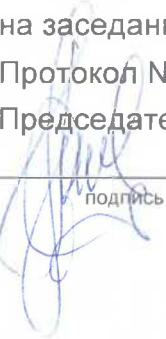
профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям
16399 Официант, 16472 Пекарь.

Тюмень 2026

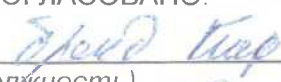
Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь; Перечнем профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 02 июля 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.

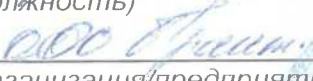
Разработчик: Коржавина Н.В., мастер производственного обучения

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 (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 профессиональной подготовки и обучающихся по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь;

Учебная практика является обязательным разделом программы профессиональной подготовки обучающихся по профессиям 16399 Официант, 16472 Пекарь;

осуществляется после изучения профессионального модуля ПМ. 03 Выполнение работ по профессии 16472 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 профессиональной подготовки обучающихся по профессии 16472 Пекарь (2 разряда)

6. Требования к результатам освоения программы

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

ПК 3.1. Ведение технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий

ПК 3.2. 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 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)	Формализованное 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)	Формализованное 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)	Формализованное 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)	Формализованное 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)	Формализованное 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)	Формализованное 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)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 8. Ознакомление с процессом замеса теста на хлеб с био добавками Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на хлеб с био добавками. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	2 дня (12 ч) 8	Формализованное наблюдение и оценка результатов 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	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и

Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки. Ознакомится с параметрами выпечки хлеб с био добавками под руководством пекаря более высокой квалификации		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
Тема № 16. Ознакомление с технологическим процессом выпечки на гастрономическую выпечку Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки. Ознакомится с параметрами выпечки пирожков, расстегаев и кулебяк под руководством пекаря более высокой квалификации	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 17. Ознакомление с процессом замеса теста на сдобную халу Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на сдобную халу. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 18. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на сдобную халу Виды работ: Произвести порционирование и округление теста под руководством пекаря более высокой квалификации	1 день (6 ч) Ост 2	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 19. Ознакомление с технологическим процессом выпечки на сдобную халу Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки. Ознакомится с параметрами выпечки сдобной халы. под руководством пекаря более высокой квалификации	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

Тема № 20. Ознакомление с процессом замеса теста на батоны Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на батоны. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 21. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на батоны 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 № 22. Ознакомление с технологическим процессом выпечки на батоны Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки. Ознакомится с параметрами выпечки батонов. под руководством пекаря более высокой квалификации	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 23. Ознакомление с процессом замеса теста на булочную мелочь Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на булочную мелочь. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 24. Ознакомление с технологическим процессом разделки и округления тестовых заготовок на булочную мелочь 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 № 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. Ермилова, С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента [Электронный ресурс]: учеб. для СПО / С. В. Ермилова. - 6-е изд., перераб. и доп. - Москва : Академия, 2023. - 320 с., ил. - URL : www.academia-moscow.ru

2. Скорбина Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве» (Скорбина, Е. А. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве / Е. А. Скорбина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — ISBN 978-5-507-46745-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/318458> (дата обращения: 11.06.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — С. 46.).

3. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское : учебник для СПО / А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, М. Е. Чернов. - 8-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2025. - 432 с. - ISBN 978-5-507-50927-0. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/489386> (дата обращения: 18.12.2025). - Режим доступа: для авториз. Пользователей

Дополнительная литература:

1. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2025. - 304 с. - ISBN 978-5-507-50815-0. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/471638> (дата обращения: 18.12.2025). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие / составитель А. А. Шабунин. - Челябинск : ЮУрГАУ, 2024. - 138 с. - ISBN 978-5-88156-959-4. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/506900> (дата обращения: 18.12.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.»

Интернет- ресурсы:

3. Гастрономъ [Электронный ресурс] - URL: www.jur-jur.ru
4. Еда [Электронный ресурс] - URL: www.eda-server.ru