

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. 04 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ
16472 ПЕКАРЬ (3 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 (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

Учебная практика является обязательным разделом программы профессиональной подготовки обучающихся по профессиям 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

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

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 (3 разряда).

ПК 4.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места

ПК 4.2 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. 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 изготовления отделочные полуфабрикаты для хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий Виды работ: Подбор сырья для изготовление отделочных полуфабрикатов. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 3. Ознакомление с технологическим процессом приготовления сиропа для глазировки и инертного сиропа. Виды работ: Подготовка сырья для приготовления сиропа для глазировки и инертного сиропа. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 4. Ознакомление с технологическим процессом для приготовления помады основной и молочной. Виды работ: Подготовка сырья для приготовления помады основной и молочной. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 5. Ознакомление с технологическим процессом приготовления штрейзеля и глазури Виды работ: Подготовка сырья для приготовления штрейзеля и глазури Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	1день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 6. Ознакомление с процессом замеса теста на пироги и пиццы Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на пироги и пиццы. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 7. Ознакомление с технологическим процессом выпечки пирогов и пицц 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. Ознакомление с процессом замеса теста на куличи и каравай Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на куличи и каравай. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 9. Ознакомление с технологическим процессом выпечки куличей и караваев 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. Ознакомление с процессом замеса теста на мучнисто-кондитерские изделия	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка

Виды работ: Подбор сырья для замеса теста мучнисто-кондитерские изделия. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.		результатов практической работы
Тема № 11. Ознакомление с технологическим процессом выпечки мучнисто-кондитерские изделий в смену. Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки. Ознакомится с параметрами выпечки мучнисто-кондитерских изделий	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 12. Ознакомление с процессом замеса теста на бисквитные полуфабрикаты Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на бисквитные полуфабрикаты. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 13. Ознакомление с технологическим процессом выпечки бисквитных полуфабрикатов Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки бисквитные полуфабрикаты. Ознакомится с параметрами выпечки	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 14. Ознакомление с процессом замеса теста на песочные полуфабрикаты Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на песочные полуфабрикаты. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 15. Ознакомление с технологическим процессом выпечки песочных полуфабрикатов Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки песочных полуфабрикаты. Ознакомится с параметрами выпечки	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 16. Ознакомление с процессом замеса теста для заварных полуфабрикаты Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на заварные полуфабрикаты. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса. процесса.	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 17. Ознакомление с технологическим процессом выпечки заварных полуфабрикатов Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки заварных полуфабрикаты. Ознакомится с параметрами выпечки	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 18. Ознакомление с процессом замеса теста на пряничные и кексовые полуфабрикаты Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста на пряничные полуфабрикаты. Подбор оборудования и инвентаря для технологического процесса.	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 19. Ознакомление с технологическим процессом выпечки пряничных и кексовых полуфабрикатов Виды работ: Подготовить и смазать формы или листы для выпечки кексовых полуфабрикаты. Ознакомится с параметрами выпечки	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 20. Ознакомление с приемом и оформление платежей за хлебобулочную продукцию Виды работ: Производить расчеты с потребителями с использование различных форм наличной и безналичной оплаты	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы

Тема № 21. Ознакомление с отпуском готовой продукции Виды работ: Произвести отпуск готовой продукции с раздачи/прилавка или на вынос с учетом требования к безопасности готовой продукции	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 22. Презентация и упаковка готовых изделий Виды работ: Эстетично и безопасно упаковывать готовую сдобную хлебобулочную и мучнисто кондитерскую продукцию	1 день (6 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Всего	216 часов (36 дней)	

10. Информационное обеспечение обучения

1. Основные источники:

2. 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.).

3. 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:

4. 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:

5. «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.).