

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

профессиональной подготовки обучающихся
по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с рабочим учебным планом по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру, 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, утв. Постановлением Минтруда РФ от 05 марта 2004 г. № 30 (выпуск 51); Профессиональным стандартом Пекарь, утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01 декабря 2015 № 914н; Профессиональным стандартом Специалист по предоставлению маникюрных и педикюрных услуг, утв. Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 декабря 2014 № 1126н.

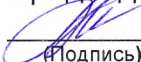
Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «Тюменский техникум индустрии питания, коммерции и сервиса»

Разработчик: Хлебуш Е.В., преподаватель

Одобрено
на заседании ПЦК Индустрии питания и сервиса

Протокол № 11 «10» 06.2021 г.

Председатель ПЦК

 / Триконов А.В.
(Подпись)

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора

 Н.В. Бочанова

(подпись)

СОГЛАСОВАНО

директор

(должность)

Техарте "Сосед"

(организация/предприятие)

Тру / Триконов К.Т.

«10» 06 2021 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 профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру

Производственная практика является обязательным разделом программы профессионального обучения и социально-профессиональной адаптации обучающихся по профессиям 16472 Пекарь, Специалист по маникюру осуществляется после изучения профессионального модуля ПМ. 01. 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

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 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 производственная 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 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 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. Выпечка хлеба пшеничного под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста. Замес теста, деление на тестовые заготовки, расстойка и выпечка	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 3. Выпечка хлеба ржано-пшеничного под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста. Замес теста, деление на тестовые заготовки, расстойка и выпечка	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 4. Выпечка хлеб с био добавками под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста. Замес теста, деление на тестовые заготовки, расстойка и выпечка	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 5. Выпечка булочки для бургера и гамбургера под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста. Замес теста, деление на тестовые заготовки, расстойка и выпечка	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 6. Гастрономическая выпечка: пирожки, расстегай и кулебяки под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста. Подготовка сырья на начинки. Замес теста, деление на тестовые заготовки, расстойка и выпечка	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 7. Выпечка сдобной халы под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста. Замес теста, деление на тестовые заготовки, расстойка и выпечка	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 8. Выпечка батонов под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста. Замес теста, деление на тестовые заготовки, расстойка и выпечка	2 дня (12 ч)	Формализованно е наблюдение и оценка результатов

		практической работы
Тема № 9. Выпечка булочной мелочи под руководством пекаря более высокой квалификации Виды работ: Подготовка сырья для замеса теста. Замес теста, деление на тестовые заготовки, расстойка и выпечка	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 10. Технология укладки готовой продукции на хлебопекарном производстве Виды работ: Подготовка готовой продукции к укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки под руководством пекаря более высокой квалификации	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 11. Технология упаковки готовой продукции на хлебопекарном производстве Виды работ: Подготовка готовой продукции для упаковки на специализированном оборудовании под руководством пекаря более высокой квалификации	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 12. Отбраковка готовых изделий на хлебопекарном производстве Виды работ: Отбраковка готовых изделий и последующая переработка под руководством пекаря более высокой квалификации	2 дня (12 ч)	Формализованное наблюдение и оценка результатов практической работы
Тема № 13. 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	144 часа (24 дня)	

10. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, 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 рецептов мучных кондитерских изделий
https://zinref.ru/000_uchebniki/02700kulinaria/003_00_sbornik_retseptur_muchnykh_konditerskikh_izdeliy/000.htm