



ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ
«БРАТСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

16472 Пекарь

2023г

Рассмотрено
на заседании МОПСОП
Протокол № 9 от 16.05 2023 г.
Председатель МО
Григорьева Л.И. _____

Программа производственной практики разработана на основе
– Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ
– Профессиональный стандарт Пекарь, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.15 №914н, регистрационный номер 682;
– Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 292)
– Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. № 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Братский торгово-технологический техникум» (далее – ГБПОУ ИО БТТТ)

Разработчик:

Черных Анна Леонидовна мастер производственного обучения ГБПОУ ИО БТТТ

Рецензент:

АО «Падун-Хлеб»
(место работы)

(подпись)

Д.В. Кожеуров
(инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. Паспорт программы производственной практики	4
2. Задачи практики	4
3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
4. Формы проведения практики	6
5. Место и время проведения практики	6
6. Структура и содержание производственной практики	6
7. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)	7
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики	8
9. Материально-техническое обеспечение практики	8

1. Паспорт программы производственной практики

Целью производственной практики является комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций по программе 16472 Пекарь.

2. Задачи практики

Задачами производственной практики является закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающимися, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций.

В ходе производственной практики обучающиеся готовятся к выполнению следующих видов работ:

- Подготовка и дозирование сырья.
- Приготовление теста различными способами согласно производственным рецептурам.
- Определение готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- Обслуживание оборудования при приготовлении теста.
- Осуществлять формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
- Подготовка разделки мучных кондитерских изделий их различных видов теста.
- Осуществлять укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.
- Обслуживание оборудования для деления теста и формования тестовых заготовок.
- Обслуживание шкафов окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов.
- Определение готовности полуфабрикатов к выпечке.
- Контроль и регулирование режимов выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
- Контроль и регулирование режимов сушки сухарных изделий.
- Контроль и регулирование режимов приготовления мучных кондитерских изделий.
- Обслуживание печей, духовых шкафов и другого оборудования для выпекания и сушки.
- Осуществлять обработку готовой продукции.
- Осуществлять упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
- Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.

3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебным планом предусмотрена производственная практика в объеме 630 часов. Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение учебной практики и выполнение всего объема лабораторно-практических работ по междисциплинарным курсам, предусмотренных учебным планом.

Производственная практика по профессиональному модулю **ПМ 01. Приготовление теста**, основной профессиональной образовательной программы в количестве **174** часов базируется на изучении следующих междисциплинарных курсов: **МДК 01.01.** Технология производства дрожжей. **МДК 01.02.** Технология приготовления теста для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Предварительно на учебной практике, проводимой в объеме **90** часов, освоены следующие виды работ:

- Активация сухих, прессованных дрожжей.
- Приготовление опары.
- Размножение в выращивание дрожжей.
- Активация прессованных дрожжей.
- Приготовление заквасок и заквасок.

- Активация сухих, прессованных дрожжей.
- Приготовление фаршей и начинок.
- Приготовление дрожжевого теста безопасным способом.
- Приготовление дрожжевого теста опарным способом.
- Приготовление теста для ржаного хлеба
- Приготовление дрожжевого слоеного теста
- Приготовление ржаного теста на густой опаре
- Приготовление заварного теста
- Приготовление песочного теста
- Приготовление пряничного теста
- Приготовление слоеного теста
- Приготовление сдобно-пресного теста

Производственная практика по профессиональному модулю **ПМ 02. Разделка теста** основной профессиональной образовательной программы в количестве **144** часов базируется на изучении следующих междисциплинарных курсов: **МДК 02.01.** Технологии деления теста, формование тестовых заготовок. **МДК 02.02.** Технологии разделки мучных кондитерских изделий. Предварительно на учебной практике, проводимой в объеме **90** часа, освоены следующие виды работ:

Основные операции разделки теста, их назначение

- Деление и округление теста.
- Контроль и регулирование массы тестовых заготовок
- Предварительная и окончательная разделка
- Освоение рабочих приемов разделки теста для подовых и формовых видов хлеба
- Способы разделки различных видов теста
- Приемы отделки поверхности полуфабрикатов
- Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной укладки на листы и способы их исправления.
- Определение степени расстойки тестовых заготовок с учетом факторов, влияющих на продолжительность окончательной расстойки
- Отделка полуфабрикатов, нарезка тестовых заготовок, с учетом степени расстойки
- Выпечка хлеба. Определение показателей качества органолептическим методом
- Выпечка хлебобулочных изделий. Определение показателей качества органолептическим методом.
- Выпечка бараночных изделий. Определение показателей качества органолептическим методом.
- Выпечка сухарных изделий
- Определение дефектов хлеба, хлебобулочных изделий, вызванные неправильной выпечкой.
- Выявление причин брака хлеба и хлебобулочных изделий

Производственная практика по профессиональному модулю **ПМ 03. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий** основной профессиональной образовательной программы в количестве **280** часов базируется на изучении следующих междисциплинарных курсов: **МДК 03.01.** Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных бараночных изделий и сушки сухарных изделий. **МДК 03.02** Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий. **МДК 03.03.** Приготовление ароматизированных булочных изделий. Предварительно на учебной практике, проводимой в объеме **120** часов, освоены следующие виды работ:

- Выпечка хлеба. Определение показателей качества органолептическим

методом

- Выпечка хлебобулочных изделий. Определение показателей качества органолептическим методом.

- Выпечка бараночных изделий. Определение показателей качества органолептическим методом.

- Выпечка сухарных изделий

- Определение дефектов хлеба, хлебобулочных изделий, вызванные неправильной выпечкой.

- Выявление причин брака хлеба и хлебобулочных изделий

- Приемы украшения заварных пирожных

- Приемы украшения слоеных, песочных, крошковых пирожных

- Приемы украшения слоеных, песочных, крошковых пирожных

- Приемы украшения песочных тортов

- Приемы украшения слоеных тортов

- Украшение из фруктов, посыпки

- Украшение из глазури, карамели

- Украшение из крема

- Условия хранения отделочных полуфабрикатов

Производственная практика по профессиональному модулю **ПМ. 04 Укладка и упаковка готовой продукции** основной профессиональной образовательной программы в количестве **76** часов базируется на изучении следующих междисциплинарных курсов: МДК. 04.01. Технологии упаковки и укладки готовой продукции. Предварительно на учебной практике, проводимой в объеме **60** часов, освоены следующие виды работ:

- Укладка и упаковка формовых сортов хлеба

- Укладка и упаковка изделий из дрожжевого теста

- Укладка и упаковка подовых сортов хлеба

- Оценка качества готовой продукции, проведение бракеража.

- Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.

4. Формы проведения практики

- обучение в составе квалифицированных рабочих;

- обучение на индивидуальных рабочих местах под руководством мастера производственного обучения

5. Место и время проведения практики

Производственная практика обучающихся по профессии повар осуществляется в течении учебного года в организациях, направления деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся:

- ОАО Падун хлеб.

6. Структура и содержание производственной практики

№ ПМ.	Наименование ПМ.	Виды учебно – производственных работ на практике	Кол-во часов	Формы текущего контроля
ПМ.1	Приготовление теста	-Приготовление дрожжевого теста опарным способом для хлебобулочных изделий. -Приготовление дрожжевого теста безопарным способом для хлебобулочных изделий. -Приготовление отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных изделий. -Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него.	150 30 30 30 30	-экспертная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики -проверка дневников по

		-Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий с применением заквасок.		практике
ПМ.2	Разделка теста	-Разделка теста для изделий из дрожжевого теста -Разделка теста для формового, подового хлеба. -Разделка теста для булочной мелочи. -Разделка теста для сдобных изделий. -Разделка теста для плетеных изделий. -Разделка теста для слоеных мелкоштучных изделий. -Разделка теста для пирожков печеных с различными начинками. -Разделка теста для пончиков, пирожков жареных. -Разделка теста для расстегаев -Разделка теста для ватрушек. -Разделка теста для кулебяк. -Разделка теста для пирогов. -Разделка теста для рулетов. -Разделка мучных кондитерских изделий -Разделка изделий из блинчатого теста. -Разделка вареников. -Разделка изделий из вафельного теста. -Разделка изделий из песочного теста. -Разделка изделий из сдобного пресного теста. -Разделки изделий из пресного слоеного теста	150 30 30 30 30	-экспертная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики -проверка дневников по практике
ПМ.3	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	-Посадка тестовых заготовок и выпечка хлебобулочных изделий из пшеничной муки, хлеба Красносельского и муки высшего сорта. -Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба подового (ржаного простого, Дарницкого, Российского). -Посадка тестовых заготовок и выпечка хлеба формового (Бородинского, Дарницкого, Российского). -Посадка тестовых заготовок и выпечка булочных изделий (батонов и плетеных изделий). -Посадка тестовых заготовок и выпечка сдобных и бараночных изделий. - Приготовление теста и изделия из него (безопарного, бездрожжевого, сдобного пресного, пряничного, песочного, бисквитного, заварного, слоеного). -Приготовление отделочных полуфабрикатов для украшения тортов и пирожных. - Приготовление тортов (песочных, слоеных). - Приготовление пирожных(бисквитных, песочных, слоеных заварных, воздушных, крошковых).	210 30 30 30 30 30 30	-экспертная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики -проверка дневников по практике
ПМ.4	Укладка и упаковка готовой продукции	-Техника безопасности. Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции, транспортированию готовых изделий. -Контроль качества изделий по органолептическим показателям и точности массы. -Усушка. Черствение хлеба. -Способы сохранения свежести изделий. -Правила укладки изделий в лотки. -Сдача продукции с первого и второго предъявления. Ознакомление с условиями и сроками хранения готовых изделий на предприятии. -Ознакомление с механизацией работ в хлебохранилище и экспедиции. -Санитарная обработка лотков. -Транспорт для перевозки продукции. Ознакомление с правилами возврата хлеба из торговой сети. -Укладка готовых изделий на лотки. -Контроль качества изделий. -Учет готовой продукции.	180 30 30 30 30 30	-экспертная оценка результатов деятельности обучающихся во время практики -проверка дневников по практике

7. Формы промежуточной аттестации (по итогам практики)

В ходе профессиональной деятельности во время производственной практики обучающимися ведутся дневники, в которых отражается вид работы, затраченное время на производственную деятельность, оценка и подпись наставника, и готовится отчет по практике. По итогам практики каждого профессионального модуля мастером производственного обучения заполняется аттестационный лист, который подписывается руководителем практики и ответственным лицом организации, в которой проводится практика

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

Основные источники:

1. Н.Г. Бутейкис Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. Пособия для сред. Проф. образования. - М.: Проф ОбрИздат, 2012. - 304 с

2. Т.Б. Цыганова Технология хлебопекарного производства: Учеб. Для нач. проф. образования: Учеб. Пособия для сред. Проф. образования. - М.: Проф ОбрИздат, 2013. - 432 с.

Дополнительная литература:

1. Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сидонова, Технология приготовления мучных кондитерских изделий: - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 480 с.

2. И.С. Лурье, А.И. Шаров Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве. - М.: Колос, 2011. - 352 с.: ил. 5. А.В Павлов. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, СПб.: ПРОФИУС, 2009. - 296 с.

3. И.М. Ройтер Справочник по хлебопекарному производству. М.: «пищевая промышленность» 2009 г.в.в. 4. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Министерство хлебопродуктов СССР НПО «ХЛЕБПРООМ»

Учебники и учебные пособия:

1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для студентов учреждений нпо и спо / Г.Г.Дубцов. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2009. - 272 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование)

2. Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров: учебник для ссузов / Г.Г.Дубцов. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. - 336 с.: ил. - (Среднее профессиональное образование)

3. Производственное обучение профессии «Кондитер». В 4 ч.: Учеб. пособие для нач. проф. образования [Текст] / В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчинникова и др. - М.: Изд-ий центр «Академия», 2006. - 96 с.

4. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений спо / Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Академия, 2009. - 480с. - (Среднее профессиональное образование)

Интернет ресурсы:

<http://www.gastronom.ru/>

<http://www.restoran.ru/>

9. Материально-техническое обеспечение практики

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику на рабочих местах предприятий общественного питания, организуемая после раздела модуля.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка, универсальный электрический привод и др.);

- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления хлеба в достаточном количестве;
- столовая посуда.