



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

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

16472 Пекарь

2023 г.

Рассмотрено  
на заседании МОПСОП  
Протокол № 9 от 15.05.2023г  
Председатель МО  
\_\_\_\_\_ Л.И. Григорьева.

Нормативную правовую основу разработки образовательной программы профессионального обучения составляют:

- Федеральный закон от 24 ноября 1995 г. №181-ФЗ «О социальной защите инвалидов в Российской Федерации»;
- Федеральный закон РФ от 24 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Государственная программа Российской Федерации "Развитие образования" на 2013 -2020 годы, утвержденная распоряжением Правительства Российской Федерации от 15 мая 2013 г. № 792-р;
- от 1 декабря 2015 г. N 914н об утверждении профессионального стандарта "пекарь" В соответствии с пунктом 16 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. N 23 (Собрание законодательства Российской Федерации, 2013, N 4, ст. 293; 2014, N 39, ст. 5266)

**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.
<b>1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>6</b>
<b>3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>
<b>5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>14</b>
<b>6 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>15</b>
<b>7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ</b>	<b>16</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики предназначена для подготовки рабочих из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессии 16472 Пекарь. Цель изучения курса – подготовить рабочих, обладающих основами знаний по профессиональным модулям. Для овладения первой ступени данной профессии. В ходе учебной практики обучающиеся готовятся к выполнению следующих видов работ:

- Готовить тесто для хлебобулочных изделий.
- Делить тесто, формировать тестовые заготовки.
- Выпекать хлеб, хлебобулочные, бараночные изделия и сушки сухарных изделий.
- Оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- Приготовление мучных и кондитерских изделий.
- Готовить тесто для мучных и кондитерских изделий.
- Делить тесто мучных кондитерских изделий.
- Выпекать и оформлять поверхность мучных и кондитерских изделий

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

Целью учебной практики является приобретение опыта практической работы обучающимися по образовательной программе 16472 Пекарь, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачами учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен знать и уметь:

Должен знать	Должен уметь
Приготовление теста	-Подготавливать и дозировать сырье. -Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам. -Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении. -Обслуживать оборудование для приготовления теста.
Разделка теста	-Производить деление теста на куски вручную -Производить формование тестовых заготовок вручную -Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста. -Разделять полуфабрикаты из мороженого теста. -Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы. -Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	-Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. -Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий. -Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий. -Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. -Контролировать и регулировать режим приготовления мучных

	кондитерских изделий. -Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
Укладка и упаковка готовой продукции	-Производить отбраковку готовой продукции. -Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. -Укладывать готовую продукцию в контейнеры.

#### **1.4. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Всего – 360 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 90 часов

В рамках освоения ПМ 02. – 90 часов

В рамках освоения ПМ 03. – 120 часов

В рамках освоения ПМ 04. – 60 часов

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Результатом освоения программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей образовательной программы 16472 «Пекарь» по основным видам профессиональной деятельности (ВПД), подготавливать и дозировать сырье, приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам, определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении, обслуживать оборудование для приготовления теста, производить деление теста на куски вручную, производить формование тестовых заготовок вручную, производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста, разделять полуфабрикаты из мороженого теста, производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы, Определять готовность полуфабрикатов к выпечке, контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий, отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий, контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий, контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий, обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки, производить отбраковку готовой продукции, производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий, укладывать готовую продукцию в контейнеры, виды профессиональных и общих компетенций по избранной профессии.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных модулей	Кол-во часов в по ПМ	Наименования тем учебной практики	Кол-во часов по темам	Виды учебно-производственных работы
1	2	3	4	5
<b>ПМ.01 Приготовление теста.</b>	<b>90</b>	Тема 1.1 Подготовка и дозирование сырья.	6	Техника безопасности при работе с оборудованием, инвентарём. Подготовка сырья к производству. Правила подготовки сырья к производству: яйца и яичные продукты, сахар и сахаристые продукты, дрожжи.
		Тема 1.2 Приготовление фаршей и начинок.	6	Приготовление фаршей и начинок.
		Тема 1.3 Приготовление дрожжевого теста безопасным способом	6	Приготовить дрожжевое тесто безопасным способом.
		Тема 1.4 Приготовление дрожжевого теста опарным способом	6	Приготовить дрожжевое тесто опарным способом.
		Тема 1.5 Приготовление дрожжевого слоеного теста.	6	Приготовление слоеного теста.
		Тема 1.6 Приготовление теста ускоренным способом.	6	Приготовление пшеничного хлеба на пшеничной закваске.
		Тема 1.7 Приготовление бисквитного теста	6	Приготовить бисквитный полуфабрикат.
		Тема 1.8 Приготовление заварного теста	6	Приготовить заварной полуфабрикат.

		Тема 1.9 Приготовление песочного теста	6	Приготовление песочного полуфабриката.
		Тема 1.10 Приготовление пряничного теста.	6	Приготовление пряничного теста сырцовым способом.
		Тема 1.11 Приготовление слоеного теста.	6	Приготовление слоеного теста.
		Тема 1.12 Технология приготовления сдобно-пресного теста.	6	Приготовить сдобно-пресное тесто.
		Тема 1.13 Приготовление блинчатого теста	6	Приготовить блинчатое тесто.
		Тема 1.14 Приготовление воздушного теста	6	Приготовить воздушное тесто. Приготовление воздушного полуфабриката.
		Тема 1.15 Приготовление теста для батонов.	6	Приготовление теста для батона.
<b>ПМ.02 Разделка теста</b>	<b>90</b>	Тема 2.1 Определение степени расстойки тестовых заготовок с учетом факторов, влияющих на продолжительность окончательной расстойки.	6	Подготовка тестовых заготовок к расстойке. Временной контроль. Оценка результата.
		Тема 2.2 Отделка полуфабрикатов, нарезка тестовых заготовок, с учетом степени расстойки.	6	Способы отделки полуфабрикатов, виды нарезки тестовых заготовок, с учетом степени расстойки.
		Тема 2.3 Выпечка хлеба. Определение показателей качества органолептическим методом.	6	Определение качества по степени выпекания хлеба, органолептическим способом.
		Тема. 2.4 Выпечка хлебобулочных изделий. Определение показателей качества органолептическим методом.	6	Определение качества по степени выпекания хлебобулочных изделий, органолептическим методом.
		Тема 2.5 Выпечка бараночных изделий. Определение показателей качества органолептическим методом.	6	Определение показателей качества по степени выпекания бараночных изделий, оценка качества органолептическим методом.
		Тема 2.6 Выпечка	6	Порядок изготовления и



		сухарных изделий.		выпечки сухарных изделий.
		Тема 2.7 Дефекты хлеба, хлебобулочных изделий, вызванные неправильной выпечкой	6	Определение дефектов хлеба, хлебобулочных изделий, вызванных неправильной выпечкой.
		Тема 2.8 Выявления причин брака хлеба и хлебобулочных изделий.	6	Оценка причин брака хлеба, хлебобулочных изделий.
		Тема 2.9 Контроль за работой расстоечного оборудования.	6	Порядок работы и контроля расстоечного оборудования.
		Тема 2.10 Приемы украшения бисквитных пирожных	6	Порядок выполнения украшения бисквитных пирожных.
		Тема 2.11 Приемы украшения заварных пирожных.	6	Порядок выполнения украшения заварных пирожных.
		Тема 2.12 Приемы крашения слоеных, песочных, крошковых пирожных	6	Порядок выполнения крашения слоеных, песочных, крошковых пирожных.
		Тема 2.13. Приемы украшения бисквитных, песочных тортов.	6	Порядок выполнения украшения бисквитных, песочных тортов.
		Тема 2.14. Украшение из шоколада	6	Порядок выполнения и виды украшения из шоколада.
		Тема 2.15. Виды отделки поверхности готовых изделий из дрожжевого теста	6	Порядок выполнения и виды отделки поверхности готовых изделий из дрожжевого теста.
<b>ПМ.03 Термическая обработка теста и отделка поверхность и хлебобулочных изделий.</b>	<b>120</b>	Тема 3.1 Определение готовности полуфабрикатов и выпечка формового хлеба, хлебобулочных изделий.	6	Проведение инструктажа по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования выпечного отделения. Демонстрация навыков выпекания формового хлеба.
		Тема 3.2 Обоснование выбора определения готовности полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания.	6	Определение готовности изделий, обоснования, после окончания расстойки и выпекания.

		Тема 3.3 Загрузка полуфабрикатов в печь.	6	Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь.
		Тема 3.4 Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи.	6	Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи.
		Тема 3.5 Оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	6	Оценивание качества по внешнему виду, консистенции, состоянию мякиша.
		Тема 3.6 Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь.	6	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Обоснованность применения различных приемов посадки полуфабрикатов в печь.
		Тема 3.7 Определение готовности полуфабрикатов и выпечка бездрожжевого теста: сдобного, вафельного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного, миндального, воздушного.	6	Выпекание хлебобулочных изделий. Демонстрация навыков выпекания, хлебобулочных изделий.
		Тема 3.8 Обоснование определения готовности полуфабрикатов из теста. Демонстрация навыков загрузки полуфабрикатов в печь.	6	Определение готовности полуфабрикатов и выпечка без дрожжевого теста: сдобного, вафельного, песочного, пряничного, бисквитного, заварного, слоеного, миндального, воздушного.
		Тема 3.9 Определение готовности изделий при выпекании. Демонстрация навыков разгрузки печи.	6	Приобретение навыков определения готовности изделий, разгрузки печи.
		Тема 3.10 Определение готовности полуфабрикатов и выпечка бездрожжевого теста: вафельного.	6	Приготовление, определение готовности, выпечка.
		Тема 3.11 Определение готовности полуфабрикатов и выпечка бездрожжевого	6	Приготовление, определение готовности, выпечка.

		теста: песочного.		
		Тема 3.12 Определение готовности полуфабрикатов и выпечка бездрожжевого теста: пряничного.	6	Приготовление, определение готовности, выпечка.
		Тема 3.13 Определение готовности полуфабрикатов и выпечка бездрожжевого теста: бисквитного.	6	Приготовление, определение готовности, выпечка.
		Тема 3.14 Определение готовности полуфабрикатов и выпечка бездрожжевого теста: слоеного.	6	Приготовление, определение готовности, выпечка.
		Тема 3.15 Определение готовности полуфабрикатов и выпечка бездрожжевого теста: воздушного.	6	Приготовление, определение готовности, выпечка.
		Тема 3.16 Отделка поверхности готовых хлебобулочных изделий	6	Демонстрация знаний приготовления отделочной крошки. Приготовление отделочной крошки.
		Тема 3.17 Демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой.	6	Правила отделки изделий сахарной пудрой, крошкой.
		Тема 3.18 Контроль и регулирование режима сушки сухарных изделий	6	Выпекание сухарных плит и ведение сушки нарезанных ломтей сухарей. Укладывание, сушка нарезанных ломтей сухарей.
		Тема 3.19 Демонстрация принципа работы оборудования для выпекания и сушки.	6	Изучение принципа работы оборудования для выпекания и сушки.
		Тема 3.20 Обоснование выбора режима выпечки для различных видов изделий.	6	Изучение режима выпечки изделий в зависимости от вида. Регулировка режимов работы печи.
<b>ПМ.04 Укладка и упаковка готовой продукции</b>	<b>60</b>	Тема 4.1 Отбраковка готовой продукции.	6	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом. Проведение инструктажа. Организация рабочего места при проведении отбраковки готовой продукции.
		Тема 4.2 Точность органолептического	6	Изучение определения соответствия готовой продукции требованиям

	определения соответствия готовой продукции требованиям стандарта согласно ассортименту.		стандарта.
	Тема 4.3 Правильность отбраковывания изделий несоответствующего качества.	6	Изучение определения соответствия готовой продукции требованиям стандарта.
	Тема 4.4 Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий	6	Правильность упаковывания готовой продукции в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид продукции. Ведение упаковки готовой продукции в соответствии с инструкцией.
	Тема 4.5 Соблюдение алгоритма маркировки на каждый вид готовой продукции.	6	Проведение маркировки готовой продукции на упаковке.
	Тема 4.6 Укладывание изделий в лотки, вагонетки, контейнеры.	6	Организация рабочего места и соблюдение правил техники безопасности при укладывании изделий в лотки, вагонетки, контейнеры согласно требованиям инструкции.
	Тема 4.7 Правильность укладки изделий в лотки, вагонетки, контейнеры в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид продукции.	6	Укладка изделий в лотки, вагонетки, контейнеры в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид продукции.
	Тема 4.8 Сроки хранения готовых изделий на предприятии	6	Анализирование сроков хранения готовых изделий на предприятии.
	Тема 4.9 Санитарные требования обработки к остывочному отделению готовых изделий.	6	Проведение контроля к санитарным требованиям обработки остывочного отделения готовых изделий.
	Тема 4.10 Ознакомление с правилами возврата хлеба из торговой сети.	6	Изучение правил возврата хлеба из торговой сети.

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кулинарного цеха и учебного кондитерского цеха согласно календарному графику.

1. Оборудование:

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

2. Инструменты и приспособления:

- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления хлеба и хлебобулочной продукции в достаточном количестве;
- столовая посуда.

3. Средства обучения: возможно использование мультимедийной техники при проведении вводного инструктажа.

### **4.2. Общие требования к организации образовательного процесса.**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения или преподавателями профессионального цикла. Формы проведения учебной практики:

- обучение в составе группы;
- обучение на индивидуальных учебных рабочих местах.

### **4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса.**

Мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии Пекарь, на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, в форме наблюдения за выполнением учебно-производственных работ и оценки результатов выполнения практического задания на учебной практике. Работы, выполненные в ходе учебной практики, отражаются в дневниках учебной практики.

### **5.1. Формы промежуточной аттестации (по итогам учебной практики)**

В ходе освоения профессиональных навыков во время учебной практики ведется наблюдение за выполнением работ обучающихся; выставляются оценки по результатам выполнения практического задания на учебной практике; обучающиеся выполняют пробные работы. Оценка за пробную работу вносится в ведомость, которая будет учтена при подведении итогов по каждому профессиональному модулю.

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

### Основные источники:

1. Т.Б. Цыганова. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Academia, 2013. – 448 с.
2. Т.Б. Цыганова. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Учебник. – М.: Academia, 2014. – 448 с.
3. Ершов П.С. Лубчук И.А. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия: дополнительное десятое издание. «ПРОФИКС» Санкт-Петербург, 2007-2007 с.
4. Лутошкина Г.Г., Техническое оснащение организаций питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.Лутошкина. Ж.С. Анохина. – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2018 -240 с.

### Дополнительные источники:

#### Интернет-ресурсы:

1. Информационно-справочные материалы «По-варРу. Кулинария, рецепты блюд» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.po-var.ru/index.shtml>, свободный. – Заглавие с экрана.
2. Информационно-справочные материалы «Еда-сервер.ру» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://www.eda-server.ru>, свободный. – Заглавие с экрана.
3. Информационно-справочные материалы «Большая домашняя кулинария» [Электронный ресурс]. – Режим доступа <http://supercook.ru/zz280-02.html>, свободный. – Заглавие с экрана.
4. Информационно-справочные материалы «Весь общепит России» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru), свободный. – Заглавие с экрана.

## **7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ**

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику обучающихся на рабочих местах по профессии пекарь в учебном пекарном цехе согласно календарному графику, 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, хлебобулочных изделий в достаточном количестве;