

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ОСНОВНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ, КОНДИТЕР»**

2021 г.

Рабочая программа учебной практики основной программы профессионального обучения по профессии «Пекарь, кондитер» разработана на основе профессиональных стандартов по профессиям:

- Профессионального стандарта по профессии Пекарь (рег. № 682 утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н)
- Профессионального стандарта по профессии Кондитер (рег. № 549, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н)

Организация-разработчик: ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Разработчики:

Волобуева Галина Николаевна, мастер производственного обучения ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Рекомендована Педагогическим советом ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

Протокол Педагогического совета № 8 от «02» апреля 2021 г.

© ГАПОУ РК "Колледж технологии и предпринимательства"

© Волобуева Галина Николаевна, мастер производственного обучения ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной программы профессионального обучения в соответствии с профессиональными стандартами

- Профессионального стандарта по профессии Пекарь (рег. № 682 утв. приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914н)
  - Профессионального стандарта по профессии Кондитер (рег. № 549, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. № 597н)
- в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):
- производство хлебобулочной продукции в организациях питания;
  - производство кондитерской и шоколадной продукции в организациях питания

## 1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения

**Слушатели должны выполнять трудовые действия:**

- Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
  - Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
  - Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;
  - Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
  - Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.
  - Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
  - Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции;
  - Порционирование, раздача хлебобулочной продукции массового спроса;
  - Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентация;
  - Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию;
  - Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.
- 
- Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
  - Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;
  - Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;
  - Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.

**Слушатели должны уметь:**

- Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;

- Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции.
  - Отпускать готовую продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
  - Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции
  - Соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила по охране труда;
  - Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
  - Проводить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
  - Эстетично и безопасно упаковывать готовую продукцию на вынос.
- 
- Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного
  - инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;
  - Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;
  - Применять регламенты, стандарты информативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики - 80 часов.**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем	Содержание учебного материала		Объем часов
Тема 1. Подготовка сырья к производству	1.1.	Ознакомление с предприятием, организация производства, режимом работы. Инструктаж по технике безопасности, пожарной безопасности, электробезопасности. Подготовка сырья к производству. Подготовка технологического оборудования и технического инвентаря к работе. Подготовка рабочего места.	8
Тема 2. Приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий.	2.1.	Приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий безопасным способом. Подготовка сырья к производству. Приготовление дрожжевого теста из пшеничной муки безопасным способом. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	8
	2.2.	Приготовление теста и изделий из него опасным способом. Подготовка сырья к производству. Приготовление дрожжевого теста из пшеничной муки опасным способом. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	8
Тема 3. Приготовление мучных кондитерских изделий	3.1.	Приготовление песочного теста и изделий из него. Подготовка сырья, взвешивание в соответствии с рецептурой. Приготовление песочного, пресного сдобного теста. Определение готовности после замеса	8
	3.2.	Приготовление заварного теста и изделий из него. Подготовка сырья, взвешивание в соответствии с рецептурой. Установка и регулировка взбивальной машины. Приготовление заварного, вафельного теста. Соблюдение правил эксплуатации оборудования. Определение готовности после замеса.	8
	3.3.	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него. Деление теста на куски заданной массы, округление, предварительная расстойка, формование. Безопасное обслуживание оборудования для деления, округления и формования. Укладка тестовых заготовок на листы. Определение готовности изделий к выпечке после окончательной расстойки. Отделка поверхности изделий перед выпечкой. Безопасное обслуживание оборудования.	8
	3.4.	Приготовление бисквитного теста и изделий из него. Подготовка сырья, взвешивание в соответствии с рецептурой. Приготовление бисквитного теста. Соблюдение правил эксплуатации оборудования. Определение готовности после замеса. Деление теста на	8

		куски заданной массы, округление, предварительная расстойка, формование булочных изделий. Разделка, формовка изделий из бисквитного теста. Безопасное обслуживание оборудования для деления, округления и формования. Укладка тестовых заготовок на листы. Определение готовности изделий к выпечке после окончательной расстойки. Отделка поверхности изделий перед выпечкой.	
Тема 4. Выпечка изделий из замороженного теста.	4.1.	Выпечка изделий из замороженного теста. Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке. Загрузка полуфабрикатов в печь. Контроль парового и температурного режимов пекарной камеры. Определение готовности изделий при выпечке. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	8
Тема 5. Отбраковка, укладка и упаковка готовой продукции.	5.1.	Отбраковка, укладка и упаковка готовой продукции. Презентация готовой продукции. Операции расчета с покупателями.	8
<b>Дифференцированный зачет</b>			8
<b>Всего</b>			<b>80</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Нормативно-правовые источники:**

1. Постановление Правительства Российской Федерации от 06.04.2004г. № 154 "Вопросы Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека"
2. Постановление Правительства Российской Федерации от 30.06.2004г. № 322 "Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека"
3. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 09.07.2012 № 712 "Об утверждении положения об Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Карелия"
4. Закон Российской Федерации от 30.03.1999г. № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
5. Закон Российской Федерации от 02.06.1993г. № 5076-1 "О защите прав потребителей"
6. Сборник рецептов блюд диетического питания - Киев: Техника 1988
7. Чижова К.Н., Шваркина Т.Н., Волкова Н.П., Чинчук А.М.. Справочник для работников лабораторий хлебопекарных предприятий. — М.: Пищевая промышленность, 1978. — 119 с.

**Основные источники:**

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Учебное пособие для НПО/ Н.Г. Бутейкис. -М.: ИРПО; М.: ПрофОбрИздат, 2014.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. Уч. пособие для УНПО/ Л.В. Мармузова. ИЦ Академия, 2014, 288 с.
3. Хромеев В. М. Оборудование хлебопекарного производства/ В.М. Хромеев. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.
4. Цыганова Т. Б. Технология хлебопекарного производства/ Т.Б. Цыганова. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.

**Дополнительные источники:**

1. Бурашникова Ю. М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (учебное пособие)/ Ю.М. Бурашникова. — М.: ИРПО-ИЦ «Академия», 2014.
2. Ершов П. С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. - С-П.: Гидрометеиздат, 2014.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных работ.

Учебная практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

<p align="center"><b>Результаты (освоенные умения, освоенный практический опыт)</b></p>	<p align="center"><b>Формы и методы контроля и оценки</b></p>
<p><b>Должны выполнять трудовые действия:</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;</li> <li>• Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</li> <li>• Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;</li> <li>• Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;</li> <li>• Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения.</li> <li>• Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;</li> <li>• Процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции;</li> <li>• Порционирование, раздача хлебобулочной продукции массового спроса;</li> <li>• Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентация;</li> <li>• Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию;</li> <li>• Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос.</li> <li>• Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</li> <li>• Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>• Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>• Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий. Диф.зачет</p>
<p><b>Должны уметь</b></p>	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проводить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;</li> <li>• Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве;</li> <li>• Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции.</li> <li>• Отпускать готовую продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>• Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</li> <li>• Соблюдать санитарно-гигиенические требования и правила по охране труда;</li> <li>• Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;</li> <li>• Проводить расчеты с потребителями с использование различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>• Эстетично и безопасно упаковывать готовую продукцию на вынос.</li> <li>• Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</li> <li>• Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;</li> <li>• Применять регламенты, стандарты инормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</li> </ul>	<p>Контроль выполнения практических заданий. Диф.зачет</p>
--	--