

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

2021 г.

Рабочая программа производственной 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной 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 производственной 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 и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики - 80 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Номер тем	Содержание учебного материала	Объем часов
Тема 1.	Инструктаж по ТБ. Выполнение норм СанПин. Организация рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов.	8
Тема 2.	Приготовление безопарного дрожжевого теста и выпекание изделий из него. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	8
Тема 3.	Приготовление опарного дрожжевого теста и выпекание изделий из него. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	8
Тема 4.	Приготовление дрожжевого слоеного теста и выпекание изделий из него. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	8
Тема 5.	Приготовление сдобного пресного теста и выпекание изделий из него. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	8
Тема 6.	Приготовление песочного теста и выпекание изделий из него. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	8
Тема 7.	Приготовление заварного теста и выпекание изделий из него. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	8
Тема 8.	Приготовление бисквитного теста и выпекание изделий из него. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	8
Тема 9.	Приготовление отделочных полуфабрикатов, сиропов, помадки, желе, глазури, крема.	8
Тема 10.	Упаковка готовой продукции на вынос. Презентация готовой продукции потребителям. Проведение расчетов с покупателями. Прием и оформление платежей за продукцию.	8
	Всего	80

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ 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. Чиждова К.Н., Шкваркина 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Учебная практика завершается промежуточной аттестацией в форме зачета.

Результаты (освоенные умения, освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки
Должны выполнять трудовые действия:	
<ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Контроль выполнения практических заданий. Дифференцированный зачет.</p>
Должны уметь	

<ul style="list-style-type: none"> • 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 использование 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 и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции 	<p>Контроль выполнения практических заданий. Дифференцированный зачет.</p>
---	--