

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Рассмотрено и одобрено
на заседании МО кулинарного
и торгового профилей
протокол № 11 от 07.06.2024 г.

Утверждено
приказом № 236 от 17.06.2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 07. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ

по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
нормативный срок обучения 2 года 10 месяцев
на базе среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09.12.2016г.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Разработчики:

Макарова Т.В. старший мастер ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

Ханеня О.Ю. преподаватель ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли».

СОДЕРЖАНИЕ

Стр.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики ПП 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессиям рабочих: повар иностранной кухни и т.д.

Программа производственной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы: производственная практика ПП 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих входит в профессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения производственной практики:

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **уметь:**

- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции;
- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **знать:**

- Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;

- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания;
- технологии приготовления хлебобулочной продукции;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- правила и технологии расчетов с потребителями;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт в:**

- подготовке к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
- поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;
- проверке простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
- упаковке и складировании пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;
- приготовлении хлебобулочной продукции стандартного ассортимента;
- процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовке, фарширование, начинке хлебобулочной продукции;
- порционирования (комплектация), раздаче хлебобулочной продукции массового спроса;
- приеме и оформлении платежей за хлебобулочную продукцию;
- упаковке готовой хлебобулочной продукции на вынос.

В результате освоения производственной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Перечень профессиональных компетенций, элементы которых формируются в рамках производственной практики

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
ПК 7.1	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
ПК 7.2	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 7.3	Формовка хлебобулочных изделий
ПК.7.4	Выпечка хлебобулочных изделий
ПК 7.5	Презентация и продажа хлебобулочных изделий

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем производственной практики и виды работ

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	288
Раздел 1. Ознакомление с оборудованием и правилами эксплуатации технологического оборудования для приготовления теста.	30
Раздел 2. Организация работы пекарского цеха.	72
Раздел 3. Ознакомление с замесом, формированием и методами разделки теста.	72
Раздел 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	66
Раздел 5. Укладка, упаковка и реализация готовой продукции.	48
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Виды наименования работ	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1. Ознакомление с оборудованием и правилами эксплуатации технологического оборудования для приготовления теста.		30		
Тема 1.1 Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.	Содержание учебного материала		2	
	1.	Техника безопасности и охрана труда на рабочем месте. Подготовка к эксплуатации оборудования, организация технологического процесса подготовки к производству основного сырья (воды, муки, дрожжей).		
	2.	Активация дрожжей. Приготовление заквасок и питательной среды для дрожжей.		
	3.	Изучение условий работы дрожжей.		
	4.	Подготовка дополнительного сырья к производству сухого сырья, яиц и яичных смесей.		
	5	Санитарные требования предъявляемые к рабочему месту пекаря	6	
Раздел 2. Организация работы пекарского цеха.		72		
Тема 2.1. Технологические процессы приготовления различных видов теста	Содержание учебного материала		2	
	1.	Подготовить продукты и приготовить пшеничной - ржаную смесь.		
	2.	Подготовить продукты и приготовить опару		
	3.	Подготовить продукты и приготовить теста безопасным способом для пшеничного хлеба		
	4.	Подготовить продукты и приготовить теста опарным способом для пшеничного хлеба		
	5.	Подготовить продукты и приготовить теста для хлебобулочных изделий		
	6.	Подготовить продукты и приготовить теста для ржаного хлеба		
	7.	Подготовить продукты и приготовить дрожжевого сдобного теста		
	8.	Подготовить продукты и приготовить дрожжевого слоеного теста		
	9.	Подготовить продукты и приготовить сдобного пресного теста		
	10.	Подготовить продукты и приготовить ржано- пшеничного теста на закваске.		
	11.	Подготовить тестовую заготовку для оформления праздничных хлебов.		
12.	Подготовить продукты для хлебов с наполнителями			

Раздел 3 Ознакомление с замесом, формированием и методами разделки теста.		72	
Тема 3.1 Технологические процессы разделки, формирования теста.	Содержание учебного материала		
	1.	Подготовка и разделка теста для подового и формового пшеничного хлеба	6
	2.	Разделать теста для формование багетов и батонов	6
	3.	Разделать теста для подового пшенично-ржаного хлеба	6
	4.	Разделать дрожжевого теста для формование мелкоштучной сдобы	6
	5.	Разделать дрожжевого слоеного теста для формование изделий из него	6
	6.	Разделать пресного сдобного теста для формование изделий из него	6
	7.	Разделать пресного теста для формование изделий из него	6
	8.	Разделать ржано- пшеничного теста для формование изделий из него	6
	9.	Произвести формирование подовых изделий из пшеничного теста	6
	10.	Произвести формирование тестовой заготовки для плетенки	6
	11.	Произвести формирование формовых изделий из теста	6
	12.	Произвести формирование праздничных хлебов	6
Раздел 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		66	
Тема 4.1 Технологические процессы по выпечке и сушке на предприятиях. Определение готовности выпеченных изделий.	Содержание учебного материала		
	1.	Установить термическая обработка пшеничного теста	6
	2.	Установить термическая обработка пшенично-ржаного теста	6
	3.	Установить термическая обработка булочных изделий	6
	4.	Установить термическая обработка дрожжевого слоеного теста	6
	5.	Установить термическая обработка пресного теста	6
	6.	Установить термическая обработка бараночных изделий	6
	7.	Установить термическая обработка изделий с пониженной влажностью	6
	8.	Определить готовность и зрелость изделия по состоянию мякиша разными способами	6
	9.	Определить и установить дефект хлебобулочных изделий	6
	10.	Установить термическая обработка изделий после дефростации	6
	11.	Установить термическая для приготвление отделочных элементов для хлеба	6
Раздел 5. Укладка, упаковка и реализация готовой продукции.		48	
Тема 5.1 Технологические процессы по укладке, упаковке и реализации готовой продукции	Содержание учебного материала		
	1.	Контроль качества выпускаемых изделий	6
	2.	Отбраковка и составление акта для готовой продукции	6
	3.	Упаковка и маркировка хлебной продукции	6

	4.	Упаковка и маркировка булочной продукции	6	
	5.	Упаковка и маркировка хлебобулочных изделий для выставочного зала.	6	
	6.	Укладка готовой продукции	6	
	7.	Презентация и реализация хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	6	
	8.	Зачетное занятие	6	
		Всего	288	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики проходит на предприятиях общественного питания г. Брянска и Брянской области.

Оборудование и инвентарь хлебопекарного цеха:

подовая печь
конвекционная печь
двухспиральный тестомес
индукционная плита
холодильник
морозильная камера
шкаф шоковой заморозки
льдогенератор
весы
стол производственный
стол с мойкой
стеллаж
шпилька-тележка
планетарный миксер
контейнеры для теста
контейнеры для муки
миска глубокая
поднос столовый
пластмассовый скребок
тазы пластиковые
терка
контейнер с крышкой
сито металлическое
скалка дерево
кисти пекарские
венчик
кружка мерная
лопатка силиконовая
термощуп

3.2. Информационное обеспечение обучения Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента / В.С.Ермилова.- 3-е изд., стер.М.: «Академия»,2019..

Дополнительные источники:

1.Ткачева Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности учебно-практическое пособие/Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В.- Москва:КноРус,2021-302с.

2. Ткачева Г.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности учебно-практическое пособие/Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В.- Москва:КноРус,2019-302с.

3. Хромеенков В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. - Москва: ИРПО. «Академия», 2015.

4. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- М: ИРПО. «Академия», 2014.

5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.пособие для студ. нач.проф.образования / В.Д. Елхина. - М.: Академия, 2016 - 336с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб.для нач.проф.образования / В.П. Золин. - М.: Академия, 2012 - 320с.

7. Электронный образовательный ресурс. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (электронное приложение). Академия, 2014.

Отечественные журналы:

«Питание и общество»

«Шеф Арт»

«Шеф Ресторатор»

«Еда»

«Кулинар»

«Гастроном»

Интернет ресурсы:

[http: www.book.ru](http://www.book.ru)

Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания / <http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm>

Главный портал индустрии гостеприимства и питания/ <http://www.horeca.ru/>
Весь общепит России /<http://www.pitportal.ru/>

Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание/
www.edu.ru –Режим доступа:
<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/mc/oknpo/mi/36/p/page.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОСЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляются в процессе проведения производственной практики, выполнения производственных заданий и по итогам промежуточной аттестации

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
Знает:		
Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.	письменный опрос, устный опрос, тестирование
рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции	Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	
требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции		
назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними		
требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания		
технологии приготовления хлебобулочной продукции		
правила пользования сборниками рецептур на приготовление продукции хлебобулочного производства		
принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям		
правила и технологии расчетов с потребителями		
требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организа-		

циях питания.		
Умеет:		
производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	наблюдение и оценка эффективности работы при подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе	Экспертное наблюдение и оценка результатов практической работы, по итогам промежуточной аттестации
применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	наблюдение и оценка эффективности применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемых при производстве хлебобулочной продукции	
отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	наблюдение и оценка эффективности выполнения отпуска готовой хлебобулочной продукции с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции	
безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции	наблюдение и оценка правильности выполнения операций при использовании технологического оборудования, для приготовления хлебобулочной продукции	
аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной продукции	интерпретация практической работы	
производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	наблюдение и оценка правильности выполнения операций по расчетам с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты	
эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос	интерпретация практической работы	