

## **БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании МО кулинарного  
и торгового профилей  
протокол № 8 от 02.06.2023 г.

Утверждено  
приказом № 255/1 от 16.06.2023 г.

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ 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

Программа учебной практики 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.**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>7</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>13</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики УП 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 учебной 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 учебной практики может быть реализована с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

**1.2. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:** учебная практика УП 07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих входит в профессиональный цикл.

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

В результате освоения учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной практики обучающийся должен обладать элементами компетенций:

перечень общих компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной 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 учебной практики

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
<b>ВД 7</b>	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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем учебной практики и виды работ

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>252</b>
Раздел 1. Ознакомление с оборудованием и правилами эксплуатации технологического оборудования для приготовления теста.	<b>24</b>
Раздел 2. Организация работы пекарского цеха.	<b>60</b>
Раздел 3. Ознакомление с замесом, формированием и методами разделки теста.	<b>66</b>
Раздел 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	<b>60</b>
Раздел 5. Укладка, упаковка и реализация готовой продукции.	<b>42</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов и тем	Виды наименования работ	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
<b>Раздел 1.</b> Ознакомление с оборудованием и правилами эксплуатации технологического оборудования для приготовления теста.		<b>24</b>		
<b>Тема 1.1</b> 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).		6
	2.	Активация дрожжей. Приготовление заквасок и питательной среды для дрожжей.		6
	3.	Изучение условий работы дрожжей.		6
	4.	Подготовка дополнительного сырья к производству сухого сырья, яиц и яичных смесей.		6
<b>Раздел 2.</b> Организация работы пекарского цеха.		<b>60</b>		
<b>Тема 2.1.</b> Технологические процессы приготовления различных видов теста	Содержание учебного материала		2	
	1.	Приготовление пшеничной и ржаной смеси.		6
	2.	Приготовление опары		6
	3.	Приготовление теста безопасным способом для пшеничного хлеба		6
	4.	Приготовление теста опарным способом для пшеничного хлеба		6
	5.	Приготовление теста для хлебобулочных изделий		6
	6.	Приготовление теста для ржаного хлеба		6
	7.	Приготовление дрожжевого сдобного теста		6
	8.	Приготовление дрожжевого слоеного теста		6
	9.	Приготовление сдобного пресного теста		6
	10.	Приготовление ржано- пшеничного теста на закваске.		6
<b>Раздел 3</b> Ознакомление с замесом, формированием и методами разделки теста.		<b>66</b>		
<b>Тема 3.1</b> Технологические процессы	Содержание учебного материала			

разделки, формирования теста.	1.	Разделка теста для подового и формового пшеничного хлеба	6	2
	2.	Разделка теста и формование багетов и батонов	6	
	3.	Разделка теста для подового пшенично-ржаного хлеба	6	
	4.	Разделка дрожжевого теста и формование мелкоштучной сдобы	6	
	5.	Разделка дрожжевого слоеного теста и формование изделий из него	6	
	6.	Разделка пресного сдобного теста и формование изделий из него	6	
	7.	Разделка пресного теста и формование изделий из него	6	
	8.	Разделка ржано- пшеничного теста и формование изделий из него	6	
	9.	Формирование подовых изделий из пшеничного теста	6	
	10.	Формирование тестовой заготовки для плетенки	6	
	11.	Формирование формовых изделий из теста	6	
<b>Раздел 4.</b> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			<b>60</b>	
<b>Тема 4.1</b> Технологические процессы по выпечке и сушке на предприятиях. Определение готовности выпеченных изделий.	Содержание учебного материала			
	1.	Термическая обработка пшеничного теста	6	2
	2.	Термическая обработка пшенично-ржаного теста	6	
	3.	Термическая обработка булочных изделий	6	
	4.	Термическая обработка дрожжевого слоеного теста	6	
	5.	Термическая обработка пресного теста	6	
	6.	Термическая обработка бараночных изделий	6	
	7.	Термическая обработка изделий с пониженной влажностью	6	
	8.	Определение готовности и зрелости изделия по состоянию мякиша разными способами	6	
	9.	Определение и устранение дефектов хлебобулочных изделий	6	
	10.	Термическая обработка изделий после дефростации	6	
<b>Раздел 5.</b> Укладка, упаковка и реализация готовой продукции.			<b>42</b>	
<b>Тема 5.1</b> Технологические процессы по укладке, упаковке и реализации готовой продукции	Содержание учебного материала			2
	1.	Контроль качества изделий	6	
	2.	Отбраковка готовой продукции	6	
	3.	Упаковка и маркировка хлебной продукции	6	
	4.	Упаковка и маркировка булочной продукции	6	
	5.	Укладка готовой продукции	6	
	6.	Презентация и реализация хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	6	
	7.	Зачетное занятие	6	

		Bcero	252	
--	--	-------	-----	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация программы учебной практики проходит в мастерской Хлебопечение.

Оборудование мастерской Хлебопечение:

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>

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](http://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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется в процессе проведения практических занятий и по итогам промежуточной аттестации.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
1	2	3
<b>Знает:</b>		
Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>письменный опрос, устный опрос, тестирование</p>
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 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.		
<b>Умеет:</b>		
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	