

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»
«Городская Кулинарная Школа»



«Утверждаю»

Директор ООО «ГАММА-плюс»

Г.В. Солоднева/

01 2017 г.

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
по рабочей профессии
16472 «Пекарь»

форма подготовки: очная

Тольятти, 2017 г

Тольятти, 2017 г

Программа рассмотрена на заседании Методического совета (протокол № 2 от «18 » апреля 2017 г.)

Содержание согласовано с заместителем директора по УЧ Шаромовой Н.Л.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного профессионального стандарта по профессии 16472 Пекарь в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление теста. Разделка теста. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Организация-разработчик:

Общество с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс»

Разработчики:

Заместитель директора по УЧ – Шаромова Н.Л.

Преподаватель – Федотов А.С.

Мастер производственного обучения – Якубенко Н.В.

Содержание

1 Паспорт программы производственной практики.....	4
1.1 Область применения программы	4
1.2 Цели и задачи производственной практики.....	5
2 Результаты освоения программы производственной практики	6
3 Тематический план и содержание производственной практики.....	7
4 Условия реализации производственной практики	8
4.1 Общие требования к организации производственной практики	8
4.2 Характеристика рабочих мест	8
4.3 Информационное обеспечение обучения.....	9
5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	11
Приложение А	12

1 Паспорт программы производственной практики

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной программы профессионального обучения в соответствии с Федеральным государственным профессиональным стандартом по профессии 16472 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление теста. Разделка теста. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 1.1 Подготавливать и дозировать сырье.
- ПК 1.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
- ПК 1.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
- ПК 1.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста.
- ПК 2.1 Производить деление теста на куски вручную
- ПК 2.2 Производить формование тестовых заготовок вручную
- ПК 2.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
- ПК 2.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
- ПК 2.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.
- ПК 2.6 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
- ПК 3.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
- ПК 3.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.
- ПК 3.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.
- ПК 3.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
- ПК 3.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
- ПК 3.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

1.2 Цели и задачи производственной практики

Целью прохождения обучающимися производственной практики является:

1. Отработка теоретической подготовки и подготовки в ходе производственной практики в условиях конкретного предприятия, организации по:
 - подготовке сырья и приготовлению блюд;
 - декорированию и подаче блюд и изделий;
 - умению работать с технологическими и технико-технологическими картами.
2. Формирование общих и профессиональных компетенций.

Задачей прохождения обучающимися производственной практики является закрепление у обучающихся профессиональных умений по основным видам профессиональной деятельности:

- понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
- осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами;
- готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики – 96 часов.

2 Результаты освоения программы производственной практики

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися первоначальными практическими профессиональными навыками и умениями в рамках требований Федерального государственного профессионального стандарта по профессии 16472 Пекарь

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 1.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 1.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 1.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 1.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
ПК 2.1	Производить деление теста на куски вручную
ПК 2.2	Производить формование тестовых заготовок вручную
ПК 2.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 2.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 2.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.
ПК 2.6	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
ПК 3.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 3.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.
ПК 3.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 3.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 3.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 3.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

3 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание	Объем часов
Тема 1 Приготовление теста	ПК1.1 ПК1.2 ПК1.3 ПК1.4	Техника безопасности. Организация рабочего места в тестоприготовительном отделении. Обслуживание производственного оборудования, правила его эксплуатации. Классификация теста. Характеристика способов замеса теста. Понятие о рецептуре. Ознакомление с производственными рецептурами. Правила применения сырья и условия хранения. Сущность процессов, происходящих при замесе теста. Способы разрыхления теста.	20
Тема 2 Дрожжевое тесто	ПК2.1 ПК2.2 ПК2.3 ПК2.5 ПК2.6 ПК3.3 ПК3.4	Техника безопасности. Организация рабочего места. Обслуживание производственного оборудования, правила его эксплуатации. Хранение и подготовка дополнительного сырья. Фарши и начинки. Процессы, происходящие при выпечке теста. Дрожжевое безопарное тесто. Дрожжевое опарное тесто. Разделка и выпечка теста. Изделия из дрожжевого теста. Жарка изделий в жире. Дрожжевое слоеное тесто. Блинное тесто. Тесто для оладий. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки.	38
Тема 3 Бездрожжевое тесто	ПК3.1 ПК3.2 ПК3.5 ПК2.4 ПК3.6	Техника безопасности. Организация рабочего места. Обслуживание производственного оборудования, правила его эксплуатации. Хранение и подготовка дополнительного сырья. Тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней. Сдобное пресное тесто. Вафельное, пряничное, песочное, заварное, слоеное, миндальное тесто (полуфабрикат), воздушное и воздушно-ореховое тесто, бисквит. Отделочные полуфабрикаты и способы отделки.	38

4 Условия реализации производственной практики

4.1 Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится на рабочих местах предприятий и организациях г.о. Тольятти, в производственных цехах ЗАО КШП «Дружба»

Период прохождения практики - в соответствии с утвержденным графиком учебной и производственной практики. Количество часов - 96

Производственная практика проводится и осуществляется мастерами производственного обучения и наставниками на предприятии профессионального цикла.

Прохождение производственной практики обучающимися обеспечивает формирование: ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ПК1.1, ПК1.2, ПК1.3, ПК1.4, ПК2.1, ПК2.2, ПК2.3, ПК2.4, ПК2.5, ПК2.6, ПК3.1, ПК3.2, ПК3.3, ПК3.4, ПК3.5, ПК3.6, соответствующих основным видам профессиональной деятельности: Приготовление теста. Разделка теста. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

4.2 Характеристика рабочих мест

Производственная практика обучающихся проводится в организациях на основе прямых договоров между обществом с ограниченной ответственностью «ГАММА-плюс» и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по профессии.

Наименование цехов, участков	Оборудование	Применяемые инструменты (приспособления)
Производственные цеха ЗАО КШП «Дружба»	Рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, тестомесильная машина, пароконвектоматы, конвекционные шкафы, расстоечный шкаф, шкаф пекарский, электроплита, машина для просеивания	Ножи, противни, инвентарь, инструменты и посуда.

4.3 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под общ. ред. Л.И. Пучковой. - СПб.: Профессия, 2002. ~ 414 с.
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2009.-304с.
3. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.
4. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.
5. Хромеев В.Н Оборудование хлебопекарного производства. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.
6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2001.
7. Цыганова Т.Б., Матвеева И.В. Справочное пособие по контролю за качеством хлебобулочных и макаронных изделий. - М.: Госхлебинспекция, 1999. - 110 с.
8. Чижова К.Н., Шкваркина Т.Н., Запенина Н.В. и др. Технохимический контроль хлебопекарного производства. -М.: Пищевая промышленность, 1975. - 480 с.
9. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. и др. Биохимия растительного сырья. - М.: Колос, 1999 - 376 с.

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н. Г. Приготовление мучных кондитерских изделий / Н. Г. Бутейкис, Р. П.Кенгис. — М. : Экономика, 1969.
2. Ковальская Л.П., Мелькина Г.М., Дубцов Г.Г., Дробот В.И. Об щая технологии пищевых производств. - М.: Колос, 1993. - 383 с.
3. Козьмина Н.П. Биохимия хлебопечения. - М.: Пищевая промышленность, 1978. - 279 с.
4. Кузнецова Л.И., Синявская Н.Д., Афанасьева О.В., Фленова Е.Г. Производство заварных сортов хлеба с использованием ржаной муки. - СПб, 2003. - 298 с.
5. Матвеева И.В., Белявская И.Г. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - М.' ДеЛи принт, 2001. - 150 с.\
6. Матюхина З. П. Товароведение пищевых продуктов / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.

7. Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии / З. П. Матюхина. — М. : Издательский центр «Академия», 2008.
8. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок в кондитерской промышленности / Л. А. Сарафанова. — СПб : Профессия, 2005.
9. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепром издат, 1997. - 191 с.
10. Сборник рецептур и технологических инструкций по приготовлению хлебобулочных изделий для профилактического и лечебного питания. - М,; Пищепромиздат, 2004. - 252 с. Сборник рецептур и технологических иитсрукций по приготовлению хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки . - СПб.: ГосНИИХП, М.: ВИНТИ, 2000. - 183 с.
11. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. - М.: Прейскураптиздат, 1989. - 493 с.
12. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. — СПб : Профикс, 2006.
13. Шезо Р. И. Функциональные продукты питания / Р. И. Шезо, Г. И. Касьянов. — М.: Колос, 2000

5 Контроль и оценка результатов освоения производственной практики

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ.

После прохождения производственной практики обучающиеся предоставляют:

- дневник учета учебно-производственных работ;
- аттестационный лист (Приложение А).

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1 Подготавливать и дозировать сырье	оценка выполнения практической работы
ПК 1.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.	оценка выполнения практической работы
ПК 1.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	оценка выполнения практической работы
ПК 1.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста	оценка выполнения практической работы
ПК 2.1 Производить деление теста на куски вручную	оценка выполнения практической работы
ПК 2.2 Производить формование тестовых заготовок вручную	оценка выполнения практической работы
ПК 2.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.	оценка выполнения практической работы
ПК 2.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.	оценка выполнения практической работы
ПК 2.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, в формы.	оценка выполнения практической работы
ПК 2.6 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов	оценка выполнения практической работы
ПК 3.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	оценка выполнения практической работы
ПК 3.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных изделий.	оценка выполнения практической работы
ПК 3.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий.	оценка выполнения практической работы
ПК 3.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	оценка выполнения практической работы
ПК 3.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий	оценка выполнения практической работы
ПК 3.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	оценка выполнения практической работы

**Аттестационный лист производственной практики
«Технология приготовления мучных изделий»**

1. Ф.И.О обучающегося, группы № _____ «Пекарь».

2. Место проведения практики:

3. Время проведения практики: 96 часов

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время производственной практики:

№ п/п	Виды работ	Количество часов	Качество выполненных работ
1	Ознакомление с правилами техники безопасности, организации рабочего места в производственном цехе. Ознакомление с технологическим оборудованием, правилами его эксплуатации. Работа с технологическими картами. Примеры расчета выхода изделия.	6	
2	Приготовление фарша мясного, рыбного, картофельного, грибного.	6	
3	Приготовление фарша из свежей капусты, зеленого лука с яйцом, творожного, рисового, морковного.	6	
4	Приготовление фарша яблочного, из повидла, мака, сухофруктов.	6	
5	Приготовление дрожжевого безопарного теста. Разделка и выпечка теста.	6	
6	Приготовление дрожжевого опарного теста. Жарка изделий в жире.	6	
7	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Разделка и выпечка теста.	6	
8	Приготовление блинного теста, теста для оладий. Выпечка теста.	6	
9	Приготовление теста для блинчиков, вареников, лапши домашней. Разделка и выпечка теста.	6	
10	Отделка сформованных изделий.	4	
11	Приготовление сдобного пресного теста. Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	6	
12	Приготовление вафельного и пряничного теста. Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	6	
13	Приготовление песочного теста. Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	6	
14	Приготовление заварного теста. Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	6	
15	Приготовление слоеного, миндального теста (полуфабрикат). Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	4	
16	Приготовление воздушного, воздушно-орехового теста. Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	4	
17	Приготовление бисквита. Разделка и выпечка теста. Отделка сформованных изделий.	6	

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата
М.П.

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации