

Министерство образования и науки Республики Башкортостан
Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение

Уфимский политехнический колледж

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК

«Общетехнических

дисциплин»

Председатель _____

/ М.В. Никишина /

Протокол № 1

от « ____ » _____ 20 ____ г

УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора

ГБПОУ Уфимский

политехнический колледж

_____ Е.А. Маркелова

« ____ » _____ 20 ____ г.

Программа производственной практики
ПП. 01; ПМ. 01. Размножение и выращивание дрожжей.

Профессии СПО 19.01.04. Пекарь

(профиль: естественно-научный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь

Разработчик:

Мазур О.В., мастер производственного обучения

СОГЛАСОВАНО Синицына С.А

АО Уфимское хлебообъединение «ВОСХОД»

« ____ » _____ 20 ____ г

М.П.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии 260103.01

Пекарь

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Уфимский политехнический колледж

Разработчики:

мастер производственного обучения

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. Тематический план и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. Условия реализации программ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
4. Контроль и оценка результатов освоения программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9

I. Паспорт программы производственной практики

1.1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим видам деятельности: размножение и выращивание дрожжей

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной практики должен:

иметь практический опыт:

Подготовки сырья к производству

уметь:

проверять органолептическим способом годность сырья;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления теста;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов сырья;

способы минимизации отходов при приготовлении теста температурный режим и правила приготовления различных видов теста;

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики: - 36 часов

II. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов профессиональных модулей	Наименование	Кол-во часов производственного обучения и учебной практики
ПП.01	ПМ.01.	36
	Инструктаж по охране труда. Способы обработки оборудования дрожжевого и заквасочного цехов;	6
	Освоение приемов по эксплуатации оборудования для дозирования компонентов	6
	Ознакомление с температурным режимом заваривания .	6
	Ознакомление со способами применения заварок.	6
	Подбор инвентаря и оборудования для приготовления жидких дрожжей	6
	Ознакомление с организацией рабочих мест при улучшении качества жидких дрожжей. Ознакомления со способами улучшения показателей качества жидких дрожжей. Проверочные работы	6
	Итого	36ч

III. Условия реализации программ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

- договоров с торговыми организациями - базами о предоставлении рабочих мест при прохождении учебной практики;

- закрепление наставника (ов) от торговой организации – базы при прохождении обучающимися практики. Производственной практики проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда.

Обязательным условием допуска к учебной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля «Приготовление теста» и учебных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций торгового направления.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. М. А.Анфимова. Л.Л. Татарская Кондитер, М: «Академия» 2016г.
2. Н. Г. Бутейкис, А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий,М.: ПрофОбрИздат, 2014
3. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии:М.: ПрофОбрИздат 2015

4. А.Э.Ауэрман Технология приготовления хлебобулочных изделий : Учебник для нач. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2016

Дополнительные источники:

1. Л.Н. Сопина. Пособие для кондитера. М. «Академия».2017г.
2. Л.Г. Шатун, О. Г. Шатун . Пекарь ; Изд.7-е Ростов на Дону 2017
3. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления теста. М: «Академия» 2004 -И.И. Потапова
4. Л.Л, Татарская, М.А.Анфимова Лабораторно практические работы для кондитеров. И. «Академия». 2016

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра на предприятиях общественного питания.

Производственная практика заканчивается дифференцированным зачетом, отдельно по каждому модулю.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональных компетенций по каждому модулю.

**IV. Контроль и оценка освоения
результатов
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ПРАКТИКИ.**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	<ul style="list-style-type: none"> -Определение качества сырья органолептическим способом. -Обоснования подбора технологического оборудования. -Соблюдение правил техники безопасности при эксплуатации оборудования. 	<ul style="list-style-type: none"> Собеседование Собеседование Зачёт
ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов	<ul style="list-style-type: none"> -Демонстрация точности закладки сырья при замесе различными способами -Демонстрация правильного обслуживания оборудования для приготовления закваски, соблюдение правил техники безопасности при этом. 	<ul style="list-style-type: none"> Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха	<ul style="list-style-type: none"> -Демонстрация обеспечения нормальных внешних условий работы оборудования(температура, влажность); соблюдение допустимых режимов работы механизмов(нагрузки, силовые, скоростные); знания и выполнение правил эксплуатации оборудования, соблюдения техники безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике

