

**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 учебной практики  
УП. 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.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы УП01	4
2. Тематический план и содержание УП01	6
3. Условия реализации программ УП01	7
4. Контроль и оценка результатов освоения программы УП01	9

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

## 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

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).

Размножение и выращивание дрожжей и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

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 учебной практики.

Целью учебной практики является:

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:**

выполнения работ по производству дрожжей.

**уметь:**

размножать и выращивать дрожжи;

активировать прессованные дрожжи;

выполнять контрольные анализы;

обслуживать оборудование дрожжевого цеха;

соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами;

**знать:**

способы изменения температуры дрожжей;

методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы;

методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;

способы обработки оборудования дрожжевого цеха;

правила организации работ в цеху;

требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами

**1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:**

36 часов.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.**

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных навыков и умений в рамках модуля ОПОП СПО по основному виду профессиональной деятельности – размножение и выращивание дрожжей

<b>Код</b>	<b>Наименование результата освоения практики</b>
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей
ПК1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов
ПК1.3.	Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха
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.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний ( для юношей)

## II. Тематический план и содержание учебной практики

<b>Наименование разделов профессиональных модулей</b>	<b>Наименование</b>	<b>Кол-во часов производственного обучения и учебной практики</b>
<b>УП.01</b>	<b>ПМ.01.</b>	<b>36</b>
	Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям	6
	Техника безопасности. Ознакомление с оборудование для дозирования компонентов	6
	Хранение и подготовка дрожжей	6
	Приготовление и применение заварок	6
	Приготовление жидких дрожжей	6
	Дифференцированный зачет	6
<b>Итого</b>		<b>36ч</b>

### **III. Условия реализации программ учебной практики**

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

Реализация рабочей программы учебной 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. Учебная практика 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 размножение и выращивание дрожжей и учебных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности».

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения:**

##### ***Основные источники:***

1. М. А.Анфимова. Л.Л. Татарская Кондитер, М: «Академия» 2015г.
2. Н. Г. Бутейкис, А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий,М.: ПрофОбрИздат, 2016
3. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии:М.: ПрофОбрИздат 2016
4. А.Э.Ауэрман Технология приготовления хлебобулочных изделий : Учебник для нач. проф. Образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014

##### ***Дополнительные источники:***

1. Л.Н. Сопина. Пособие для кондитера. М. «Академия».2015г.
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» 2016 -И.И. Потапова

4. Л.Л, Татарская, М.А.Анфимова Лабораторно практические работы для кондитеров. И. «Академия». 2015

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная 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.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы.

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

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

