

Министерство образования 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. 05; ПМ. 05. Укладка и упаковка готовой продукции.

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

I. Паспорт программы учебной практики

1.1. Область применения программы

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

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: укладка и упаковка готовой продукции

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.2. Цели и задачи учебной 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:

отбраковки изделий;

укладки готовой продукции;

упаковки готовой продукции вручную;

упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;

устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

уметь:

контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;

отбраковывать готовые изделия по массе;

упаковывать изделия различными способами;

укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

знать:

требования к качеству готовой продукции;

требования к упаковке и маркировке изделий;

правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;

правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления

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

II. Тематический план и содержание УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессиональных модулей	Наименование	Кол-во часов учебной практики
ПП.ПМ.05. Технология упаковки и укладки готовой продукции		36
	Отбраковка готовых хлебобулочных изделий по массе	6
	Переработка отбракованных изделий в мочку, крошку	6
	Упаковка хлебобулочных изделий в пленочный материал ,т/б	6
	Упаковка мелкоштучных хлебобулочных изделий в пленочный материал	6
	Упаковка тортов и пирожных в прозрачные коробки-контейнеры ,т/б	6
	Дифференцированный зачёт	6

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 «Приготовление теста» и учебных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности».

Аттестация по итогам учебной 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, 2015
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 2016
3. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления теста. М:
«Академия» 2014 -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.

Учебная 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
учебной практики**

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.	-Демонстрация точности отбраковки изделий -Обоснование проведения отбраковки	Собеседование Собеседование Зачёт
ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	-Демонстрация способов упаковки и маркировки хлебобулочных изделий -Обоснование подбора технологического оборудования	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике
ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	-Демонстрация точности способов укладки изделий в лотки, вагонетки, контейнеры -Соблюдение правил техники безопасности при работе на укладке изделий в лотки, вагонетки, контейнеры	Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике