

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ СО
«Асбестовский политехникум»
В.А. Сулопаров

« 29 » *марта* 2020 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ**

для профессии
19.01.04 «Пекарь»
Форма обучения – очная
Срок обучения 2 года 10 месяцев

Асбест
2020

Программа учебной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 19.01.04 «Пекарь», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 799 от 02 августа 2013 года.

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

Лаврентьева И.В., преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

РАССМОТРЕНО

Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

Методическим советом, протокол № 3

«15» 06 2020 г.

Председатель Н.Р. Караваева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

ООО Торговое объединение
общественного питания

наименование организации

С.В. Мендус

подпись

расшифровка подписи

«26» _____ 2020 г.



МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СВЕРДЛОВСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«АСБЕСТОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИКУМ»

Согласовано с представителем
Работодателя

« ____ » _____ 2020г.

Утверждаю:

Директор ГАПОУ СО

«Асбестовский политехникум»

_____ В.А. Сулопаров

« ____ » _____ 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Для подготовки квалифицированных
рабочих, служащих по профессии
19.01.04.«Пекарь»

Форма обучения – очная

Срок обучения 2 года 10 месяцев

Уровень освоения: базовый

Программа учебной практики разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии **19.01.04 Пекарь** (утв. Приказом Минобрнауки России от 02.08.2013 N 799, зарегистрированным в Минюсте России 27.06.2014 N 29657)

Рассмотрена на заседании ПЦК « Торговли общественного питания и сферы услуг

«__» _____ 2020г

Протокол №

Председатель ПЦК _____ Попова С.Е.

Согласовано с представителем работодателя

(наименование организации)

«__» _____ 2020 г.

Согласовано методическим советом ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Протокол № _____ от «__» _____ 2020__ г

Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчики:

Луковкина И.Г. преподаватель высшей квалификационной категории, ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум», г. Асбест

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии, по профессии 19.01.04 Пекарь в части освоения основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

1. Размножение и выращивание дрожжей.
2. Приготовление теста.
3. Разделка теста.
4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.
5. Укладка и упаковка готовой продукции.

Программа учебной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в программах:

- повышения квалификации и переподготовки по профессиям рабочих «Пекарь», «Кондитер», требуется основное общее образование и профессиональная подготовка.

1.2. Цели и задачи программы учебной практики

1.2.1. Целью учебной практики является приобретение обучающимися опыта практической работы по профессии:

- закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе теоретического обучения по профессиональным модулям;
- формирование необходимых умений, навыков и приобретение обучающимися первоначального опыта практической работы по профессии;
- формирование общих и профессиональных компетенций, развитие деловых, личностных качеств для эффективного осуществления ими профессиональной деятельности в дальнейшем.

1.2.2. Задачами учебной практики являются:

- обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов в рамках профессиональных модулей, необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по профессии;
- практическое применение теоретических знаний, полученных при изучении профессиональных модулей;
- закрепление и совершенствование первоначальных практических профессиональных умений обучающихся.

1.2.3. Для достижения цели и выполнения поставленных задач, овладения указанными видами профессиональной деятельности, соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения программы учебной практики, должен иметь практический опыт, обладать соответствующими знаниями и умениями, которые указаны в требованиях к результатам освоения программы учебной практики по модулю.

1. Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно - гигиенические требования к работникам пищевых производств (хлебозаводов, предприятий общественного питания и т.д.). Ознакомление с рабочими местами на производстве.	12
2. Подготовка дрожжей. Приготовление дрожжевого молока. Освоение приемов приготовления дрожжевого молока.	12
3. Подготовка сырья. Приготовление ржаной густой закваски.	12
4. Приготовление жидкой ржаной закваски.	12
5. Приготовление закваски пониженной кислотности.	12
6. Подготовка сырья для приготовления опары. Приготовление опары.	6
Дифференцированный зачет.	6
Всего	72

2.2. Тематический план и содержание программы учебной практики

Наименование профессионального модуля	Требования ФГОС к практическому опыту и умениям	Наименование темы	№ п/п	Виды работ учебной практики УП	Объем часов
1	2	3	4	5	6
ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей	<i>Иметь практический опыт:</i> -выполнения работ по производству дрожжей. <i>Уметь:</i> - размножать и выращивать дрожжи; -активировать прессованные дрожжи; -выполнять контрольные анализы;	Тема 01.1 Размножение и выращивание дрожжей.	1	Приемка и подготовка сырья для производства дрожжей.	12
			2	Выполнение работ по производству и выращиванию дрожжей.	12
			3	Приготовление питательной среды; выращивание маточных и товарных дрожжей.	12
			4	Формование и упаковка прессованных дрожжей.	6
			5	Обработка дрожжевого оборудования.	6
			6	Замес густых и жидких опар	12
			7	Приготовление заквасок	12
				<i>Всего VII 01.</i>	72

2. **Результатом освоения профессионального модуля** является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Размножение и выращивание дрожжей, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

	Наименование результата обучения
ПК 1.1.	Обеспечивать и поддерживать условия размножения и выращивания дрожжей
ПК 1.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов
ПК 1.3.	Производить техническое обслуживание Код оборудования 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).

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики ПМ01 Размножение и выращивание дрожжей

Наименование профессионального модуля	Количество часов производственной практики	Наименование ВПД	Наименование профессиональных компетенций	Виды выполняемых работ	Необходимое оборудование, инструменты, материалы	Количество часов	Место проведения работ
ПМ01. Размножение и выращивание дрожжей		<u>Размножение и выращивание дрожжей</u>	ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия размножения и выращивания дрожжей	Ознакомление с правилами и техники безопасности Инструктаж по т\б - требования безопасности	журнал по т\б оборудование и инвентарь для	12	учебная лаборатория

				сти труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.			
			ПК 1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов	Подготовка сырья к производству	сырье для производства дрожжевой продукции, оборудование учебной лаборатории	12	учебная лаборатория
				Подготовка дрожжей. Приготовление дрожжевого молока.			
				Приготовление заквасок	сырье для производства заквасок	12	учебная лаборатория
				Приготовление опары.	сырье для производства опары, весы, емкости, веселки, сито.	12	учебная лаборатория
			ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха	эксплуатация водоизмерительного оборудования	весы, емкости, сито	12	учебная лаборатория
				взвешивание и отмеривание сырья			
Дифференцированный зачет						6	учебная лаборатория
					всего	72	

	-обслуживать оборудование дрожжевого цеха; -соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.			Дифференцированный зачет	
--	--	--	--	-----------------------------	--

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Представленная рабочая программа учебной практики реализуется в учебном кулинарном цехе и учебном кондитерском цехе, которые имеются в колледже. Цеха оборудованы в соответствии с требованиями к минимальному материально-техническому обеспечению для выполнения требований ФГОС: имеются рабочие места преподавателя,

рабочие столы, инвентарь, тепловое, механическое, весоизмерительное, холодильное оборудование, инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве, столовая посуда для сервировки и отпуска блюд:

Учебная пекарня:

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- холодильник;
- мукопросеиватель;
- печь подовая;
- тестоделитель гидравлический;
- тестомесильная машина
- тестомес
- тестораскаточная машина
- ун. кухонная машина;
- шкаф морозильный IE70A;
- шкаф холодильный ШХ-1;
- стол производственный с бортом и полкой;
- стол производственный с бортом и правой ванной
- стеллажи разборные;
- тележка универсальная;
- шкаф шоковой заморозки;
- вагонетки производственные листами;
- весы электронные;
- кассовый аппарат;
- керамическая плита
- пароконвектомат
- привод;
- фритюрница;
- холодильный шкаф;
- столы производственные

2. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь, посуда:

- веселка;
- скалка для теста;
- доска разделочная;
- лопатка деревянная;

Учебная лаборатория:

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- весоизмерительное оборудование;
- оптическое оборудование (с комплектом стекол, зеркал, лампочек);
- барокамера с вытяжкой;
- центрифуга;

2. Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь, посуда:

- титровальные установки;
- чашки Петри;

В учебных цехах имеются комплекты учебно-методических материалов преподавателя, комплект учебно-наглядных пособий по дисциплине, технические средства обучения.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Используемые основные источники:

1. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студ. Учреждений средн. Проф. Образования/ Т.Б. Цыганова.- 6-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 448 с.
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. Учебник. – М.: Академия, 2014.

Нормативные документы:

2. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Для профессии «Повар, кондитер». Москва, 2013. Электронный образовательный ресурс. Локальный доступ (DVD-ROM).

Дополнительные источники:

Учебники и учебные пособия:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для на. Проф. Образования/ Н.Г. Бутейкис.- 12-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2012.- 336 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 7-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 400с.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для нач. проф. Образования/ Л.В. Мармузова.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.- 228 с.
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» В2ч. : учебн. Пособие для нач. проф. Образования/ [В.П. Еськова и др.]. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013.- 320с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ В.П. Золин. 12-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 320с.
6. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ И.Н. Иванова. - 4-е изд. Стер.- М: Издательский центр «Академия», 2014. – 160с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания./ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2013.

Периодические издания:

1. Журнал «Пищевая промышленность».
2. Журнал «Хлебопечение России»
- 3.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса учебной практики

Учебная практика (УП) проводится по модулям параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль в учебном кулинарном и учебном кондитерском цехах.

Учебная практика по модулям ПМ.01, ПМ.05, проводится концентрировано по одной неделе на модуль, продолжительность УП в день- 6 часов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций, и развитие общих компетенций по модулям.

Профессиональные компетенции:

<i>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей. ПК1.1	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения заданий по учебной практике.
Готовить дрожжевую продукцию различных видов. ПК 1.2	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. ПК 1.3	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Подготавливать и дозировать сырье. ПК 2.1	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.

Общие компетенции:

<i>Результаты (освоенные общие компетенции)</i>	<i>Основные показатели оценки результата</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес (ОК1.)	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности; - наличие положительных отзывов по итогам учебной и производственной практики; - участие в профориентационной деятельности; - участие в конкурсах профессионального мастерства,	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Отзывы с мест прохождения производственной практики. Результаты участия в конкурсах. Наблюдение и оценка на практических занятиях в процессе учебной и производственной практик. Социологический опрос. Анкетирование. Оценка материалов портфолио.

	<p>тематических мероприятиях; -эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; -изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;</p>	
<p>Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК2)</p>	<p>-соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем; - правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время производственной и учебной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...)</p>	<p>Анализ результатов практических работ. оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики.</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК3)</p>	<p>- личная оценка результативности; личная оценка качества выполненной работы; положительная динамика в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; своевременность выполнения заданий; качественность выполненных заданий;</p>	<p>оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики . Отчеты Ведомости сдачи выполненных работ. Ведомости результатов обучения по периодам</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК4)</p>	<p>-эффективный поиск необходимой информации; - оперативность поиска необходимой информации; - степень использованности найденной полезной информации для выполнения профессиональной задачи, личного использования; - оперативность и самостоятельность поиска информации в нестандартной ситуации анализ инноваций в области профессиональной деятельности; обзор публикаций в профессиональных изданиях.</p>	<p>Отчет о новостях в профессиональной сфере (в любой форме). Поиск информации по предложенной тематике и ее использование в обучении. Оценка подобранной информации по данному модулю; - тестирование; - личная оценка; - оценка подготовленных рефератов; выполнение творческих работ.</p>

<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5)</p>	<p>использование информационных технологий в процессе обучения; освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности; - применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы профессиональной деятельности; устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, отчетов по учебной и производственной практике;</p>	<p>Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе). Оценка созданных электронных презентаций.</p>
<p>Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК6)</p>	<p>- эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами; - степень развития и успешность применения на практике коммуникационных качеств в процессе общения с сокурсниками, с педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями; - степень владения без конфликтного общения; - соблюдение принципов профессиональной этики; - полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды</p>	<p>Наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения учебной и производственной практик, участия в конкурсах. Наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике. Характеристика с производственной практики. Наблюдение на конкурсах профессионального мастерства, создание портфолио, участия в работе профессиональных кружков. Оценка результата участия во всех командных мероприятиях.</p>