

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ АЛТАЙ
СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ ПО КУРСУ
«ИСТОРИЯ АЛТАЯ»

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

Дополнение к учебнику

«История Республики Алтай»

В.А. Сидорова

г. Барнаул, 2010 г.



УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ ПО КУРСУ
«ИСТОРИЯ АЛТАЯ»

для профессов
УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ
Всего страниц — 100
Срок хранения — 10 лет

Программа учебной практики профессионального мастера разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 58.01.01 «Плотник», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 786 от 12 августа 2013 года.

Программа разработана: ГБОУ СПО «Алтайский институт»

Разработчик:

Заместитель МД, преподаватель высшей квалификационной категории, ГБОУ СПО «Алтайский институт» И. А. Бабай

Куратор(ы):

Центр учебной практики, преподаватель математики и информатики в сфере услуг
протокол № 1 от 12.08.2014

Присутствуют:  В.А. Пonomarev

Секретарь(ы):

Математический кабинет, протокол № 1

от 12.08.2014

Присутствуют:  А.С. Каргин

Секретарь(ы):

Присутствуют:  А.С. Каргин

 А.С. Каргин

 А.С. Каргин

от 12.08.2014



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

1.1. Область применения программы

Рабочая 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):

Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

Рабочая 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 модулям.

1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:

ПМ.04 (УП.04) - 180час

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.3. Требования к результатам освоения программы учебной практики

Наименование ВДП	Иметь практический опыт:	Знать:	Уметь:
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; -сушки сухарных изделий; -выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; -выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; -наладки и регулирования режима работы печи.	-методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; -режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; -условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; -ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; -приемы посадки полуфабрикатов в печь; -методы расчета упека, усушки хлебных изделий; -методы расчета выхода готовой продукции; -методы определения готовности изделий при выпечке; -правила техники безопасности при выборке готовой продукции; -нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.	-определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; -загружать полуфабрикаты в печь; -контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; -определять готовность изделий при выпечке; -разгружать печь; -определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; -выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; -оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; -приготавливать отделочную крошку, помаду; -производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы учебной практики является овладение обучающимися указанными выше видами профессиональной деятельности:

профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Профессиональные компетенции:

Профессиональные компетенции:

<i>Код формируемых компетенций</i>	<i>Код раздела профессионального модуля</i>	<i>Наименование результата обучения</i>
ПК 4.1	ПМ.04 (УП.04)	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.		Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3		Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4		Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5		Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6		Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

Общие компетенции:

<i>Код компетенций</i>	<i>Наименование результата освоения программы ППКРС</i>
ОК1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

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.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	Иметь практический опыт: - выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; - сушки сухарных изделий; - выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; - выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; - наладки и регулирования режима работы печи. Уметь: - определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; - загружать полуфабрикаты в печь; - контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; - определять	Тема 04.1. Выполнение производственных работ по термической обработке теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий.	1	Выпечка пшеничного хлеба	6
			2	Выпечка ржаного хлеба	6
			3	Выпечка булочных изделий	6
			4	Выпечка ржано-пшеничного теста: «Дарницкий» хлеб.	6
			5	Выпечка хлеба ржаного и пшеничного подового.	6
			6	Выпечка изделий из сдобного теста: - плюшка «Подмосковная», Булочка «Дорожная»	6
			7	Выпечка печенья, галет и крекеров	6
			8	Выпечка и сушка сухарных плит	6
			9	Выпечка сдобных изделий	6
			10	Выпечка слоеных изделий	6
			11	Приготовление отделочных полуфабрикатов для булочных изделий (крошки, посыпки, помада, глазурь)	12
			12	Отделка готовых изделий	12

готовность изделий при выпечке; -разгружать печь; -определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; -выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; -оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; -приготавливать отделочную крошку, помаду; -производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.	13	. Выпечка кексов на химических разрыхлителях	12
	14	Выпечка бисквитов	12
	15	Выпечка песочного теста: - кольцо песочное, - сочни с творогом,	12
	16	Выпечка пряничных изделий	12
	17	. Выпечка изделий из слоеного теста	12
	18	Выпечка изделий из вафельного теста	12
	19	Выпечка воздушного и воздушнро-орехового теста	12
	20	Регулирование режима работы печи. Контроль парового и температурного режима работы печи.	12
		<i>Всего: УП. 04</i>	180
	Дифференцированный зачет		

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Представленная рабочая программа учебной практики реализуется в учебной лаборатории 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 мастерская:

1. Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- холодильник;
- мукопросеиватель;
- тестомесильная машина
- тестомес
- 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;
- весы электронные;
- индукционные плиты
- пароконвектомат
- привод;
- фритюрница;
- холодильный шкаф;
- столы производственные

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

- веселка;
- скалка для теста;
- доска разделочная;
- лопатка деревянная;
- выемки;
- формы;
- противни;
- ёмкости.

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»

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. продолжительность УП в день- 6 часов.

Учебная практика по каждому модулю завершается отчетом, который оценивается оценками: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно.

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>
Определять готовность полуфабрикатов к выпечке. ПК 4.1	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. ПК 4.2	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий. ПК 4.3	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. ПК 4.4	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий. ПК 4.5	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки. ПК 4.6	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 -участие в профориентационной деятельности;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Наблюдение и оценка на практических занятиях в процессе учебной практики

	-участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; -эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; – изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;	
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем (ОК2)	- соответствие способов достижения цели, способам определенным руководителем; - правильность последовательности поэтапного выполнения действий во время учебной практики в соответствии с нормативными документами (технологические карты, инструкции...)	Анализ результатов практических работ. оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики.
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы (ОК3)	- 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;	оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной практики Отчеты Ведомости сдачи выполненных работ.
Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач (ОК4)	-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.	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; - оценка подготовленных рефератов; - выполнение творческих работ.
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности (ОК5)	– использование информационных технологий в процессе обучения; освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности; - применимость информационно-коммуникационных технологии в оформлении результатов самостоятельной работы	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе). Оценка созданных электронных презентаций.

	профессиональной деятельности; – устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, отчетов по учебной и производственной практике;	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами (ОК6)	- 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	Наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения учебной практики, Наблюдение за эффективным общением при работе с коллегами, потребителями и руководством на производственной практике.
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК7)	- самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии для применения профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы; – своевременное получение приписного свидетельства; – участие в военно-патриотических мероприятиях; – участие в военно-спортивных объединениях; – выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.	Наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности. Оценка деятельности выполнения работ учебной практики