

**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 » июня 2020 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

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.

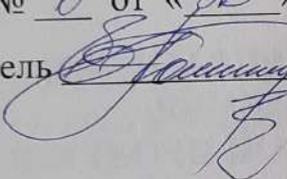
Организация-разработчик: ГАПОУ СО «Асбестовский политехникум»

Разработчик:

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

РАССМОТРЕНО

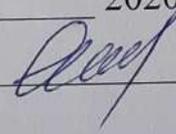
Цикловой комиссией профиля торговли, общественного питания и сферы услуг  
протокол № 6 от «23» 06 2020 г.

Председатель  С.Е. Попова

СОГЛАСОВАНО

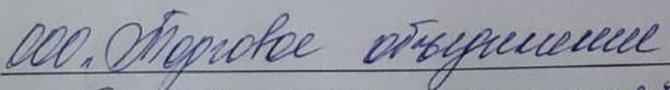
Методическим советом, протокол № 3

«25» 06 2020 г.

Председатель  Н.Р. Каравеева

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя

  
«26» 06 2020 г.

наименование организации

подпись

расшифровка подписи

«26» 06 2020 г.



### **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):

#### **Укладка и упаковка готовой продукции.**

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.05 (УП.05) – 36 часов.**

## 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:
<b>ПМ.05</b> Укладка и упаковка готовой продукции.	-отбраковки изделий; -укладки готовой продукции; -упаковки готовой продукции вручную; -упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; -устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.	- 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.	- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; -отбраковывать готовые изделия по массе; -упаковывать изделия различными способами; -укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Пекарь - четвертого разряда, кондитер - третьего разряда,  
в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

### Профессиональные компетенции:

Код формируемых компетенций	Код раздела профессионального модуля	Наименование результата обучения
ПК 5.1	ПМ.05 (УП.05)	Производить отбраковку готовой продукции.
ПК 5.2		Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
ПК 5.3		Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

**Общие компетенции:**

Код компетенций	Наименование результата освоения программы ППКРС
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
<b>ПМ.05</b> Укладка и упаковка готовой продукции.	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,	Тема 05.1 Выполнение работ по производственной упаковке и укладке готовой продукции.	1	Отбраковка готовых изделий на выходе из печи	6
			2	Укладка готовых изделий	6
			3	Упаковка готовых изделий и укладка в лотки, контейнеры и вагонетки.	6
			4	Обслуживание оборудования для укладки и упаковки готовой продукции.	6
			5	Маркировка и хранение	6

	вагонетки.		готовой продукции.		
			6 Укладка и упаковка готовой продукции вручную.	6	
			<i>Всего: УП. 05</i>		<b>36</b>
			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 рецептов 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>
Производить отбраковку готовой продукции. ПК 5.1	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. ПК 5.2	Наблюдение в процессе учебной практики. оценка выполнения задания по учебной практике.
Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры. ПК 5.3	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; -участие в конкурсах профессионального мастерства, тематических мероприятиях; -эффективность и качество выполнения домашних самостоятельных работ; – изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе обучения. Наблюдение и оценка на практических занятиях в процессе учебной практики
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	Анализ результатов практических работ. оценка эффективности и правильности принимаемых решений в процессе учебной

	документами ( технологические карты, инструкции... )	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; – качество 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 профессиональной деятельности; – устойчивость и демонстрация на практике навыков использования информационно-коммуникационных технологий в оформлении рефератов, заданий, отчетов по учебной и производственной практике;	Результаты выполнения заданий (представленная информация на электронном носителе). Оценка созданных электронных презентаций.
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	Наблюдение и оценка коммуникабельности во время обучения, выполнения практических работ, прохождения учебной практики,

	<p>педагогическим составом, сотрудниками, руководством, работодателями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- степень владения без конфликтного общения;</li> <li>- соблюдение принципов профессиональной этики;</li> <li>- полнота понимания и четкость представления того, что успешность и результативность выполненной работы зависит от согласованности действий всей участников команды</li> </ul>	<p>Наблюдение за эффективным общением при работе с обучающимися, и мастером на практике.</p>
<p>Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей) (ОК7)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- самостоятельность выбора учетной военной специальности с учетом полученной профессии для применения профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы;</li> <li>– своевременное получение приписного свидетельства;</li> <li>– участие в военно-патриотических мероприятиях;</li> <li>– участие в военно-спортивных объединениях;</li> <li>– выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.</li> </ul>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающихся во время внеурочных мероприятий военно-патриотической направленности. Оценка деятельности выполнения работ учебной практики</p>