

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ЛИЦЕЙ»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель _____
(наименование предприятия/организации)

_____/_____/

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ОГПОБУ
«Многопрофильный лицей»
(наименование ОУ)

_____/Сычёва Н.И./

«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ. 01
РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ
профессия СПО 19.01.14. «Пекарь»

Место разработки: с. Амурзет, 2018 г.

Программа учебной практики по профессиональному модулю 01. Размножение и выращивание дрожжей, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), предназначена для изучения в образовательных учреждениях среднего профессионального образования (далее – СПО), реализующих образовательную программу среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (далее – ОП СПО по ППКРС), по профессии среднего профессионального образования: 19.01.14. «Пекарь».

Организация-разработчик:

ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Разработчики:

Скотникова Ирина Викторовна, методист ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Рыжкова Елена Анатольевна, преподаватель профильных дисциплин по профессии «Повар-кондитер» ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

Цуканова Елена Валерьевна, мастер производственного обучения по профессии «Повар-кондитер» ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ

на заседании методической комиссии Преподавателей и мастеров производственного обучения по профессиям: «Повар, кондитер», «Продавец, контролёр-кассир»

Протокол № __ от _____ 20_ г.

Руководитель методической комиссии _____/Черемисина С.А.

СОДЕРЖАНИЕ.

	стр
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	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): Размножение и выращивание дрожжей и соответствующих им профессиональных компетенций (ПК):

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:
1 курс - 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ОПОП по ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности – Размножение и выращивание дрожжей

Код	Наименование результата освоения практики
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)

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПМ 01 РАЗМНОЖЕНИЕ И ВЫРАЩИВАНИЕ ДРОЖЖЕЙ

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание	Объем часов
Тема 1. Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям	ПК1.1. ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при работе с дрожжами. Ознакомление с организацией рабочего места при работе с дрожжами. Подготовка рабочего места. Обслуживать оборудование дрожжевого и заквасочного цехов; Способы обработки оборудования дрожжевого и заквасочного цехов; Правила организации работ в цехах.	4 ч
Тема 2. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов	ПК 1.3 ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Санитарно-гигиенические требования при работе с оборудованием для дозирования компонентов. Ознакомление с организацией рабочего места для дозирования компонентов. Подготовка рабочего места. Освоение приемов по эксплуатации оборудования для дозирования компонентов.	4 ч
Тема 3. Хранение и подготовка дрожжей	ПК 1.1 ПК1.2 ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при хранении и подготовки дрожжей. Ознакомление с организацией рабочих мест при хранении и подготовки дрожжей.	4 ч
Тема 4. Приготовление и применение заварок	ПК1.2 ПК1.3 ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении и применении заварок. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении и применении заварок. Подбор инвентаря и посуды для приготовления заварок. Ознакомление с температурным режимом заваривания. Ознакомление со способами применения заварок.	16 ч
Тема 5. Приготовление жидких дрожжей	ПК1.2 ПК1.3 ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении жидких дрожжей. Ознакомление с организацией рабочих мест при приготовлении жидких дрожжей. Подбор инвентаря и оборудования для приготовления жидких дрожжей. Ознакомление с температурным режимом приготовления жидких дрожжей. Ознакомление	28 ч

		со способами применения жидких дрожжей.	
Тема 6. Показатели качества жидких дрожжей	ПК1.2 ПК1.3 ОК1-7	Инструктаж по охране труда и пожарной безопасности. Ознакомление с правилами санитарии при приготовлении жидких дрожжей Ознакомление с организацией рабочих мест при улучшении качества жидких дрожжей. Ознакомления со способами улучшения показателей качества жидких дрожжей.	6 ч
		Дифференцированный зачёт	6
		Итого	72

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Рабочая программа учебной практики реализуется в учебных мастерских «Областного государственного профессионального образовательного бюджетного учреждения «Многопрофильный лицей».

Оборудование учебной мастерской и рабочих мест мастерской:

Рабочие столы, моечная ванна, весы настольные, тестомесильная машина, расстоечный шкаф, ножи, печь хлебопекарная, электроплита, противни, просеиватель для муки, заварочная машина.

4.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства, - СПб; Береста, 2003.
2. Ауэроман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под. общ.ред. Л.И. Пучковой.- СПб.: Профессия.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии и гигиены в пищевой промышленности.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.
4. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2000.
5. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2001.

Дополнительные источники:

Матвеева И.В., Белявкая И.Г. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий. – М.: Колос, 2002.

Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2008.

Интернет- ресурсы:

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.pekari.ru/catalog/obo/>

2. Комплексное оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.eq-vip.ru/articles/>

4.3. Общие требования к организации учебной практики.

В соответствии с учебным планом учебная практика проводится в 1 семестре в объеме 72 часа рассредоточено

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется мастером производственного обучения профессионального цикла в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися учебно-производственных заданий.

Результаты обучения (освоенный практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК1.1 Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1.
ПК1.2 Готовить дрожжевую продукцию различных видов	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1
ПК1.3 Производить техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей	оценка выполнения практической работы оценка выполнения проверочной работы №1

**Аттестационный лист по учебной практике
ПМ01«Размножение и выращивание дрожжей»**

Ф.И.О обучающегося, гр _____ 19.01.14 « Пекарь».

2. Место проведения практики, наименование, юридический адрес:
учебный кулинарный цех ОГПОБУ «Многопрофильный лицей»

3. Время проведения практики: 1 семестр - 72 часа

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимися во время учебной практики:

№ п/п	Виды работ	Количество часов	Качество выполненных работ
1	Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям	6	
2	Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов	6	
3	Хранение и подготовка дрожжей	6	
4	Приготовление и применение простых(осахаренных и неосахаренных) заварок	6	
5	Приготовление и применение соленых заварок	6	
6	Приготовление и применение сброженных и заквашенных заварок	6	
7	Приготовление жидких дрожжей (разводочным циклом)	6	
8	Приготовление жидких дрожжей (разводочным циклом)	6	
9	Приготовление жидких дрожжей (разводочным циклом)	6	
10	Приготовление жидких дрожжей (производственным циклом)	6	
11	Приготовление жидких дрожжей (производственным циклом)	6	
12	Показатели качества жидких дрожжей	4	
13	Проверочные работы	2	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

М.П.

Подписи руководителя практики,

ответственного лица организации

6. ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Лист регистрации дополнений и изменений в рабочей программе
УП.01.01 Размножение и выращивание дрожжей профессии 19.01.14 Пекарь.

№ изменения	Номера изменённых/заменённых		№ протокола /подпись ПЦК	Дата ввода изменений
	страниц	пунктов		