**Государственное бюджетное профессиональное**

**образовательное учреждение**

**"Дзержинский техникум бизнеса и технологий"**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Зам. директора по УПР**

 **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Б. Дудорова**

 **«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.**

**рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ПРактики**

**УП. 01 Размножение и выращивание дрожжей**

# **программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих**

#  **по профессии**

# **19.01.04 Пекарь**

г. Дзержинск, 2019 г.

Рассмотрена и рекомендована к утверждению

методической комиссией

профессий и специальностей

сферы обслуживания,

Председатель\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Леонтьева

Протокол № от 2019 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ **"**Дзержинский техникум бизнеса и технологий**"**

**Разработчик:**

Тюкина И.В.- мастер производственного обучения

**Эксперты:**

Внутренняя экспертиза

Техническая экспертиза:

Кокорина С.Н. – методист ГБПОУ ДТБТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Содержательная экспертиза:

Леонтьева Л.В.. – мастер производственного обучения ГБПОУ ДТБТ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Внешняя экспертиза

Содержательная экспертиза: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ф.И.О. представителя работодателя с указанием места работы и должности

Рабочая программа учебной практики разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 02 августа 2013г № 799,положенияо практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в Государственном бюджетном профессиональномобразовательном учреждении «Дзержинский техникум бизнеса и технологий», утвержденного 09.02.2016 г. (приказ № 64а).

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
	1. **Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 260103.01 Пекарь, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 2 августа 2013 г. №799, в части освоения основного вида деятельности ВД. 01 Размножение и выращивание дрожжей и соответствующих профессиональных и общих компетенций.

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

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Рабочая программа учебной практики может быть использована при освоении профессии 16472 Пекарь в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке.

* 1. **Цели и задачи учебной практики**

Учебная практика по профессии направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля в части освоения основного вида деятельности ВД.01 Размножение и выращивание дрожжей.

* 1. **Требования к результатам освоения рабочей программы учебной практики**

В результате освоения на практике вида деятельностиВД.01 Размножение и выращивание дрожжей обучающийся должен 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;

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**

В рамках освоения УП. 01 -36 часов.

1. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**
	1. **Тематический план учебной практики**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| КодПК | Кол-во часов  | Наименование тем учеб­ной практики | Виды работ | Кол-вочасов по теме | Уровень усвоения |
| ПК 1.1. | 18 | **Раздел 1. Обеспечение и поддержание условий для размножения и выращивания дрожжей** |  |  |  |
| Тема 1. Расчет массы сырья для приготовления жидких дрожжей  | - рассчитать массу сырья для приготовления жидких дрожжей; | 6 | 2 |
| Тема 2. Создание оптимальных условий для размножения и выращивания жидких дрожжей | - выбирать необходимое сырье для размножения и выращивания дрожжей и условия их хранения;- создавать оптимальные условия для выращивания и размножения дрожжей;- производить активацию жидких дрожжей; | 6 | 2 |
| Тема 3. Применение сухих и прессованных дрожжей, требование к каче­ству, условия их хранения. | - активировать сухие и прессованные дрожжи;- применять сухие и прессованные дрожжи в производстве;- соблюдать требования к качеству и условия хранения дрожжей; | 6 | 2 |
| ПК1.2. | 12 | **Раздел 2. Приготовление дрожжевой продукции различных видов** |  |  |  |
| Тема 4. Приготовление жидких дрожжей. | -контроль качества сырья;- взвешивание;- соблюдение последовательности приготовления;-определение качества готовых дрожжей; | 6 | 2 |
| Тема 5. Приготовление сухих дрожжей. | -контроль качества сырья;- взвешивание;- соблюдение последовательности приготовления;-определение качества готовых дрожжей; | 6 | 2 |
| ПК 1.3. | 6 | **Раздел 3. Санитарно-техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха** |  |  |  |
| Тема. 6 Санитарно-технические нормы по обслуживанию оборудования | - мыть и дезинфицировать оборудования в соответствии с требованиями действующей утвержденной инструкции  | 4 | 2 |
| **Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.** | 2 |  |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:
2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙПРОГРАММЫУЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**3.1.Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.**

Реализация рабочей программы УП. 01 предполагает прохождение учебной практики на предприятиях общественного питания на основе прямых договоров с ГБПОУ ДТБТ. Освоение учебной практики, в рамках профессиональных модулей является обязательным условием допуска к государственной итоговой аттестации по профессии 19.01.04 Пекарь.

Формы отчетности обучающихся по учебной практике: дневник, аттестационный лист, характеристика, отчет.

 **3.2Оснащение рабочих мест предприятия:**

**Оборудование**

Рабочий стол, моечная ванна, тестомесильная машина, расстоечный шкаф, печь хлебопекарная, электроплита, сушильный шкаф, весы технические с разновесами, заварочная машина.

 **Инструменты и приспособления:**

Ножи, противни, просеиватель для муки, термостат, чашки Петри, микроскоп, прибор Чижовой, термометр, мерные стаканы, фарфоровые чашки, бумажные пакеты, шпатель, ступка, стаканы, эксикатор.

**Средства обучения:**

Плакаты, стенды, схемы, справочные таблицы, инструкционно-технологические карты.

 **3.3Информационное обеспечение практики**

**Основные источники:**

1. Ауэроман Л.Я. Технология хлебопекарного производства./ Под. общ.ред. Л.И. Пучковой.- СПб.: Профессия.,2015
2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии и гигиены в пищевой промышлености.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2015.
3. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2016.
4. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производств.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.

**Дополнительные источники:**

1. Матвеева И.В., Белявская И.Г. Биотехнологические основы производства хлебобулочных изделий. – М.: Колос, 2015.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы.- Москва.: ИРПО. «Академия», 2016.

**Интернет-ресурсы:**

1. Каталог оборудования, инвентаря, предметов сервировки для предприятий общественного питания :http://www. Pekari. Ru/ catalog/ obo/.
2. Электронно-библиотечная система www.iprbooks.ru

**3.4.Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля; наличие рабочего разряда по профессии пекарь (не ниже 4 разряда), обязательная стажировка в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения занятий практики, самостоятельного выполнения студентами заданий, а также на основании данных аттестационного листа, характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике, качества выполнения индивидуального задания и результатов защиты отчета по практике.

Учебная практика завершается промежуточной аттестацией в форме дифференцированного зачета.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| ПК 1.1.Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей | -правильное и оптимальное ведение процессов размножения и выращивания дрожжей  | Текущий:- экспертная оценка выполнения работ учебной практики;Промежуточная аттестация – защита отчета по УП 01. |
| ПК 1.2.Готовить дрожжевую продукцию различных видов | -адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, точное распознавание недоброкачественных продуктов;- правильность оценки качества готовой продукции, соответствие ее требованиям; | Текущий:- экспертная оценка выполнения работ учебной практики;Промежуточная аттестация – защита отчета по УП 01. |
| ПК 1.3..Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха | - правильность соблюдения санитарных требований и техники безопасности | Текущий:- экспертная оценка выполнения работ учебной практики;Промежуточная аттестация – защита отчета по УП 01. |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -демонстрирует интерес к будущей профессиональной деятельности-качественно выполняет все виды работ, заданий.-проявляет инициативу и самостоятельность в работе. | Текущий:- экспертная оценка выполнения работ учебной практики |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | - рационально распределяет время на всех этапах выполнения заданий.- выбирает рациональные методы и способы выполнения заданий.- осуществляет итоговый и текущий контроль деятельности, - корректирует собственную деятельность при необходимости.- своевременно сдает отчетные документы. | Текущий:- экспертная оценка выполнения работ учебной практики |
| ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - объективно анализирует рабочую ситуацию- своевременно принимает обоснованные решения в ходе выполнения заданий- своевременно устраняет допущенные ошибки в своей работе. | Текущий:- экспертная оценка выполнения работ учебной практики |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | - активно и эффективно использует различные источники информации для решения профессиональных задач (более одного источника).- самостоятелен в поиске необходимой информации и ее использовании в профессиональной деятельности. | Текущий:- экспертная оценка выполнения работ учебной практики |
| ОК 5. Использовать инфор­мационно-коммуника­ционные технологии в профес­сиональной деятельно­сти. | - активно и результативно исполь­зует информационно-коммуникацион­ные технологии в профессиональной деятельно­сти. | Текущий:- экспертная оценка выполнения работ учебной практики |
| ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | - эффективно, бесконфликтно, этично общается с обучающимися, работниками предприятия (организации) руководителями практики.- разрешает конфликтные ситуации при необходимости.- способствует поддержанию благоприятного психологического климата в команде | Текущий:- экспертная оценка выполнения работ учебной практики |
| ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний | -участие в военно-патриотических мероприятиях;-участие в военно-спортивных объединениях | Текущий:- экспертная оценка выполнения работ учебной практики |