**Министерство образования Республики Башкортостан**

# Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**Уфимский политехнический колледж**

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК

«Общетехнических дисциплин»

Председатель

/ М.В. Никишина / Протокол№ 1

от « » 20 г

УТВЕРЖДАЮ

заместитель директора ГБПОУ Уфимский политехнический колледж

Е.А. Маркелова

« » 20 г.

# Программа производственной практики

**ПП. 05; ПМ. 05.Укладка и упаковка готовой продукции.**

# Профессии СПО 19.01.04. Пекарь

(профиль: естественно-научный)

Программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь

Разработчик:

## Мазур О.В ., мастер производственного обучения

СОГЛАСОВАНО Синицына С.А.

АО Уфимское хлебообъединение «ВОСХОД»

« » 20 М.п

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 260103.01

# Пекарь

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский политехнический колледж

Разработчики:

мастер производственного обучения

# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Паспорт программы ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. Тематический план и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ Й  ПРАКТИКИ | 6 |
| 3. Условия реализации программ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  ПРАКТИКИ | 7 |
| 4. Контроль и оценка результатов освоения программы  ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 9 |

1. **Паспорт программы производственной практики**

# Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость 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\*(2), в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Выпускник, освоивший ППКРС, должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующим видам деятельности: укладка и упаковка готовой продукции

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

# Цели и задачи производственной практики

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:

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, вагонетки;

# знать:

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 упаковочногоборудования; возможные неисправности и способы их выявления

# Рекомендуемое количество часов на освоение производственной практики: - 72 часов

1. **Тематический план и содержание ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов**  **профессиональных модулей** | **Наименование** | **Кол-во часов производственной практики** |
| **ПП.ПМ.05.**  **Технология упаковки и укладки готовой продукции** |  | **72** |
|  | Отбраковка готовых хлебобулочных изделий по  массе | 6 |
|  | Переработка отбракованных изделий в мочку, крошку | 6 |
|  | Упаковка хлебобулочных изделий в пленочный  материал ,т/б | 6 |
|  | Упаковка мелкоштучных хлебобулочных изделий в  пленочный материал | 6 |
|  | Упаковка тортов и пирожных в прозрачные коробки-  контейнеры ,т/б | 6 |
|  | Упаковка мелкоштучных кондитерских изделий | 6 |
|  | Упаковка кексов | 6 |
|  | Упаковка заварных пирожных | 6 |
|  | Упаковка хлеба Уныш при помощи автомата Линепак | 6 |
|  | Упаковка хлеба Рижского | 6 |
|  | Упаковка хлеба подового | 6 |
|  | Дифференцированный зачёт | 6 |

# Условия реализации программ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает наличие:

* договоров с торговыми организациями - базами о предоставление рабочих мест при прохождении производственной практики;
* закрепление наставника (ов) от торговой организации – базы при прохождении обучающимися практики. Учебная практика проходит в соответствии с учебным планом, графиком учебного процесса и запросами (заявками) работодателей, а также с учетом потребностей рынка труда.

Обязательным условием допуска к производственной практике является освоение умений и знаний, приобретение практического опыта во время прохождения производственной практики в рамках профессионального модуля «Приготовление теста» и учебных дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Безопасность жизнедеятельности».

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций торгового направления.

# Информационное обеспечение обучения:

## Основные источники:

* + 1. М. А.Анфимова. Л.Л. Татарская Кондитер, М: «Академия» 2016г.
    2. Н. Г. Бутейкис, А.А. Жуков Технология приготовления мучных кондитерских изделий,М.: ПрофОбрИздат, 2015
    3. З.П. Матюхина Основы физиологии питания, гигиены и санитарии:М.: ПрофОбрИздат 2015
    4. А.Э.Ауэрман Технология приготовления хлебобулочных изделий : Учебник для нач. проф. Образования.- М.: Издательский центр

«Академия», 2016

## Дополнительные источники:

1. Л.Н. Сопина. Пособие для кондитера. М. «Академия».2017г.
2. Л.Г. Шатун, О. Г. Шатун . Пекарь ; Изд.7-е Ростов на Дону 2016
3. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления теста. М:

«Академия» 2014 -И.И. Потапова

1. Л.Л, Татарская, М.А.Анфимова Лабораторно практические работы для кондитеров. И. «Академия». 2015

# Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится дискретно, параллельно с изучением теоретической части МДК соответствующих направлений, пропорционально количеству часов на каждый модуль, начиная с первого семестра на предприятиях общественного питания.

Производственная практика заканчивается дифференцированным зачетом, отдельно по каждому модулю.

Дифференцированный зачет проводится в форме проверочной работы, устанавливающей освоение видов профессиональной деятельности и профессиональный компетенций по каждому модулю.

# Контроль и оценка освоения результатов производственной практики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты**  **(освоенные**  **профессиональные компетенции)** | **Основные показатели оценки результата** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции. | -Демонстрация точности отбраковки изделий  -Обоснование проведения отбраковки | Собеседование Собеседование  Зачёт |
| ПК 5.2. Производить | -Демонстрация способов | Экспертное наблюдение и оценка на  лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и  производственной практике |
| упаковку и маркировку | упаковки и маркировки |
| хлебобулочных изделий. | хлебобулочных изделий |
|  | -Обоснование подбора |
|  | технологического |
|  | оборудования |
| ПК 5.3. Укладывать | -Демонстрация точности | Экспертное наблюдение и оценка на  лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и  производственной практике |
| изделия в лотки, вагонетки,  контейнеры. | способов укладки изделий в лотки, вагонетки,  контейнеры |
|  | -Соблюдение правил |
|  | техники безопасности при |
|  | работе на укладке изделий |
|  | в лотки, вагонетки, |
|  | контейнеры |