

Министерство образования и молодежной политики
Свердловской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Свердловской области
«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»

РАССМОТРЕНО:

На педагогическом совете

ГАПОУ СО «ААТ»

Протокол № 11

«31» мая 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГАПОУ СО

«Артинский агропромышленный техникум»

В.И.Овчинников/

«31» мая 2021 г.

Номер регистрации _____



Рабочая учебная программа

Учебной практики

УП. 01

«Технологии производства дрожжей»

В рамках адаптированной профессиональной образовательной программы
программы профессиональной подготовки по профессии рабочего
16472 «Пекарь» для лиц с ОВЗ.

п. Арти, 2021 г.

Рабочая программа учебной практики УП.01.01 Размножение и выращивание дрожжей разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по профессии Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Размножение и выращивание дрожжей

Организация-разработчик:

Государственное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Артинский агропромышленный техникум».

Разработчики:

Щапова Светлана Анатольевна, мастер производственного обучения.

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 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;

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;

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 семестр-30 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля 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.

Наименование разделов и тем	Перечень формируемых компетенций	Содержание	Объем часов
<p>Тема 1 Техника безопасности. Санитарные требования к дрожжевому и заквасочному отделениям</p>	<p>ПК1.1. ОК1-7</p>	<p>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.</p>	<p>5ч</p>
<p>Тема 2. Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов</p>	<p>ПК 1.3 ОК1-7</p>	<p>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. Ознакомление с приемами по эксплуатации оборудования для дозирования компонентов.</p>	<p>5ч</p>
<p>Тема 3. Хранение и подготовка дрожжей</p>	<p>ПК 1.1 ПК1.2 ОК1-7</p>	<p>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.</p>	<p>5ч</p>
<p>Тема 4. Приготовление и применение заварок</p>	<p>ПК1.2 ПК1.3 ОК1-7</p>	<p>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.</p>	<p>5ч</p>
<p>Тема 5. Приготовление жидких дрожжей</p>	<p>ПК1.2 ПК1.3 ОК1-7</p>	<p>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</p>	<p>5ч</p>

			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.	5ч
			Итого	30

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению.

Рабочая программа учебной практики реализуется в учебных мастерских «Артинского агропромышленного техникума».

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 30 часов 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 _____ « Пекарь».

2. Место проведения практики , наименование, юридический адрес:
учебный кулинарный цех ГБПОУ СПО «ААТ», ул Ленина ,258

3. Время проведения практики: 1 семестр - 30 часов

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	5	
2	Техника безопасности. Ознакомление с оборудованием для дозирования компонентов	5	
3	Хранение и подготовка дрожжей	5	
4	Приготовление и применение простых(сахара и несахаренных) заварок	5	
5	Приготовление жидких дрожжей (разводочным циклом)	5	
6	Показатели качества жидких дрожжей	5	
		30	

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

Дата

Подписи руководителя практики,

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		