

Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»
_____ К.Н.Гареев
_____ 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
_____ 2022г.

Программа рассмотрена
на заседании ПЦК
профессионального цикла
протокол № ____ от _____ 2022г
Председатель ПЦК _____ Ямаева Г.Ф.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

ДЛЯ ПРОФЕССИИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

19.01.04
«ПЕКАРЬ»

2022г

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии «Пекарь» 19.01.04, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 02.08.2013г. №798 приказа Министерства образования и науки Российской Федерации «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты от 09.04.2015г. №390, приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013г. от 291 « Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования»

Организация -разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Разработчики: Мукусова Н.Л, мастер производственного обучения_____

подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05 «Укладка и упаковка готовой продукции»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля по производственной практике.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Пекарь» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

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 своих 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).
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации

ЛР 20	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ВД	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.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический опыт	выполнения работ укладке и упаковке готовой продукции
Уметь	отбраковка изделий; укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования; 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 упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления

1.2 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля по производственной практики: 36 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание практики по профессии

Коды ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Наименование практики	Количество часов по темам	Виды работ	
1	2	3	4	5	6	7
ПК	ПМ 05 « Укладка и упаковка готовой продукции»	36	Тема 1.1 Инструктаж по охране труда и технике безопасности	6	Процесс проведения инструктажа по охране труда , пожарной безопасности , технике, технике безопасности на хлебопекарных предприятиях . Отбраковка готовой продукции.	Проведение инструктажа по технике безопасности и организации рабочего места. Изучение требований техники безопасности и производственной санитарии предъявляются к работникам хлебопекарной промышленности. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся.Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.
			Тема 1.2 Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.	6	Выполнение процесса контроля качества готовой продукции по органолептическим показателям.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места.Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение

						итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.
			Тема 1.3 Укладка транспортирование готовой продукции.	6	Выполнения процесса укладки, транспортирование готовой продукции. Рекомендуемая загрузка лотков хлебобулочными изделиями.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Ознакомление с инструкцией укладки и транспортированием готовой продукции. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.
			Тема 1.4 Упаковка готовой продукции.	6	Выполнение процесса упаковки готовой продукции вручную. Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места. Ознакомление с инструкцией упаковки готовой продукции. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.

			Тема 1.5 Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования.	6	Выполнение процесса устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места.Ознакомление с инструкцией эксплуатации упаковочного оборудования.Оформление дневников.Самостоятельная работа обучающихся.Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок,причины и способы их устранения.
			Тема 1.6 Требование к упаковке и маркировке изделий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6	Выполнение процесса требований к упаковке и маркировки изделий.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего места.Ознакомление с требованиями к упаковке и маркировке изделий..Оформление дневников.Самостоятельная работа обучающихся.Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок,причины и способы их устранения.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; технологии приготовления мучных кондитерских изделий;
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)** или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная MiniCombi (max 200 °C)** или аналог
- Холодильник
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол моечной ванной**
- Стол нейтральный 1200 и 1400**
- Стол производственный с бортом
- Морозильник **
- Кухонный комбайн Thermomix
- Взбивальная машина
- Слайсер
- Миксер ручной**
- Гриль контактный Libero** или аналог
- Немеханическое оборудование (подставки , разделочные доски, стеллажи** кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря ,посуды (тарелки круглые , тарелки прямоугольные** и другая посуда), приборы для дегустации**
- Кухонная посуда и инвентарь**

техническими средствами компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет-программу R-Keereg или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);

-мультимедийный проектор.

Лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены

Мастерские : учебная пекарня

.2. Информационное обеспечение реализации программы

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. No 31 [в редакции СП 2.3.6. 286711 «Изменения и дополнения» No 4»]. –Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?dobodyсырья> [Электронный ресурс]: постановление Главного =&nd=102063865&rdk=&backlink=1

Интернет – источники:

1. <http://www.hleb.nel>

2. <http://www.museum.ru>

3. <http://www.otrezal.ru>

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2017.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. - М.: Академия, 2017.
3. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – 2 издание, - М.: Академия, 2017.
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. - М.: Академия, 2017.
5. Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., - М.: Академия 2017.
6. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: «Академия», 2017.
7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М.: «Академия», 2017.- 160с.

Дополнительные источники:

1. Ершов П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профикс,2017
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – 2 изд., - М.: Академия,2017.
- 3.Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2017.

Журналы:

«Гастроном»,

«Питание и общество»,

«Хлебопечение России».

3.2.2. Основные электронные издания

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/> 6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/book>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1Производить отбраковку готовой продукции. ПК 5.2Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. ПК 5.3Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.	изложение требований к качеству готовой продукции; обоснование подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования; демонстрация навыков	экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной практике

	контроля качества готовой продукции по органолептическим и физико – химическим показателям; соблюдение правил техники безопасности при отбраковке готовой продукции. Изложение способов охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием; обоснование условий и срока хранения хлебобулочных изделий ; демонстрация навыков расчетов, связанных определением производственных потерь; демонстрация способов упаковки и маркировки хлебобулочных изделий; демонстрация навыков организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, обслуживание технологического оборудования; соблюдение правил техники безопасности при упаковке и маркировке хлебобулочных изделий. обоснование подбора инструментов, инвентаря, технологического оборудования; демонстрация скорости приемов укладки изделий в лотки, вагонетки, контейнеры; соблюдение правил техники безопасности, санитарные требования при укладке изделий в лотки, вагонетки, контейнеры; демонстрация навыков организации рабочего	
--	---	--

	места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования.	
ОК01Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Уметь осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК02Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	Достигать цели и способов ее достижения, определенных руководителем	
ОК03Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Уметь осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	
ОК04Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения своих задач.	Работать с информацией, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	
ОК05Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Работать с информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	
ОК06Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Уметь работать в команде с коллегами, руководством, клиентами.	
ОК07Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Быть готовым к воинской обязанности, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	
ЛР10Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой		
ЛР 13Демонстрирующий		

готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		
ЛР 14Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		
ЛР15Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		
ЛР16Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
ЛР17Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР18Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР19Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР20Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР21Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР22Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР23Осознающий значимость профессионального развития в		

выбранной профессии		
ЛР24Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР25Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР26Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		