

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.05 УКЛАДКА И УПАКОВКА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ

ДЛЯ ПРОФЕССИИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

19.01.04
«ПЕКАРЬ»

Программа учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ 05 «Укладка и упаковка готовой продукции»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля по учебной 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

1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
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.

1.3. 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 учебной практики: 36 часов

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ 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	Содержание учебных звнийтий	Уровень усвоения
1	2	3	4	5	6	7	
ПК - 5.1, 5.2, 5.3	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.	2,3

			Тема 1.2 Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.	6	Выполнение процесса контроля качества готовой продукции по органолептическим показателям.	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.	2,3
			Тема 1.3 Укладка и транспортирование готовой продукции .Рекомендуемая загрузка лотков хлебобулочными изделиями	6	Выполнения процесса укладки, транспортирование готовой продукции. Рекомендуемая загрузка лотков хлебобулочными изделиями.	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 в ручную. Упаковка готовой продукции	6	Выполнение процесса упаковки готовой продукции вручную.	Инструктаж по технике безопасности и	2,3

			на технологическом оборудовании.		Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании.	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.	Ознакомление с инструкцией эксплуатации упаковочного оборудования. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.6 Требования к упаковке и маркировке изделий. Промежуточная аттестация в форме	6	Выполнение процесса требований к упаковке и маркировке изделий.	Инструктаж по технике безопасности и организации рабочего	2,3

			дифференцированного зачета.			места.Ознакомление с требованиями к упаковке и маркировке изделий..Оформлени е дневников.Самостоя тельная работа обучающихся.Подве дение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок,причины и способы их устранения.	
--	--	--	--------------------------------	--	--	---	--

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ 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

3.2. 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/?docbody&rawtext=102063865&rdk=&backlink=1> [Электронный ресурс]: постановление Главного

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

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		

