ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

Утверждаю:
«01» 09 2023г.
Зам. директора по УПР
Суровцов О.В.

Подписано цифровой подписью: Суровцов Олег Вячеславович
DN: cn=Суровцов Олег Вячеславович, o=ГБПОУ "Юрюзанский технологический техникум", ou=заместитель директора по УПР, email=spo.yutt@yandex.ru, c=RU
Дата: 2023.10.17 20:30:51 +05'00'

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ
(В форме учебной практики)

УП.07.2 Выполнение работ но профессни Кондитер (12901)

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2023г.

Программа практической подготовке (в форме учебной практики) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования, _43.02.15 Поварское и кондитерское дело__

Организация-разработчик: ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

Разработчики: _____ Педан Г. Е. Преподаватель

_____ Чернецова А.А. мастер п/о

(Указать ФИО и должность разработчиков)

Содержание

1. Паспорт программы учебной практики…….4
2. Результаты освоения программы учебной практики……5
3. Тематический план и содержание учебной практики……6
4. Условия реализации программы учебной практики……..7
5. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики…8

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Область применения программы:

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии (специальности) ___43.02.15 Поварское и кондитерское дело _____

(указать шифр и наименование профессии (специальности))

в части освоения квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу___

(указать наименование квалификации)

и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): __Выполнение работ по профессии «Кондитер»_____

(указать виды профессиональной деятельности в соответствии с ФГОС СПО)

Цели и задачи учебной практики:

Закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемому профессиональному модулю, развитие общих и профессиональных компетенций, освоение современных производственных процессов, адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм

Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения **учебной** практики по видам профессиональной деятельности обучающиеся должны иметь практический опыт:

ВПД	Показатели характеризующие наличие практического опыта
ПК 8	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики в рамках освоения профессионального модуля ____108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является форсированность у обучающихся общих и профессиональных компетенций в рамках модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):____ Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (12901Кондитер)

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 8	Готовить и оформлять хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование тем	Содержание учебного материала	Объем часов
1	2	3
Тема 1	Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него	18
Тема 2	Приготовление дрожжевого опарного теста и изделий из него	18
Тема 3	Приготовление песочного теста и изделий из него	18
Тема 4	Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него	18
Тема 5	Приготовление бисквитного теста и изделий из него	12
Тема 6	Приготовление слоеного теста и изделий из него	12
Тема 7	Приготовление заварного теста и изделий из него	12
	Всего часов	108

Указываются темы учебной практики соответствующего профессионального модуля. По каждой теме описывается содержание учебного материала. Объем часов определяется по каждой позиции столбца 3.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к условиям проведения учебной практики

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие «Лаборатории поваров» и «Лаборатории кондитеров», где располагаются рабочее место преподавателя спец дисциплин, рабочие места студентов.

Оснащение:

- производственный инвентарь, посуда, электроплиты, микроволновая печь, п холодильное оборудование, весы настольные, овощерезка, электромясорубка, слайсер; комплект учебно-методической документации, комплект плакатов, компьютерное обеспечение.
- производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные, производственный инвентарь, посуда;
- автоматизированное рабочее место преподавателя.

4.2 Общие требования к организации учебной практики

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла в лаборатории и мастерских техникума. Учебная практика реализуется рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями в рамках профессионального модуля.

4.3 Кадровое обеспечение

Инженерно-педагогический состав, мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой студентов, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1–2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, среднее или высшее профессиональное образование по профилю профессии, обязательно проходить стажировку в профильных организациях не реже одного раза в 3 года.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем спец дисциплин в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения студентами заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики студенты проходят промежуточную аттестацию в форме дифференцированных зачетов.