Министерство образования, науки и молодежной политики

Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное

образовательное учреждение

 «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОХОЖДЕНИЮ УЧЕБНОЙ И

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей

для обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих и служащих

по профессии 19. 01. 04 Пекарь

Дзержинск 2019 г.

Составитель: Давыдова Анжела Александровна, мастер производственного обучения ГБПОУ ДТБТ

Методические рекомендации по организации и прохождению учебной и производственной практики являются частью учебно-методического комплекса (УМК) ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей.

Методические рекомендации определяют цели и задачи, конкретное содержание, особенности организации и порядок прохождения учебной и производственной практики обучающимися, а также содержат требования по подготовке отчета по производственной практике.

Методические рекомендации адресованы обучающимся очной формы обучения.

Методические указания рассмотрены и

одобрены на заседании МК

Протокол №\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_Леонтьева Л.В..

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| Введение | 5 стр. |
| 1. Цели и задачи практики
 | 6 стр. |
| 1. Содержание практики
 | 9 стр. |
| 1. Организация и руководство практики
 | 10 стр. |
| 1. Требования к оформлению отчета
 | 12 стр. |
| Приложение 1. Титульный лист отчета | 14 стр. |
| Приложение 2. Производственная характеристика обучающегося по производственной практике | 15 стр. |
| Приложение 3. Отчет о выполнении заданий по производственной практике | 16 стр. |
| Приложение 4. Аттестационный лист по итогам прохождения учебной и производственной практики | 17 стр. |
| Приложение 5. Дневник прохождения учебной и производственной практики | 19 стр. |

ВВЕДЕНИЕ

 Учебная и производственная практика являются составной частью профессионального модуля ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей по профессии 19. 01. 04 Пекарь.

 Требования к содержанию практики регламентированы:

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 260103.01 Пекарь;

- учебным планом профессии 19. 01. 04 Пекарь;

- рабочей программой ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей;

- потребностями ведущих учреждений (и/или организаций, предприятий): ОАО «Дзержинскхлеб», ГП Магнит ОАО «Тендер», ООО «Первый хлебный». ООО «Каравай», ООО «Ника - пекарня», «СпарМилдтВолга».

- настоящими методическими указаниями.

 Учебная и производственная практика направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций на приобретение практического опыта. В рамках учебной и производственной практики Вы получаете возможность закрепить и совершенствовать приобретенный в процессе обучения опыт практической деятельности в сфере изучаемой профессии, освоить современные производственные процессы и технологии, адаптироваться к конкретным условиям деятельности предприятий.

 Методические рекомендации, представленные Вашему вниманию, предназначены для того, чтобы помочь подготовиться к эффективной профессиональной деятельности. Выполнение заданий практики поможет быстрее адаптироваться к условиям работы в сфере хлебопекарного производства.

**Обращаем Ваше внимание:**

- прохождение производственной практики является обязательным условием обучения;

- обучающиеся, не прошедшие практику, к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю не допускаются и направляются на практику вторично, в свободное от учебы время.

- обучающиеся, успешно прошедшие практику, допускаются к дифференцированному зачету по УП.01 и ПП.01 и к экзамену (квалификационному) по профессиональному модулю ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей.

 Настоящие методические рекомендации определяют цели и задачи, а также конкретное содержание заданий по практике, особенности организации и порядок прохождения учебной и производственной практики, а также содержат требования к подготовке отчета по производственной практике, дневника по практике и характеристики.

 **Обращаем Ваше внимание**, что внимательное изучение рекомендаций и консультирование у Вашего руководителя практики от техникума поможет Вам правильно заполнить всю затребованную документацию, правильно отразить в дневнике практики все выполняемые работы и их результат.  Консультации по практике проводятся Вашим руководителем практики по графику. Посещение этих консультаций позволит Вам правильно оформить отчет.

**1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ПРАКТИК**.

 Учебная и производственная практики обучающихся являются составной частью образовательного процесса по профессии 19.01.04 Пекарь. Производственная практика является ключевым этапом формирования компетенций, обеспечивая получение и анализ опыта, как по выполнению профессиональных функций, так и по вступлению в трудовые отношения.

 Практика направлена на:

- закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;

- приобретение опыта профессиональной деятельности и самостоятельной работы;

- сбор, анализ и обобщение материалов для подготовки материалов отчета по практике.

 Выполнение заданий практики является ведущей составляющей процесса формирования общих и профессиональных компетенций по ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей.

**Цели практики:**

1. Получение практического опыта:

- выполнения работ по производству дрожжей;

**уметь:**

- размножать и выращивать дрожжи;

- активировать прессованные дрожжи;

- выполнять контрольные анализы;

- 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;

- методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей;

*-*способы обработки оборудования дрожжевого цеха;

- правила организации работ в цеху;

- требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.

2. Формирование профессиональных компетенций (ПК).

|  |  |
| --- | --- |
| Название ПК | Результат, который Вы должны получить при прохождении практики |
| ПК 1.1.Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей | Выполняет расчет массы сырья для приготовления жидких дрожжей, заквасок, заварок;Обеспечивает оптимальные условия для размножения и выращивания жидких дрожжей, заварок, заквасок;Проверяет активность дрожжей.Соблюдает технологию приготовления дрожжевого молока. Соблюдает технологию приготовления прессованных дрожжи. Соблюдает технологию приготовления сухих дрожжей. |
| ПК 1. 2.Готовить дрожжевую продукцию различных видов. | Соблюдает технологию приготовления заварок, заварок;Использует жидкие дрожжи, закваски, заварки в приготовлении дрожжевой продукции. Соблюдает технологию приготовления жидких дрожжей по схеме.Контролирует качество жидких дрожжей. |
| ПК 1. 3.Проводить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха. | Соблюдает санитарные требования к дрожжевому цеху и заквасочному отделению.Соблюдает технику безопасности в дрожжевой цехе.Производит техническое обслуживание с оборудование для дозирования компонентов.Производит хранение и подготовку дрожжей. |

**3. Формирование общих компетенций (ОК)**

|  |  |
| --- | --- |
| ОК 1.Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - Системность работы над всеми видами заданий - Качество выполненных работ, заданий.- Проявление инициативы и самостоятельности в работе.- Проявлять устойчивый интерес к выбранной профессии |
| ОК 2.Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.  | - Рациональность распределения времени на всех этапах выполнения заданий.- Своевременность сдачи отчетных документов. |
| ОК 3.Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | - Анализ рабочей ситуации - Осуществление итогового и текущего контроля, - Грамотность корректировки деятельности- Своевременность устранения допущенных ошибок в своей работе. |
| ОК 4.Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | - Активность использования различных источников информации для решения профессиональных задач.- Эффективность использования в ходе практики различных информационных ресурсов. |
| ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - Активность использования информационно-коммуникационных технологий в процессе обучения, профессиональной деятельности.- Применение инновационных технологий, приёмов и методов в работе. |
| ОК 6.Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, клиентами. | - Эффективность, бесконфликтность, этичность норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики, клиентами |
| ОК 7.Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний. | - Активность использования различных источников информации для решения профессиональных задач. |

 Практика может быть организована на предприятиях: АО «Дзержинскхлеб», ОАО «Первый хлебный», пекарня «Хлебушка», ООО «Каравай», пекарня «Красная шапочка», ГП Магнит, кафе, рестораны.

2 СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

 Содержание заданий практики позволит Вам сформировать профессиональные компетенции по виду ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей и способствовать формированию общих компетенций.

Задания по практике

|  |  |
| --- | --- |
| Коды,формируемых ПК | Задания  |
| ПК.1.1 | - выбирает сырье необходимое для размножения и выращивания заквасок, заварок;- создает оптимальные условия для выращивания и размножения заквасок, заварок;- хранит закваски и заварки;рассчитывает массы сырья для приготовления заквасок;- рассчитывает массы сырья для приготовления заварок;- применяет закваски, определяет их качество;- применяет заварки, определяет их качество; |
| ПК.1.2. | - использует сырье для приготовления заквасок по схеме согласно ГОСТ Р 51574-2017;- готовит закваску для пшеничного хлеба по схеме согласно ГОСТ Р 51785-2017;- готовит закваску для ржано-пшеничного хлеба;- готовит заварку для ржаного хлеба по схеме согласно ГОСТ 31807-2018;- готовит заварку для пшеничного хлеба по схеме согласно ГОСТ Р 51785-2017;- готовит заварку для ржано-пшеничного хлеба; |
| ПК.1.3. | * производит техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
* моет и дезинфицирует оборудования в соответствии с требованиями действующей утвержденной инструкции
* очищает и обеззараживает специальные щетки для мойки.
* работает на оборудовании для дозирования компонентов.
 |

 **Перечень документов, прилагаемых в качестве приложений к отчету по практике:**

- дневник по учебной и производственной практике с подписью руководителя практики от предприятия, заверенный печатью;

- аттестационный лист по учебной и производственной практике с подписью руководителя практики от предприятия, заверенный печатью;

- характеристика по производственной практике с подписью руководителя предприятия, заверенная печатью;

- отчет с индивидуальным заданием по производственной практике с подписью руководителя практики от предприятия, заверенный печатью.

**3. ОРГАНИЗАЦИЯ И РУКОВОДСТВО ПРАКТИКОЙ**

Общее руководство практикой осуществляет руководитель практики.

 Заместитель директора по УПР утверждает общий план её проведения, обеспечивает контроль проведения со стороны руководителей, организует и проводит инструктивное совещание с руководителями практики, обобщает информацию по аттестации обучающиеся, готовит отчет по итогам практики.

 Практика осуществляется на основе договоров между ОУ и предприятиями, в соответствии с которыми, предоставляются места для прохождения практики. В договоре оговариваются все вопросы, касающиеся проведения практики. Консультирование по выполнению заданий, контроль посещения мест производственной практики, проверка отчетов по итогам практики и выставление оценок осуществляется руководителем практики от образовательного учреждения.

 Перед началом практики проводится организационное собрание.

 Посещение организационного собрания и консультаций по практике - обязательное условие её прохождения!

 Организационное собрание проводится с целью ознакомления студентов с приказом, сроками практики, порядком организации работы во время практики в организации, оформлением необходимой документации, правилами техники безопасности, распорядком дня, видами и сроками отчетности и т.п.

**ВАЖНО!** С момента зачисления практикантов на рабочие места на время прохождения практики на них распространяются правила охраны труда и внутреннего распорядка, действующие на предприятии, в учреждении или организации!

**3.1. Основные обязанности обучающихся, в период прохождения практики.**

 При прохождении практики обучающиеся  должны:

- своевременно прибыть на место практики с предъявлением договора;

- соблюдать внутренний распорядок, соответствующий действующим нормам трудового законодательства;

- выполнять требования охраны труда и режима рабочего дня, действующие в данной организации (учреждении);

- подчиняться действующим в организации, учреждении правилам;

- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты;

- полностью выполнять виды работ, предусмотренные заданиями по практике;

- ежедневно заполнять дневник практики;

- по окончании практики принести в образовательное учреждение оформленный отчет, подготовленный в строгом соответствии с требованиями настоящих методических рекомендаций;

- сдать отчет по практике в установленные руководителем практики сроки.

**3.2. Обязанности руководителя практики от образовательного учреждения:**

- провести организационное собрание обучающихся перед началом практики;

- установить связь с руководителем практики от предприятия, согласовать и уточнить с ним план практики, исходя из особенностей предприятия;

- обеспечить контроль своевременного начала практики, прибытия и нормативов работы, обучающихся на предприятии;

- посетить предприятие, в котором обучающийся проходит практику, встретиться с руководителем предприятия с целью обеспечения качества прохождения практики обучающимся;

- обеспечить контроль соблюдения сроков практики и ее содержания;

- оказывать методическую помощь обучающемуся при сборе материалов и выполнении отчетов;

- провести итоговый контроль отчета по практике в форме дифференцированного зачета с оценкой, которая выставляется руководителем практики на основании оценок со стороны руководителя практики от предприятия, собеседования с учетом предоставленных отчетных документов;

- вносить предложения по улучшению и совершенствованию проведения практики перед руководством образовательного учреждения.

**3.3. Обязанности руководителя практики от предприятия:**

 Ответственность за организацию и проведение практики в соответствии с договором об организации прохождения практики возлагается на руководителя подразделения, в котором обучающиеся проходят практику.

 Руководитель практики:

- знакомится с содержанием заданий на практику и способствует их выполнению на рабочем месте;

- знакомит практиканта с правилами внутреннего распорядка;

- предоставляет максимально возможную информацию, необходимую для выполнения заданий практики;

- в случае необходимости вносит коррективы в содержание и процесс организации практики;

- по окончании практики дает характеристику о работе обучающегося -практиканта;

- оценивает работу обучающегося- практиканта во время практики.

**4.ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ ОТЧЕТА ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

 Отчет по производственной практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики; материалы, подготовленные практикантом и подтверждающие выполнение заданий по практике.

 Отчет оформляется в строгом соответствии с требованиями, изложенными в настоящих методических рекомендациях.

Все необходимые материалы по практике комплектуются обучающимся в папку-скоросшиватель в следующем порядке:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| п/п | Расположение материалов в отчете | Примечание |
| 1 | 1. Титульный лист.
 | Шаблон в приложении 1. |
| 2 | 1. Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики.
 | Шаблон в приложении 2. |
| 3 | 1. Отчет о выполнении заданий по производственной практике.
 | Шаблон в приложении 3.Пишется от первого лица. Подписывается руководителем от предприятия и заверяется печатью. |
| 4 | 1. Аттестационный лист по производственной практике.
 | Шаблон в приложении 4. Заполняется руководителем практики от ОУ. Подписывается руководителем от предприятия и заверяется печатью. |
| 5 | 1. Дневник

по учебной и производственной практике с приложениями. | Шаблон в приложении 5. Заполняется ежедневно. Оценки за каждый день практики ставит руководитель от предприятия. Подписывается руководителем от предприятия и заверяется печатью. |
| 6 | 1. Приложение.
 | - благодарственное письмо в адрес ОУ и/или лично практиканта.- индивидуальное задание (презентация с мультимедийным сопровождением, технологические схемы, инструкционные карты, кроссворды, ребусы, технологические карты и др.)Выдается организацией. |

Требования к оформлению текста отчета.

1. Отчет пишется:

* от первого лица;
* оформляется на компьютере шрифтом Times New Roman;
* поля документа: верхнее – 2, нижнее – 2, левое – 3,

правое – 1;

* отступ первой строки – 1 см;
* размер шрифта - 14;
* межстрочный интервал - 1,5;
* расположение номера страниц - снизу по центру;
* нумерация страниц на первом листе (титульном) не ставится;
* верхний колонтитул содержит ФИО, № группы, курс, дата составления отчета.

2. Каждый отчет выполняется индивидуально.

3. Текст отчета должен занимать не менее 4 страниц.

4. Содержание отчета формируется в скоросшивателе.

Приложение 1

Министерство образования, науки и молодежной политики

Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

 «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»

ОТЧЕТ

по производственной практике

ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

19.01.04 Пекарь

Обучающегося (ейся) группы №\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

Место практики: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сроки практики: с\_\_\_\_\_\_\_\_\_по\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики ГБПОУ ДТБТ:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оценка по практике \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дзержинск, 2019 г.

Приложение 2

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, студента \_\_\_\_\_\_курса ГБПОУ ДТБТ Группа №18 профессия 19.01.04 Пекарь

За время прохождения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ практики по ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

с 13.06.2019г. по 26.06.2019г. в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

выполнил (а) работы по профессии 19.01.04 Пекарь

на рабочих местах: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Показатели выполнения производственных заданий:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Качество выполненных работ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
Характеристика\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Выводы и предложения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

 (должность) (подпись) (ФИО)

 М.П.

Руководитель практики от техникума \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (подпись) (ФИО)

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_\_\_ год

Приложение 3

ОТЧЕТ О ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЙ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ.

Я,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО полностью), обучающийся (ка)\_\_\_\_\_\_\_ курса группы №\_\_\_ГБПОУ ДТБТ проходил (а) практику в (на)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, расположенного по адресу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ в период с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ года.

За время прохождения производственной практики по ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей я выполнял (а) следующие виды работ:

- обеспечивала и поддерживала условия для размножения и выращивания дрожжей;

- приготавливала дрожжевую продукцию различных видов;

- размножала и выращивала дрожжи;

- активировала прессованные дрожжи;

- выполняла контрольные анализы;

- обслуживала оборудование дрожжевого цеха;

- соблюдала требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами;

- выполняла чистку оборудования во время и после окончания работы на оборудовании;

- контролировала работу оборудования;

Принимал (а) участие в выполнении технологических работ по производству дрожжей, активации прессованных дрожжей.

Индивидуальное задание:

Технологический процесс приготовления дрожжевой продукции для\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(описание технологического процесса приготовления дрожжевой продукции для данного изделия), (индивидуальное задание включает в себя презентацию с мультимедийным сопровождением, технологические схемы, инструкционные карты, кроссворды, ребусы, технологические карты и др.)

Вывод: При выполнении работ в (на)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_я использовал (а) знания, практические навыки, сайты интернета, сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия, сборник рецептур на мучные кондитерские изделия, стандарт и др.

При прохождении практики я получил (а) большой опыт практической деятельности по\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Подпись руководителя производственной практики от предприятия.

Печать

Приложение 4

аттестационный лист по ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ практике

Обучающий(ая)ся \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

на 1 курсе по профессии 19.01.04 Пекарь успешно прошел(а) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ практику по профессиональному модулю

ПМ. 01 Размножение и выращивание дрожжей

в объеме \_\_\_\_\_\_часов с «\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. по «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. в организации \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПК | Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики | Качество выполненных работ (оценка) |
| ПК 1.1.Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей | Выполняет расчет массы сырья для приготовления жидких дрожжей, заквасок, заварок;Обеспечивает оптимальные условия для размножения и выращивания жидких дрожжей, заварок, заквасок;Проверяет активность дрожжей.Соблюдает технологию приготовления дрожжевого молока. Соблюдает технологию приготовления прессованных дрожжи. Соблюдает технологию приготовления сухих дрожжей. |  |
| ПК 1.2.Готовить дрожжевую продукцию различных видов | Соблюдает технологию приготовления заварок, заварок;Использует жидкие дрожжи, закваски, заварки в приготовлении дрожжевой продукции. Соблюдает технологию приготовления жидких дрожжей по схеме.Контролирует качество жидких дрожжей. |  |
| ПК 1.3.Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха | Соблюдает санитарные требования к дрожжевому цеху и заквасочному отделению.Соблюдает технику безопасности в дрожжевой цехе.Производит техническое обслуживание с оборудование для дозирования компонентов.Производит хранение и подготовку дрожжей. |  |

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (освоение ПК)

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Итоговая оценка по практике: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Подпись ответственного лица организации \_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/

Приложение 5

ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий»

ДНЕВНИК

ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.01 Размножение и выращивание дрожжей

студента \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Фамилия Имя Отчество)

Профессия 19.01.04 Пекарь

Группа №18

|  |
| --- |
|  |
|  |

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ

1. Производственная практика является составной частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. Производственная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

2. Продолжительность рабочего дня практиканта должна соответствовать времени, установленному трудовым законодательством Российской Федерации.

3. Студент техникума при прохождении производственной практики на предприятиях, в учреждениях, организациях обязан:

* выполнять задания, предусмотренные программами практики;
* соблюдать действующие в организациях правила внутреннего трудового распорядка;
* соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

4. Порядок заполнения дневника:

4.1. Дневник заполняется студентом согласно графика прохождения практики;

4.2. В дневнике записываются виды работ, выполняемые на практике

4.3. Дневник заполняется разборчиво, аккуратно, синими чернилами;

4.4. По окончании практики, дневник сдается руководителю практики от техникума.

 Студенты, не прошедшие практику или не выполнившие требования программы практики, имеют академическую задолженность и могут быть отчислены из техникума.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата | Содержание работы учебной практики | Замечанияот руководителя |
|  | Инструктаж по техника безопасности при работе в дрожжевом цехе . Ознакомление с рабочим местом и правила санитарии . Совершенствование практического опыта при работе с дрожжами и хранение. |  |
|  | Совершенствование практического опыта по размножению выращиванию дрожжей.Совершенствование практического опыта по изменению температуры дрожжей, определению кислотности при производстве жидких и прессованных дрожжей. |  |
|  | Совершенствует практический опыт по Соблюдению требований безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами  |  |
|  | Совершенствование практического опыта при работе по производству дрожжей. Совершенствование практического опыта при использовании методов контроля производства жидких и прессованных дрожжей. |  |
|  | Совершенствование практического опыта по организации работы и обслуживания оборудования в дрожжевом цехе. |  |
|  | Совершенствование практического опыта при работе в дрожжевом цехе.Совершенствование практического опыта по обработки оборудования дрожжевого цеха |  |

ПАМЯТКА РУКОВОДИТЕЛЮ ПРАКТИКИ ОТ ГБПОУ ДТБТ

Руководители практики:

* планируют и утверждают в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО с учетом договоров с организациями;
* заключают договор на организацию и проведение практики;
* разрабатывают и согласовывают с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
* осуществляют руководство практикой;
* контролируют реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
* определяют совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
* разрабатывают и согласовывают с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

ПАМЯТКА РУКОВОДИТЕЛЮ ПРАКТИКИ ОТ ПРЕДПРИЯТИЯ:

Руководители практики:

* согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
* предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
* участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке их результатов;
* участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
* обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
* проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.
* знакомят практиканта с организацией работ непосредственно на рабочем месте.
* осуществляет постоянный контроль за работой практиканта, помогает правильно выполнять задание и консультирует по производственным вопросам;
* контролирует ведение дневника;
* по окончании учебной практики составляет характеристику об отношении студента к работе, профессиональных качествах, знании технологического процесса, трудовой дисциплине.

## НАПРАВЛЕНИЕ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(фамилия, имя, отчество студента- практиканта)

Профессия 19.01.04 Пекарь

Курс 1 Группа №18

Согласно учебного плана и приказа по ГБПОУ ДТБТ № \_\_\_\_\_\_\_

 от \_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

направляется для прохождения производственной практики на объект практики

(название организации, адрес, телефон) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

с «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. по «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_г.

Руководитель практики от ГБПОУ ДТБТ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (фамилия, имя, отчество, телефон)

Отметка учреждения (предприятия)

Дата прибытия студента на предприятие «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Содержание практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_индивидуальному плану.

 (соответствует, не соответствует – указать несоответствие)

Практику окончил «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Руководитель практики от предприятия (учреждения)

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(должность)

 м п

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ИНСТРУКТАЖ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ РАБОТ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Дата проведенияинструктажа | Наименование инструктажа | Роспись инструктирующего |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

 | ОТМЕТКИ ИНСТРУКТАЖА  |