

Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение «Оренбургский государственный колледж»

**Выпускная квалификационная работа на тему: Методика
подготовки и проведения занятия учебной практики по
теме «Технология приготовления булочных и сдобных
изделий из пшеничной муки» ПМ 04 Участие в
организации технологического процесса.**

Дипломник: Ахмаметова В.Э.
Научный руководитель: преподаватель
высшей квалификационной категории:
Карамышева Г.Г.

Оренбург, 2017

Актуальность темы

обусловлена важностью эффективности подготовки и проведения занятий учебной практики, в связи с этим необходимостью разработки методического обеспечения занятия учебной практики, которое поможет начинающим специалистам в их профессиональной деятельности.

Цель выпускной квалификационной работы -разработать методическое обеспечение к занятию учебной практики по теме: «Технология приготовления булочных и сдобных изделий из пшеничной муки» ПМ 04 Участие в организации технологического процесса.

Задачи

1. Изучить теоретические аспекты подготовки преподавателя к занятиям учебной практики.
2. Разработать методические рекомендации по организации учебной практики по ПМ 04 Участие в организации технологического процесса
3. Разработать технологическую карту (план) занятия учебной практики по теме:
«Технология приготовления булочных и сдобных изделий из пшеничной муки» ПМ 04 Участие в организации технологического процесса.

- **Учебная практика** по специальности направлена на формирование у обучающихся профессиональных умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по основным видам профессиональной деятельности для освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Во время прохождения учебной практики обучающихся основными задачами являются:

- – сформировать у обучающихся профессиональные первоначальные практические умения в рамках профессиональных модулей программы подготовки специалистов среднего звена по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности (профессии);
- – обучить трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности (профессии) и необходимых для последующего освоения обучающимися общих и профессиональных компетенций по избранной специальности (профессии).

Требования, предъявляемые к занятиям учебной практики.

-занятия должны проводиться в учебных мастерских, лабораториях.

-занятие по учебной практики проводится под руководством преподавателя профессионального цикла, который заблаговременно подготавливает всю необходимую документацию

Фрагмент методических рекомендаций по организации учебной практики

Методические рекомендации по организации учебной практики разработаны на основе ФГОС по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий).

В соответствии с программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 44.02.06 Профессиональное обучение (технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий) в процессе изучения профессионального модуля ПМ 04 Участие в организации технологического процесса предусматривается прохождение учебной практики.

Результатом освоения программы учебной практики является получение практического опыта:

- участия в разработке и внедрении технологических процессов производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- разработки и оформления технологической документации;
- контроля соблюдения технологической, производственной дисциплины;
- контроля соблюдения техники безопасности.

И сформированные профессиональные и общие компетенции:

И сформированные профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование компетенции	Показатели оценки результата (ПК)
ПК 4.2	Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - обоснованное изложение последовательности технологических операций, технологии производства и технологической дисциплины; - обоснованность выбора способов и методов контроля производства изделий;
ПК 4.3	Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.	– демонстрация способности работы с технологической и технической документацией.
ПК 4.4	Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способностей соблюдения технологии и технологических параметров производства; - демонстрация способностей технохимического контроля производства; - демонстрация способностей обеспечивать соблюдение правил и требований безопасных условий труда. - положительные отзывы по учебной практике
ПК 4.5	Обеспечивать соблюдение техники безопасности	- наличие положительных отзывов по итогам учебной практики

Фрагмент методических рекомендаций по учебной практике

ПК 4.2	<p>Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую документацию.</p> <p>Обеспечивать соблюдение технологической и производственной дисциплины.</p> <p>Обеспечивать соблюдение техники безопасности</p>	<p>Технология приготовления пшеничного теста и изделий из него.</p> <p>Оценка качества</p>	6	Дневник по практике.
ПК 4.3				
ПК 4.4				
ПК 4.5				
ПК 4.2	<p>Участвовать в разработке и внедрении технологических процессов производства хлебных, кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>Разрабатывать и оформлять техническую и технологическую</p>	<p>Технология приготовления булочных и сдобных изделий из пшеничной муки.</p>	6	Дневник по практике.
ПК 4.3				
ПК 4.4				

Фрагмент технологической карты (плана)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА (ПЛАН) ЗАНЯТИЯ № 3

		Группа	Дата
Модуль ПМ	ПМ 04 Участие в организации технологического процесса	304	
МДК	04.01 Участие в организации технологическом процессе		
Тема занятия	Технология приготовления булочных и сдобных изделий из пшеничной муки		
Вид занятия	Учебная практика		
	<i>Образовательная:</i> Отработать практические навыки приготовления булочных и сдобных изделий из пшеничной муки; закрепить теоретические знания по пройденной теме; ознакомить с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления булочных и сдобных изделий из пшеничной муки.		
Цели занятия	<i>Развивающая:</i> Способствовать развитию у обучающихся интереса к профессии, творческих способностей при приготовлении булочных и сдобных изделий из пшеничной муки.		

Фрагмент технологической карты (плана)

занятия

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№ Этапа	Этапы занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения	Временная регламентация этапа
1	<i>Организационный этап:</i>	10
	-проверка готовности студентов к занятию;	
	-проверка посещаемости; Здравствуйте, ребята. Кто сегодня дежурный? Доложите, пожалуйста, о готовности группы к занятию учебной практики и давайте проверим ваш внешний вид, т.е. наличие <u>спец.</u> одежды.	
	-сообщение темы Тема нашего сегодняшнего занятия «Технология приготовления булочных и сдобных изделий из пшеничной муки». <u>Давайте совместно определим цели, задачи урока.</u> Как вы думаете, какова будет цель нашего занятия учебной практики?	

Фрагмент технологической карты (плана) занятия

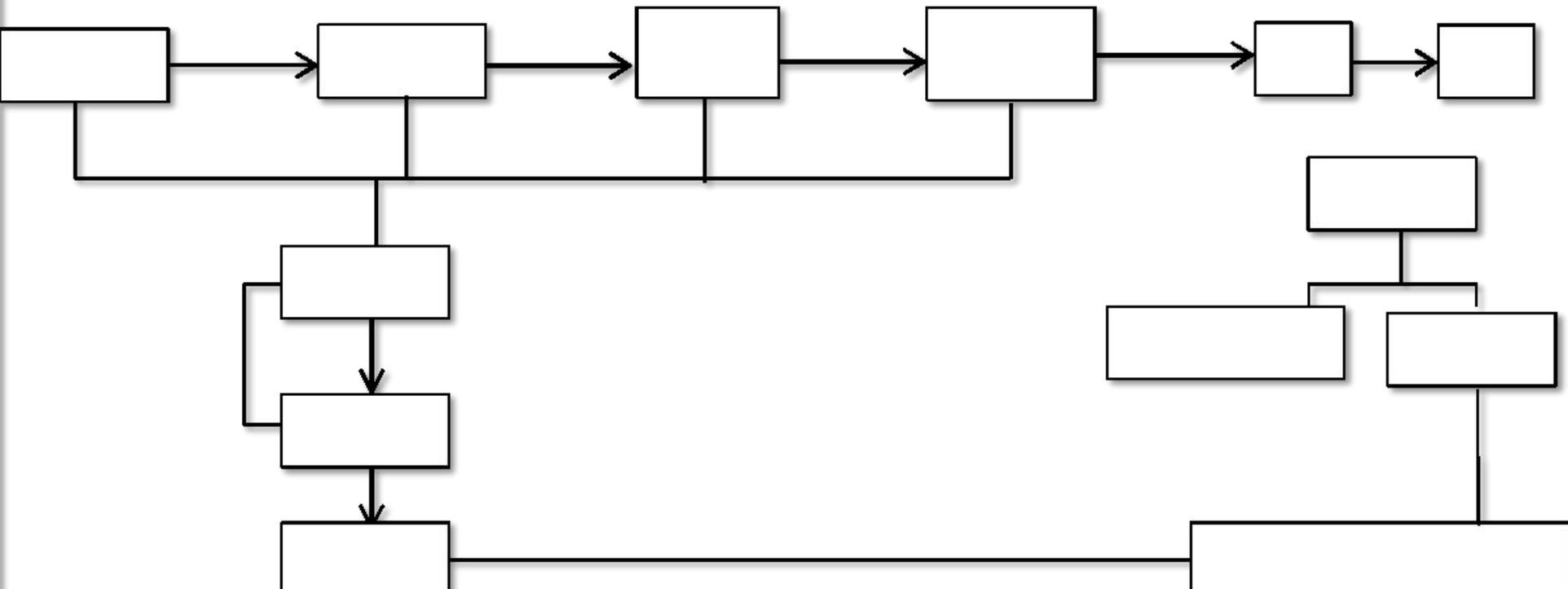
	<p>5.Какой формы вырабатываются сдобные изделия?</p> <p>6.Перечислите показатели, определяемые при оценке качества выпеченного изделия.</p> <p>Итак, наше занятие учебной практики подходит к завершению вам нужно убрать рабочее место и посуду, сдать дежурным.</p>	
5	<i>Подведение итогов занятия:</i>	20
	<p>Обсуждение и оценка результатов работы с карточками-заданиями.</p> <p>Выставление оценок за выполненные задания в соответствии с критериями оценок:</p> <p>«Отлично» выставляется, если задания выполнены без ошибок.</p> <p>«Хорошо» выставляется, если задания выполнены с незначительными нарушениями.</p> <p>«Удовлетворительно» выставляется, если задания выполнены в неполном объеме, или имеются ошибки в заполнении документации.</p> <p>«Неудовлетворительно» выставляется, если задания не выполнены.</p>	
6.	<p>Домашнее задание:</p> <p>Найти рецептуру приготовления ржаного теста с применением различных добавок и улучшителей.</p>	2
7	Рефлексия:	5
	<p>Были ли трудности при выполнении практической работы? Какие?</p> <p>Достигнуты ли цели занятия?</p>	
Преподаватель		Ахмаметова В.Э. (И.О. Фамилия)

Фрагмент карточки-задания

Карточка-задание №1

По теме: «Технология приготовления сдобных изделий из пшеничной муки»

Задание 1. Заполните технологическую схему приготовления «Ватрушки с творогом».



Фрагмент карточки-задания

Задание 2. Заполните таблицу «Рецептура для приготовления сдобы

«Донская»

Сырье	Масса, кг
Итого:	

Фрагмент карточки -задания

Задание 3. Вставьте пропущенные слова:

Тестовые заготовки при разделке и перед подачей в подвергают

отделке, _____, _____ или другим операциям в зависимости от

вида и наименования _____.

Все поставленные задачи выпускной
квалификационной работы решены,
цель работы достигнута.

Спасибо за внимание!