

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Курганский государственный колледж»

**Рабочая программа
учебной (по профилю специальности) практики
по профессиональному модулю**

ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

Специальность 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2017

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курганский государственный колледж»

Разработчик: Шумова Л. В., преподаватель ГБПОУ КГК

Рекомендована к использованию:

Протокол заседания цикловой комиссии

№ 1 от «31» августа 2017г.

Председатель ПЦК Мордвинова Т.В.

Мордвинова Т.В.



Согласована:

Заместитель директора по УВР

Брыксина Т.Б.

Согласована:

Заведующий производством

ООО «Доброслада»

Шумкова М.А. (Шумкова М.А.)



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	10
ПРИЛОЖЕНИЯ	11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ).

Программа учебной практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

1.2. Цели и задачи – требования к результатам освоения учебной (по профилю специальности) практики:

В результате освоения учебной практики обучающийся должен уметь в соответствии с ФГОС:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную технологическую документацию при контроле качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при приемки сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- оформлять производственную технологическую документацию при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

В результате освоения учебной практики обучающийся должен иметь практический опыт в соответствии с ФГОС:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики:

Всего 2 недели, 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение

профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата практики
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.
	ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.
	ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.
	ПК.1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.

общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
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 решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i>Код ПК, ОК</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание</i>	<i>Кол-во часов</i>
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1.1 ОК 1.2 ОК 1.3 ОК 1.6	Осуществление отбора проб	Правила охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии.	6
		Осуществление отбора проб основного сырья для проведения качественного анализа.	6
		Осуществление отбора проб дополнительного сырья для проведения качественного анализа.	6
	Проведение оценки качества	Проведение оценки качества основного сырья.	6
		Проведение оценки качества дополнительного сырья.	12
	Оформление приемо-сдаточной документации	Оформление приемо-сдаточной документации на основное сырье.	6
		Оформление приемо-сдаточной документации на дополнительное сырье.	6
	Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования	Подготовка схемы для рациональной транспортировки и размещении при хранении основного и дополнительного сырья.	6
		Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по транспортировке и подготовке основного сырья к переработке.	6
		Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по транспортировке и подготовке дополнительного сырья к переработке.	6
		Зачёт	6
Итого			72

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Место проведения практики: Практика проводится в учебном кабинете колледжа

4.2. Учебно-методическое обеспечение практики:

- ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
- ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб.
- ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.
- ГОСТ Р 52809-2007 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.
- Инструкции по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии в учебном кабинете колледжа.
- Инструкционно-технологические карты.
- Задание на итоговую работу.

4.3. Материально-техническое обеспечение:

Лаборатория технологии:

Плакаты, шкаф жарочный, холодильник бытовой-2 шт., плита электрическая ПЭСМ-4-16 шт., кипятильник, кухонный комбайн ЭМШ-40/130-7-2 шт., кухонный комбайн МВ-6-2 шт., фритюрница, посуда и приборы столовые, весы электронные, микроволновая печь, котел пищеварочный КПЭ

4.4. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Технология и организация производства кондитерских изделий. Издательский центр «Академия», 2014 г. Л.С.Кузнецова, М.Ю. Сиданова.
2. Технология перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса. Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства. Производственное пособие. Кемерово 2013 г. Н.И. Конова, Г.И. Назимова.

Дополнительные источники:

1. Энциклопедия домашней выпечки. Москва АСТ. Астрель 2013г. Христьян Тойбнер.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется преподавателем (мастером производственного обучения) в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ во время учебной практики:</p> <p>оценка процесса, оценка результатов и соблюдение техники безопасности при выполнении работ</p>
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	
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 решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	

Оценка профессиональных компетенций осуществляется на основании результатов наблюдения за деятельностью студентов при выполнении программы практики и фиксируется в аттестационном листе (приложение 1).

Оценка общих компетенций осуществляется на основании результатов наблюдения за деятельностью студентов при выполнении программы практики и фиксируется в характеристике (приложение 2).

Практика завершается итоговой оценкой. Оценка выставляется на основании выполнения работ, предусмотренных программой практики, аттестационного листа и характеристики.