

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

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

ПМ.04 Производство макаронных изделий

Специальность 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2017

Программа производственной (по профилю специальности) 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: Журавлева А.В. – преподаватель профессиональных дисциплин
ГБПОУ «КГК»

Рекомендована к использованию:

Протокол заседания цикловой
комиссии

№ 1 от «31» августа 2017г.


Председатель ПЦК 

Мордвинова Т.В.



Согласована:

Заместитель директора по УВР

 Брыксина Т.Б.

Согласована:

Заведующий производством

ООО «Доброслада»

 (Шумкова М.А.)



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	10
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной (по профилю специальности) практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена(далее - ППССЗ).

Программа производственной (по профилю специальности) 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: Производства макаронных изделий.

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

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

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий;

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

- контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

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

Всего 2 недели, 72 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Производства хлеба и хлебобулочных изделий, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата практики
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
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	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные 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), за 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.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i>Код ПК, ОК</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание</i>	<i>Кол-во часов</i>
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3	Структура и деятельность организации	Вводный инструктаж.	2
		Охрана труда и пожарная безопасность	4
		Инструктаж по противопожарным мероприятиям	4
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	Подготовка сырья при производстве макаронных изделий	Подготовка сырья к использованию.	12
		Участие в технологическом процессе производства макаронных изделий	18
		Участие в осуществлении организации контроля качества сырья.	18
ОК 7 ОК 8 ОК 9	Технологический процесс производства макаронных изделий	Ведение технологического процесса производства макаронных изделий.	18
		Изготовление макаронных изделий из разных сортов муки	12
		Изготовление макаронных изделий с яичными добавками	12
		Оформление отчета по практике	6
		Зачет	2
Итого			108

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Место проведения практики: Практика проходит на договорной основе в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля проходит в организациях (предприятиях), отвечающих следующим требованиям:

- направление деятельности организации или одного из его структурных подразделений соответствует профилю подготовки студентов;
- организация располагает квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов;
- имеется комплект нормативно-правовой документации по профилю профессиональной подготовки студента.
- в зависимости от выполняемых работ организация должна иметь возможность обеспечения следующим производственным инвентарь (скалки, сито, противни, кондитерские мешки и т.д.), оборудованием и инструментами: производственные столы, оборудование (механическое, тепловое, холодильное).
- применяющие в своей работе автоматизированные системы обработки информации и управления.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб.пособие / М.В.Володина.- М.: Академия, 2013.
2. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.пособие / В.Д.Елхина.- М.: Академия, 2010.
3. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П.Золин.- М.: Академия, 2010.
4. Калошин, Ю.А. Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий / Ю.А.калошин.- М.: Инфра-М, 2012.

Интернет-ресурсы

1. Открытая база ГОСТов [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения: 15 августа 2017) .

Дополнительная литература

1. Азаров, Б.М. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий / Азаров, Б.М., Лисовенко А.Т., Мачихин С.А.- Агропромиздат, 2012.
2. Калошина, Ю.А. Практикум по расчетам оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий / Ю.А.Калошина.- М.: Агропромиздат, 2013.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе посещения студентов на рабочих местах и приема отчета. В результате освоения производственной (по профилю специальности) практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета, который выставляется на основании выполненного индивидуального задания (приложение 1), оценки сформированности профессиональных и общих компетенций студентов, итоговой оценки руководителя организации.

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики (по профилю специальности) и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- аттестационный лист (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- дневник производственной практики;
- отчет по практике, составленный в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «КГК» (Приложение 4);
- заключение о результатах прохождения практики (приложение 5).