

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

Рабочая программа учебной практики
по профессиональному модулю
ПМ.04. Производство макаронных изделий.

Специальность 190203
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2023

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:

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Разработчик:

Тельминова Н.Б, преподаватель ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

Рекомендована к использованию:
Протокол заседания цикловой
комиссии общегуманитарных и
социально-экономических
дисциплин

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК Тельминова Н.Б.

Согласована:
Заместитель директора по учебной
работе Брыксина Т.Б.
Брыксина Т.Б.



©Тельминова Н.Б., ГБПОУ КГК

©Курган, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика программы учебной практики	4
2. Тематический план и содержание практики	8
3. Условия организации и проведения практики	9
4. Контроль и оценка результатов практики	11
Приложения	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Программа производственной практики в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий является частью программы профессионального модуля ПМ.04. «Производство макаронных изделий».

1.2. Цель, требования к результатам освоения учебной практики:

Цель учебной практики – закрепление знаний, приобретенных в процессе лекционных, лабораторно-практических занятий и самостоятельной работы обучающихся, и получение фундаментальных компетенций.

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля по виду деятельности:

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
Производство макаронных изделий.	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	уметь: Обосновывать ассортимент кондитерской и шоколадной продукции. Анализировать и оценивать потребность в трудовых ресурсах, необходимых для производства макаронной продукции
	ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	уметь: Оценивать наличие и прогнозировать потребность в сырье и материалах для макаронного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
	ОК 03.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях	уметь: Организовывать обучение помощников кондитера на рабочих местах технологиям приготовления макаронной продукции
	ОК 04.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	уметь: Осуществлять контроль выполнения помощниками кондитера заданий по изготовлению пресного макаронного теста и продукции из него
	ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии	уметь: Комбинировать различные

		в профессиональной деятельности	способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных макаронных изделий
	ОК 06.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	уметь: оформлять производственную и технологическую документацию при производстве макаронных изделий;
	ОК 07.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий	уметь: рассчитывать производственные рецептуры по производству макаронных изделий;
	ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	уметь: Соблюдать при приготовлении разных видов макаронной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой макаронной продукции
	ОК 09.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	уметь: Кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление кондитерской и шоколадной продукции
	ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве	практический опыт: контроля качества сырья и готовых макаронных изделий; уметь: проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; по результатам контроля качества сырья давать рекомендации для оптимизации
	ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	практический опыт: ведения технологического процесса производства макаронных изделий; уметь: рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных макаронных изделий
	ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию	практический опыт:

		технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	ведения технологического процесса производства макаронных изделий; уметь: по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Планируемые личностные результаты
в ходе реализации образовательной программы**

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ.04 Производство макаронных изделий	ЛР 2, ЛР 3, ЛР 6, ЛР 10, ЛР13, ЛР 15, ЛР 17

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	ЛР 13
Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 15
Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии	ЛР 17

1.4. Количество на освоение рабочей программы учебной практики – 108 часа.

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 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9	Охрана труда и пожарная безопасность в макаронном цехе	Охрана труда и пожарная безопасность в макаронном цехе.	6	
		Освоение технологического процесса производства макаронных изделий.	6	
	Выполнение технологического процесса производства макаронных изделий.	Приготовление просто макаронного теста	6	
		Основное сырье макаронного производства	6	
		Приготовление макаронного теста с натуральными добавками	6	
	Приготовление макаронных изделий из разных сортов муки	Приготовление макаронных изделий мелкорезанных	12	
		Приготовление длинных макаронных изделий.	12	
		Приготовление полуфабрикатов макаронных изделий. Сушка.	12	
	Приготовление макаронных изделий с яичными добавками	Приготовление макаронных изделий из разных сортов муки	6	
		Приготовление макаронных изделий с яичными добавками	12	
		Изменение свойств макаронных изделий с помощью добавок.	6	
		Оформление технологической документации при производстве макаронных изделий	6	
		Освоение технологического процесса производства макаронных изделий.	6	
		Зачет	6	
	Итого			108

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Место проведения практики: Практика проводится в учебной лаборатории колледжа, возможно проведение на производственных объектах предприятий

3.2. Учебно-методическое обеспечение практики:

- должностные инструкции (повара, кондитера, пекаря);
- инструкции по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии в учебном кабинете колледжа;
- инструкционно-технологические карты;
- задание на итоговую работу.

3.3. Материально-техническое обеспечение:

- Рабочее место преподавателя.
 - Плита индукционная 4х конфорочная плоская
 - Шкаф расстоечный "Унох"XLT 133
 - Печь конвекционная "Унох" XFT 133
 - Миксер "Bear" Teddy RN-5 (5л.)
 - Весы "CAS" SW-5
 - Плита индукционная "Airhot"IP3500
 - Стеллаж производственный
 - СВЧ печь LG
 - Блендер ручной BOSCH MSM 67 SPORT
 - Холодильник без морозильника Бирюса 152Е
 - Стол производственный
 - Нормативно- техническая документация;
 - Справочная литература.

3.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.В. Попов «Технология производства макаронных изделий» М., 2019г.
2. Сборник рецептур на мучные и макаронные изделия М., 2020г.

Дополнительные источники:

1. Интернет ресурс <http://vsegost.com/Catalog/19/19267.shtml>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе наблюдения за деятельностью обучающихся при выполнении индивидуальных практических заданий.

Практика завершается зачетным занятием. Зачет выставляется при условии выполнения работ, предусмотренных программой учебной практики.

Результаты освоения общих, профессиональных компетенций и практики в целом фиксируется руководителем практики в ведомости результатов прохождения учебной практики (приложение 1).

Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий предусмотрено освоение основной программы профессионального обучения

ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ образовательной программы среднего профессионального образования, который включает в себя прохождение практики.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент

ФИО полностью

обучающийся на 3 курсе по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий код и наименованиепрошел учебную практику по профессиональному модулю
вид практикиПМ.04. Производство макаронных изделий _____
код, наименование профессионального модуляв объеме 108 часов с «04» сентября 202...г. по «16» сентября 202... г.в организации в организации в учебной лаборатории и учебном кулинарном цехе колледжа
наименование организации

Виды, объем и качество выполнения работ

№ п/п	Виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Объем работ, час	Качество выполнения работ в соответствии с технологией (по 5-бальной системе)
1.	Охрана труда и пожарная безопасность в макаронном цехе		
2.	Выполнение технологического процесса производства макаронных изделий.		
3.	Приготовление макаронных изделий из разных сортов муки		
4.	Приготовление макаронных изделий с яичными добавками		

Оценка сформированности профессиональных компетенций

Коды и наименования профессиональных компетенций	Оценка освоена/не освоена
ПК 4.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве	освоена
ПК 4.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	освоена
ПК 4.3 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	освоена

Заключение: уровень освоения профессиональных компетенций _____
позволяет/не позволяетосвоить вид деятельности ПМ.04. Производство макаронных изделий
наименование вида деятельности

Руководитель практики _____ / _Тельминова Н.Б./МП

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент

ФИО полностью

обучающийся на 3 курсе по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
код и наименование

прошел учебную практику по профессиональному модулю
вид практики

ПМ.04. Производство макаронных изделий
код, наименование профессионального модуля

в объеме 108 часов с «04» сентября 202...г. по «16» сентября 202... г.

в организации в организации в учебной лаборатории и учебном кулинарном цехе колледжа
наименование организации

При выполнении работ продемонстрировал владение следующими общими компетенциями:

Коды и наименования общих компетенций	Оценка <i>да/нет</i>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<i>да</i>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<i>да</i>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>да</i>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<i>да</i>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<i>да</i>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<i>да</i>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<i>да</i>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<i>да</i>

Заключение: уровень освоения общих компетенций _____

позволяет/не позволяет

освоить вид деятельности ПМ.04. Производство макаронных изделий
наименование вида деятельности

Руководитель практики _____ / Тельминова Н.Б.

МП

ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по профессиональному модулю ПМ.04. Производство макаронных изделий

Группа

ТК – 316

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Сроки прохождения практики

21.11.202... - 10.12.202...

№ п/п	Фамилия, И.О. студента	Оценка сформированности компетенций													Итоговая оценка	Результат практики
		ПК 4.1	ПК 4.2	ПК 4.3		ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		
1.	Иванов Иван Иванович	освоен а	освоен а	освоен а		освоен а	освоен а	освоен а	освоен а				освоен а	освоен а	4 (хорошо)	зачтено
2.	Петров Павел Алексеевич	освоен а	не освоен а	не освоен а		освоен а	освоен а	освоен а	освоен а				освоен а	освоен а	2 (неудовлет ворительно)	не зачтено
3.	Сидоров Егор Антонович														-	не явился

Руководитель практики _____ /Тельминова Н.Б.

7.	Федорова Надежда Алексеевна														
8.	Филонова Екатерина Валерьевна														
9.	Чекушина Алёна Юрьевна														
10.	Чернушкина Анна Юрьевна														
11.	Шулакова Анастасия Олеговна														
12.	Шаврина Мария Сергеевна														
13.	Устиловская Анна Александровна														
14.	Филиппова Людмила Леонидовна														
15.	Ярошенко Анастасия Анатольевна														
16.	Коркина Алена Викторовна														
17.	Галактионов Дмитрий Владимирович														
18.	Околот Полина Сергеевна														

19.	Лихачева Полина Дмитриевна														
20.	Глинских Юлия Алексеевна														

Руководитель практики _____ Тельминова Н.Б.