

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

Рабочая программа учебной практики

по ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий

специальность

19.02.03 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:

Журавлева А.В. – преподаватель ГБПОУ «КГК»

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

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК 

Согласована:

Заместитель директора по учебной
работе 

Брыксина Т.Б.



©Журавлева Анна Валентиновна, ГБПОУ «КГК»

©Курган, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика программы учебной практики	4
2. Тематический план и содержание практики	9
3. Условия организации и проведения практики	10
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 учебной практики в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных 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 хлеба и хлебобулочных изделий.	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	уметь: по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
	ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	уметь: вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
	ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	уметь: рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
	ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	уметь: соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
	ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии	уметь: по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации

	профессиональной деятельности.	технологического процесса; вести соответствующую производственную и технологическую документацию; рассчитывать производственные рецептуры;
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	уметь: соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	уметь: подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	уметь: рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	уметь: рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	практический опыт: ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; уметь: по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; вести соответствующую производственную и технологическую документацию; рассчитывать производственные рецептуры;
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять	практический опыт: ведение процесса

		технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; уметь: рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
	ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства	практический опыт: эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; уметь: эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

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

Наименование профессионального модуля, учебной дисциплины	Код личностных результатов реализации программы воспитания
ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных 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	ЛР 3

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	
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Забочающийся 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 часов.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Виды работ	Наименование темы	Количество часов
1.	Технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Вводный инструктаж по охране труда и техники безопасности	2
		Подготовка сырья к производству	2
		Оценка качество сырья по органолептическим показателям	2
		Приготовление дрожжевого теста безопасным способом	6
		Приготовление дрожжевого теста опарным способом	6
		Приготовление теста для ржаного хлеба	6
		Приготовление дрожжевого слоеного теста	6
		Приготовление теста ускоренным способом	6
		Определение готовности теста	2
2.	Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	Составление аппаратурно-технологической схемы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий	4
		Разделки, формование и расстойка теста	6
		Формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	6
		Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	18
		Приготовление хлебобулочных изделий из опарного дрожжевого теста разнообразного ассортимента	12
		Приготовление хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста разнообразного ассортимента	6
3.	Эксплуатация технологического оборудования хлебопекарного производства	Выпечка хлеба, хлебобулочных изделий	6
		Обеспечение оптимальных режимов хранения хлеба и хлебобулочных изделий. Укладка и упаковка готовой продукции	6
		Индивидуальное задание по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий по ТТК	4
		Зачёт	2
		Всего	108

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1. Место проведения практики: учебная практика проводится в учебной лаборатории и учебном кулинарном цехе колледжа, полигон Хлебопечения.

3.2. Учебно-методическое обеспечение практики:

- инструкции по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии в учебной мастерской и лаборатории колледжа;
- инструкционно-технологические карты;
- задания на итоговую работу.

3.3. Материально-техническое обеспечение:

- Рабочее место преподавателя.
- Плита индукционная 4х конфорочная плоская ИПП-410134
- Шкаф расстоечный "Unox"XLT 133
- Печь конвекционная "Unox" XFT 133
- Миксер "Bear" Teddy RN-5
- Весы "CAS" SW-5
- Плита индукционная "Airhot"IP3500
- Стол производственный
- Стеллаж производственный
- СВЧ печь LG
- Блендер ручной BOSCH MSM 67 SPORT
- Холодильник без морозильника Бирюса 152E
- Печь хлебопекарная;
- Нормативно- техническая документация;
- Справочная литература.

3.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Алексеев, Е.М. Основы учета и калькуляции в предприятиях общественного питания / Е.М. Алексеев, Н.М. Мифтахудинова. - М.: Экономика, 2017. - 128 с.
2. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания / В.Д. Ершов. - М.: Гиорд, 2017. - 55 с.
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / ред. В.Е. Михаленко. - М.: Экономика, 2019. - 295 с.
4. Хамельман Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д.Хамельман. - СПб, 2016.

Интернет ресурсы

1. Открытая база ГОСТов [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения: 15 августа 2023) .

Дополнительная литература

1. Ершов, П.С. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С Ершов.- СПб.: Лань, 2011.
2. Стабровская, О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий: учеб.пособие / О.И.Стабровская.- 2011

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).

ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

по ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Группа

ТК – 316

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Сроки прохождения практики

15.09.202... - 06.10.202...

№ п/п	Фамилия, И.О. студента	Оценка сформированности компетенций												Итоговая оценка	Результат практики
		ПК 2.2	ПК 2.3	ПК 2.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК 5	ОК 6	ОК 7	ОК 8	ОК 9		
1.		освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	5 (отлично)	зачтено
2.		не освоена	не освоена	не освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	5 (отлично)	зачтено
3.														5 (отлично)	зачтено
4.														4 (хорошо)	зачтено
5.														2 (неудовлетворительно)	не зачтено
6.														5 (отлично)	зачтено
7.														4 (хорошо)	зачтено
8.														4 (хорошо)	зачтено
9.														4 (хорошо)	зачтено
10.														4 (хорошо)	зачтено
11.															не явился
12.														5 (отлично)	зачтено
13.														4 (хорошо)	зачтено
14.														4 (хорошо)	зачтено
15.														5 (отлично)	зачтено
16.														5 (отлично)	не явился
17.														4 (хорошо)	зачтено
18.														5 (отлично)	зачтено
19.														4 (хорошо)	зачтено
20.														5 (отлично)	зачтено
21.														5 (отлично)	зачтено
22.														5 (отлично)	зачтено
23.															

Руководитель практики _____ /Журавлева А.В./