

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 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: Журавлева А.В. – преподаватель профессиональных дисциплин
ГБПОУ «КГК»

Рекомендована к использованию:

Протокол заседания цикловой
комиссии

№ 1 от «31» сентяб. 2017г.

Председатель ПЦК *Т.В. Мордвинова*

Мордвинова Т.В.



Согласована:

Заместитель директора по УВР

Т.Б. Брыксина Брыксина Т.Б.

Согласована:

Заведующий производством

ООО «Доброслада»

М.А. Шумкова (Шумкова М.А.)



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	6
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	7
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	8
ПРИЛОЖЕНИЯ	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы (далее - ППСЗ):

Программа учебной практики является частью ППСЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения основного вида профессиональной деятельности: Производство макаронных изделий.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения учебной 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;
- 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 3 недели, 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение

профессиональных компетенций (ПК):

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
Производство макаронных изделий	ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве
	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.

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 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), 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	Выполнение технологического процесса производства макаронных изделий	Охрана труда и пожарная безопасность в макаронном цехе.	6
		Освоение технологического процесса производства макаронных изделий.	6
		Приготовление просто макаронного теста	6
		Основное сырье макаронного производства	6
		Приготовление макаронного теста с натуральными добавками	6
ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6	Приготовление макаронных изделий из разных сортов муки	Приготовление макаронных изделий мелкорезанных	12
		Приготовление длинных макаронных изделий.	12
		Приготовление полуфабрикатов макаронных изделий. Сушка.	12
ОК 7 ОК 8 ОК 9	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

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Место проведения практики: учебная практика проводится в учебной лаборатории и учебном кулинарном цехе колледжа

4.2. 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.

4.3. Материально-техническое обеспечение:

Оборудование лаборатории:

- Рабочее место мастера производственного обучения
- Рабочие места обучающихся
- Уголок охраны труда
- Плита индукционная 4х конфорочная плоская ИПП-410134(800x 760 x 400)
- Шкаф расстоечный "Unox"XLT 133 в комплекте: противень 460 x 330мм
- Печь конвекционная "Unox" XFT 133
- Миксер "Bear" Teddy RN-5 (5л.)
- Весы "CAS" SW-5
- Плита индукционная "Airhot"IP3500
- Стол производственный (серия "Профи" 1200 x 600 x 860,сплош.полка,борт)
- Стеллаж производственный (серия "Профи",700 x 300 x 1800,5 полок)
- СВЧ печь LG
- Блендер ручной BOSCH MSM 67 SPORT
- Холодильник без морозильника Бирюса 152Е

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Н.В. Попов «Технология производства макаронных изделий» М., 2011г.
2. Сборник рецептов на мучные и макаронные изделия М., 2010г.

Дополнительные источники:

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

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 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ во время учебной практики:</p> <p>оценка процесса, оценка результатов и соблюдение техники безопасности при выполнении работ.</p> <p>Зачет</p>
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), 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.	

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.