

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

Рабочая программа производственной практики

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

Специальность 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2023

Программа производственной 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:

Шумова Л. В. – преподаватель профессиональных дисциплин ГБПОУ «КГК»

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

№ 1 от «6» сентября 2023 г.

Председатель ЦК Шумова

Согласована:

Заместитель директора по учебной
работе Брыксина Т.Б.

Брыксина Т.Б.



© Шумова Лариса Владимировна, ГБПОУ «КГК»

© Курган, 2023

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика программы производственной практики	4
2. Тематический план и содержание практики	6
3. Условия организации и проведения практики	7
4. Контроль и оценка результатов практики	8
Приложения	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ПССЗ).

Программа производственной практики 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. Цель, требования к результатам освоения производственной практики:

Цель производственной практики – закрепление теоретических знаний, приобретенных обучающимся в рамках учебного процесса в колледже, а также получение профессиональных навыков, умений и практического опыта работы в условиях реального производства.

Результатом освоения рабочей программы производственной 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
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	уметь: ориентироваться в целях и задачах своей будущей профессии.
	ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	уметь: 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	уметь: принимать решения при приемке, хранении и подготовке сырья к переработке.
	ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	уметь: эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
	ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья.	<p>иметь практический опыт приемки сырья</p> <p>уметь: эксплуатировать основные виды оборудования; оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p>
	ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья.	<p>иметь практический опыт контроля качества поступившего сырья</p> <p>уметь: 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;</p>
	ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья.	<p>иметь практический опыт ведения процесса хранения сырья</p> <p>уметь: определять потери сырья при хранении; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>
	ПК.1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	<p>иметь практический опыт подготовки сырья к дальнейшей переработке</p> <p>уметь: подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для правильной замены; рассчитывать необходимое количество заменителя;</p>

1.4. Количество на освоение рабочей программы производственной практики – 72 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Виды работ	Наименование темы	Количество часов
1.	Вводный инструктаж	Изучение инструкций по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии.	6
2.	Структура организации (предприятия)	Изучение структуры организации (предприятия)	6
3.	Выполнение работ по организации приемки сырья	Выполнение работ по организации приемки основного сырья	6
		Выполнение работ по организации приемки дополнительного сырья	6
4.	Ведение работ по оформлению приемо-сдаточных документов	Оформление приемо-сдаточной документации на поступившее сырье.	6
5.	Отработка практических навыков по проведению анализов поступившего сырья	Осуществление отбора проб основного и дополнительного сырья для проведения качественного анализа.	6
		Проведение оценки качества основного и дополнительного сырья.	6
6.	Выполнение работ по оформлению документов, подтверждающих качество сырья	Оформление документов, подтверждающих качество сырья	6
7.	Обеспечение необходимых режимов хранения сырья	Обеспечение необходимых режимов хранения основного и дополнительного сырья	6
8.	Выполнение работ по подготовке сырья к переработке	Подготовка основного сырья к переработке	6
		Подготовка дополнительного сырья к переработке	6
9.	Зачёт	Итоговая работа по индивидуальному заданию.	6
		Всего	72

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

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

- имеющие в своем составе структурное подразделение,
- выполняющие работы по приемке сырья, контролю качества поступившего сырья, хранению сырья и подготовке сырья к переработке,
- оснащённые оборудованием, необходимым для осуществления вида деятельности: приемка, хранение и подготовка сырья к переработке,
- располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов.

Возможно прохождение практики в предприятиях общественного питания: кафе, ресторанах, столовых, включая столовую КГК, в научных, производственных и учебных лабораториях, включая лабораторию КГК.

3.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учебн. для студ. учреждений сред. проф. образования. - М.:Мастерство, 2019. - 320 с.

2. Конова Н.И., Назимова Г.И. Технологии перерабатывающих отраслей агропромышленного комплекса: Технология хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств: Учебное пособие Кемерово, 2018. -156с.

Дополнительная литература

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий М.: Издательский центр "Академия",2010. – 304 с
2. ГОСТ 26791-89 Продукты переработки зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
3. ГОСТ 27668-88 Мука и отруби. Приемка и методы отбора проб.
4. ГОСТ Р 52189-2003 Мука пшеничная. Общие технические условия.
5. ГОСТ Р 52809-2007 Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе посещения обучающихся на рабочих местах и приема отчета. В результате освоения производственной практики, в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета, который выставляется на основании выполненного задания и оценки сформированности общих, профессиональных компетенций.

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования рабочей программы производственной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- аттестационный лист (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- дневник производственной практики;
- отчет по практике, составленный в соответствии с выданным заданием (приложение 1) по форме, установленной ГБПОУ «КГК» (Приложение 4);
- заключение о результатах прохождения практики (приложение 5).

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

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ЗАДАНИЕ
на производственную практику

для _____
(ФИО студента полностью)

Студента _____ курса группа _____

Место прохождения практики: _____

_____ (указывается полное наименование предприятия/организации, фактический адрес)

Срок прохождения практики с «__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г.

Виды работ по производственной (по профилю специальности) практике по профессиональному модулю ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

– Вводный инструктаж. Изучение инструкций по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии.

- Изучение структуры организации (предприятия), функций и методов управления.
- Выполнение работ по организации приемки основного сырья
- Выполнение работ по организации приемки дополнительного сырья
- Оформление приемо-сдаточной документации на поступившее сырье.
- Осуществление отбора проб основного и дополнительного сырья для проведения

качественного анализа.

- Проведение оценки качества основного и дополнительного сырья.
- Оформление документов, подтверждающих качество сырья
- Обеспечение необходимых режимов хранения основного и дополнительного сырья
- Подготовка основного сырья к переработке
- Подготовка дополнительного сырья к переработке
- Ведение и оформление дневника практики.
- Составление и оформление отчёта по практике.

Руководитель практики колледжа: _____

(подпись)

(ФИО)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент _____,

ФИО полностью

обучающийся на ___ курсе по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01.

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке в объеме 72 часов

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

в организации _____

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.	Изучение инструкций по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии.	6	
2.	Изучение структуры организации (предприятия)	6	
3.	Выполнение работ по организации приемки основного сырья	6	
4.	Выполнение работ по организации приемки дополнительного сырья	6	
5.	Оформление приемо-сдаточной документации на поступившее сырье.	6	
6.	Осуществление отбора проб основного и дополнительного сырья для проведения качественного анализа.	6	
7.	Проведение оценки качества основного и дополнительного сырья.	6	
8.	Оформление документов, подтверждающих качество сырья	6	
9.	Обеспечение необходимых режимов хранения основного и дополнительного сырья	6	
10.	Подготовка основного сырья к переработке	6	
11.	Подготовка дополнительного сырья к переработке	6	
12.	Итоговая работа по индивидуальному заданию.	6	

Оценка сформированности профессиональных компетенций

Коды и наименования профессиональных компетенций	Оценка освоена/не освоена
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.	
--	--

Заключение: уровень освоения профессиональных компетенций _____

позволяет/не позволяет

освоить вид деятельности ***Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке***

Руководитель практики от предприятия _____ / _____ /
МП

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент _____,
ФИО полностью

обучающийся на _____ курсе по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий прошел производственную практику по профессиональному модулю ПМ.01.

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке в объеме 72 часов

с «___» _____ 20__ г. по «___» _____ 20__ г.

в организации _____

наименование организации

При выполнении работ продемонстрировал владение следующими общими компетенциями:

Коды и наименования общих компетенций	Оценка да/нет
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.	

Заключение: уровень освоения общих компетенций _____
позволяет/не позволяет

освоить вид деятельности **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

Руководитель практики от предприятия _____ / _____ /
 МП

Требования к оформлению отчета по практике

Отчет по практике представляет собой комплект материалов, включающий в себя документы на прохождение практики (договор); материалы, подтверждающие выполнение заданий по практике:

- индивидуально задание на практику (Приложение 4);
- аттестационный лист с оценкой уровня освоения студентом профессиональных компетенций, заверенный печатью организации, подписями руководителей практики от организации и образовательного учреждения;
- характеристика с оценкой сформированности общих и профессиональных компетенций, заверенная подписью руководителя практики от организации и печатью.
- отчет о выполнении задания по практике с приложениями;
- дневник практики.

Содержательная часть отчета включает в себя следующие разделы:

1. Краткая характеристика организации.
2. Работы, услуги, оказываемые организацией.
3. Краткая характеристика структуры управления организацией.
4. Краткая характеристика структурного подразделения - места прохождения практики.
5. Описание работ, выполняемых во время практики, в соответствии с программой практики, перечень оборудования, документов, используемых во время работы.
6. Организация работы по охране труда и техники безопасности в организации.
7. Заключение, подведение итогов практики.
8. Список литературы

Содержательная часть отчёта о практике должна отражать выполнение студентом рабочего плана практики, содержать краткое описание всех работ, производимых практикантом.

В приложении к отчёту прикладываются оригиналы или копии балансовой документации, схем, различные нормативные документы, поясняющие и описываемые работы. Приложения должны сопровождаться пояснительными надписями, а в случае необходимости и краткими описаниями.

При составлении отчёта по практике рекомендуется использовать непосредственные личные наблюдения: расспросы инженера, главных бухгалтера и экономиста, юриста и т.д.). При этом в отчёт не следует вносить сведения общего характера и личных моментов. Записи должны быть конкретными, по существу вопросов рабочего плана практики.

Отчёт составляется каждым студентом в отдельности, коллективный отчёт о практике запрещается.

Отчёт о практике должен быть закончен в обязательном порядке на месте практики, заверен руководителем практики от организации и сдан в установленные сроки руководителю практики от Колледжа.

Содержательная часть отчета о практике должен быть выполнена печатным способом и оформлена с учетом соблюдения следующих требований: печать на бумаге формата А4 с полями: сверху и снизу – 2 см, справа – 1 см, слева – 3 см; текст печатается шрифтом Times New Roman размером 14 через 1 интервал; красная строка 1см.

Небрежное оформление отчёта влечет за собой снижение оценки по практике, а в отдельных случаях и необходимость переоформления последнего.

В срок, определенный учебным планом, отчет должен быть сдан руководителю практики. Руководитель практики проверяет полноту отчета, его соответствие программе практики и качество.

Если отчет соответствует предъявляемым требованиям, руководитель допускает его к защите. Возможен также допуск к защите при условии доработки по замечаниям, если при проверке выявлены легкоустраняемые недочеты. Если отчет не соответствует требованиям, его возвращают студенту на переработку. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

Департамент образования и науки Курганской области

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ

_____/_____/_____
руководитель практики от предприятия/организации

« ____ » _____ 20__ г.
М.П.

ОТЧЕТ
о прохождении производственной практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа _____

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Место прохождения практики: _____

(наименование организации)

Сроки прохождения практики: с _____ по _____

Дата сдачи отчета _____

Оценка _____

Руководитель практики колледжа _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

Департамент образования и науки Курганской области

ГБПОУ «Курганский государственный колледж»

ДНЕВНИК

по производственной практике

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа _____

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Профессиональный модуль: ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

Место прохождения практики: _____

(наименование организации)

Сроки прохождения практики: с _____ по _____

Курган 20__ г.

Перечень выполняемых работ

Дата	Наименование или краткое содержание работ	Оценка

Руководитель организации _____ / _____ /
М.П. *подпись*

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о результатах производственной практики

Студент

(фамилия, имя, отчество)

проходивший практику с _____ 202__ г. по _____ 202__ г.

в

(наименование организации, участка, отдела и т.п.)

достиг следующих производственных показателей (правильность, самостоятельность ведения технологического процесса, выполнения установленных норм, качественные показатели, умения и навыки управления механизмами, пользование инструментами, приспособлениями, соблюдение правил техники безопасности, ведение и анализ финансовых документов, практика общения, организаторские способности, исполнительская дисциплина и т.д.)

По производственной практики обучающийся получает оценку _____

Руководитель организации _____ / _____ /
М.П. _____ подпись _____ ФИО

ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02. Разработка, внедрение и адаптация программного обеспечения отраслевой направленности

Группа

Специальность

Сроки прохождения практики

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

№ п/п	Фамилия, И.О. студента	Оценка сформированности компетенций								Дневник практики <i>сдан/не сдан</i>	Оценка за отчет/ итоговая оценка	Результат практики
		ПК 1.1	ПК 1.2	ПК 1.3	ПК 1.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6			
1.	Иванов Иван Иванович	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	5 (отлично)	зачтено
2.	Петров Павел Алексеевич	освоена	не освоена	не освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	да	2 (неудовлетворительно)	не зачтено
3.	Сидоров Егор Антонович											не явился

Руководитель практики _____ / _____ /