

Департамент образования и науки К
Государственное бюджетное профе
образовательное учреждение
«Курганский государственный ко

Рабочая программа по предмету «Технология»

ПМ. 01. Приемка, хранение сырья и продуктов

Специальность 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских

Программа и завод спрваектннкой разработана на государственного образовательного ста профессионал образов аСПиОя 9 (0203 Технол кондитерских и макаронных изделий

Организация ББНОЖ Курганский государственн

Разработчик :

Шумова – Преподаватель професс ББНОЖных д

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

	с т р
1. Об щ а я х а р а к т е р и с т и к а з в е д е н и я	4
2. Т е м а т и ч е с к и й п л а н и с о д е р ж а н и я	6
3. У о в и я о р г а н и з а ц и и и п р о в е д е н и я	7
4. К о н т р о л ь и о ц е н к а р е з у л ь т а т о в	8
Приложения	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Мрошэводсптравектннскйк в структуре прои... специалистов (дрæд-НН С 6)3 звена

Программа производственной практики...
специалист 19.02.03Технология хлеба, кондитерских
чати освоенного вида профессии Приемк
хранение и подготовка сырья к переработ

1.2. Цель, требования к перзоуильтвтадтс агмв еонснвоийе н

Цельроизводсптравектннскйккрепление теорети
приобретенных обучающимся в рамках уче
получение профессиональных навыков, ум
условиях реального производства.

Результатом освоенияпрроаибзовчедйс твфнрфй
является сформированность у обучающихся
умений в рамках профессионального модуля

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулировка	Показатели освоения компетенции
Приемк хранен подгот сырья перера	ОК 1	Понимать сущность социальной значимости будущей профессии и устойчивый	уме ориентировать задачаохе й будущей профессии
	ОК 2	Организовывать деятельность, выбирать методы и способы профессиональной оценивать их эффективность качество	уме выбирать типс и способы выполн профессиональных оценивать их эффективность
	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность	уме принимать прииш приеемкхринниодг сырья к перерабс
	ОК 6	Работать в коллективе эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	уме эффективно общ коллегами, руко потребителями

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулируется так	Показатели освоения компетенции
	ПК	Организовывать приемку сырья.	<p>иметь практические приемы приемки сырья</p> <p>уметь эксплуатировать виды оборудования, оформлять производственную технологическую при контроле качества хранения и отпуске хлебопекарного, макаронного про-</p>
	ПК	Контролировать поступившего сырья	<p>иметь практические приемы контроля качества сырья</p> <p>уметь проводить испытания на определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного и кондитерского производства; использовать результаты анализа сырья для оптимизации производства хлебопекарных и кондитерских изделий;</p>
	ПК	Организовывать хранение сырья.	<p>иметь практические приемы процесса хранения сырья</p> <p>уметь определять параметры хранения; соблюдать нормы охраны труда, пожарной и промышленной безопасности;</p>
	ПК	Организовывать подготовку сырья	<p>иметь практические приемы подготовки сырья к дальнейшей переработке</p> <p>уметь подготавливать сырье к дальнейшей переработке; подбирать сырье для замены; рассчитывать необходимое количество замены</p>

1.4. Количество на освоение рабочей программы – 72 часа.

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРА

№ п /	Виды работ	Наименование тем	Количество часов
1.	Вводный инс	Изучение правил труда, противопожарной, санитарной	6
2.	Структура о (предприятия)	Изучение структуры о (предприятия)	6
3.	Выполнение организации сырья	Выполнение работ по основному сырью	6
		Выполнение работ по дополнительному сырью	6
4.	Ведение работ оформлению сдаваемых д	Оформление документов	6
5.	Отработка практически по проведен анализом по сырью	Осуществление отбора дополнительного сырья качественного анализа	6
		Проведение оценки качества дополнительного сырья	6
6.	Выполнение оформлению документов, подтверждающих качество сы	Оформление документов, по качеству сырья	6
7.	Обеспечение необходимых хранения сы	Обеспечение необходимого дополнительного	6
8.	Выполнение подготовке переработке	Подготовка сырья к пер	6
		Подготовка к переработке	6
9.	Зачёт	Итоговая работа по ин заданию.	6
В с е			72

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Место проведения практики – производственный цех хлебопекарной организации, в которой осуществляется подготовка обучающихся.

3.2. Требования к минимальному количеству обучающихся. Реализация программы производственной практики в рамках профессионального модуля проходит в соответствии с требованиями:

- имеющие в своем составе структурное подразделение, выполняющее работы по приемке, хранению сырьевых материалов, оснащённое оборудованием, необходимым для осуществления деятельности: приемка, хранение и подготовка сырья;
- располагающие лифтом для доставки сырья на этаж практики студентов.

Возможно проведение практики в кафе, ресторанах, включая столовую учебных производственных и учебных лабораторий.

3.3. Перечень учебной литературы

Основная литература

1. Кузнецова Л. С., Тетина Л. Ю. Кондитерские изделия. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: Мастерство, 2018. – 180 с.
2. Конова Н. И., Назимова И. Г. Работы агропромышленного комплекса. Тематические задания по кондитерскому производству. М.: Издательство «Академия», 2018. – 180 с.

Дополнительная литература

1. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления хлеба. М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 180 с.
2. ГОСТ 28697-99 Продукты питания из зерна. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.
3. ГОСТ 28786-66 Мука и отруби. Приемка и методы испытаний.
4. ГОСТ Р 25020138-99 Мука пшеничная. Общие технические условия.
5. ГОСТ Р 25020870-99 Мука ржаная хлебопекарная.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы профессионального обучения осуществляется руководителем образовательной организации на рабочих местах и при выполнении производственной практики, в рамках профессионального обучения проходят промежуточную аттестацию и в соответствии с требованиями к результатам освоения программы профессионального обучения на основании выполненного задания и оценки профессиональных компетенций.

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие программы производственной практики и имеющие отчетные документы:

- аттестация (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- дневник производственной практики;
- отчет по результатам производственной практики в соответствии с требованиями (приложение 1) по форме, установленной образовательной организацией;
- заключение о результатах прохождения практики.

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

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских изделий и хлебобулочных изделий

ЗАДАНИЕ
на производство практической работы

для _____
(ФИО студента полностью)

Студента курса _____ группа _____

Место прохождения практики: _____

(указывается полное наименование предприятия/организации, фактический адрес)

Срок прохождения практики с «__» __ 20__ г. по «__» __ 20__ г.

- Виды работ по производственной (по профилю специальности) практике:**
- Вводный инструктаж инструкций по пожарной безопасности и санитарии.
 - Изучение структуры организации (предприятия).
 - Выполнение работ по организации приемки сырья.
 - Выполнение работ по организации приемки готовых изделий.
 - Оформление документации по поступившему сырью.
 - Осуществление отбора проб основного и дополнительного сырья для 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 отчета.

Руководитель практики колледжа _____
(подпись) (ФИО)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент _____,

ФИО полностью

обучающийся как учащийся по специальности Технология хл

макаронных изделий при производстве макаронных изделий в цехе № 01.

Приемка, хранение и подготовка сырья к перера

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

в организации _____

наименование организации

Виды, объем и качество выполнения работ

№ п /	Виды работ, выполненные обучающимся во время	Объем работ в час	Качество выполнения работ в соответствии с технологической (педагогической)
1.	Изучение инструкций по правилам противопожарной безопасности и санитарии	6	
2.	Изучение структуры организации	6	
3.	Выполнение работ по осмотру сырья	6	
4.	Выполнение работ по осмотру сырья	6	
5.	Оформление сдвигаемой документации.	6	
6.	Осуществление проб дополнительного сырья для анализа.	6	
7.	Проведение оценки качества дополнительного сырья.	6	
8.	Оформление документов, подтверждающих сырье	6	
9.	Обеспечение необходимых условий для осмотру сырья	6	
10.	Подготовка сырья к переработке	6	
11.	Подготовка сырья к переработке	6	
12.	Итоговая работа по индивидуальным заданиям	6	

Оценка сформированных профессиональных компетенций

Коды и наименования профессий	Оценка освоена/не освоена
ПК 1.1 Организовывать и производить	
ПК 1.2 Контролировать качество	
ПК 1.3 Организовывать работу с сырьем	

ПК. 1.4 Организовывать и осуществлять переработке.	
--	--

З а к л ю ч е н и е: освоения профессиональных компетенций позволяет/не позволяет
освоить вид **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

Руководитель предприятия _____ / _____ /
МП

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент _____,
 ФИО полностью

обучающийся на курсе по специальности «Технология хлебопекарных и кондитерских изделий» по направлению «Производство продукции по отраслям пищевой промышленности»
 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» _____ 20__ г. по «_____» _____ 20__ г.

в организации _____

наименование организации

При выполнении работ продемонстрировал владение

Коды и наименования общих	Оценка да/нет
ОК Понимать сущность и социальную профессию, пруживать и применять ее.	
ОК Организовывать собственную деятельность и способы выполнения профессиональных задач, качество.	
ОК Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и поставщиками услуг.	

Заключены в: _____
 позволяет/не позволяет

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

Руководитель предприятия _____ / _____ /
 МП

Требования к оформлению отчета

Отчет по практике представляет собой в себя документы на прохождение практики подтверждающие выполнение заданий по практике – индивидуально задание на практику (Приложение 1) – аттестационный сертификат освоения студентом компетенций, заверенный печатью организации практики от организации и образовательного учреждения – характеристика с оценкой сформированных компетенций и индивидуальная подпись руководителя практики печатью.

– отчет о выполнении задания по практике
– дневник практики

Содержательная часть отчета включает

1. Краткая характеристика организации.
2. Работы, услуги, оказываемые организацией.
3. Краткая характеристика структуры управления.
4. Краткая характеристика структуры прохождения практики.
5. Описание работ, выполняемых во время прохождения практики, перечень оборудования, время работы.
6. Организация работы по охране труда и технике безопасности.
7. Заключение, подведение итогов практики.
8. Список литературы.

Содержательная часть отчёта о практике студентом рабочего плана практики, составленного производимых практикантом.

В приложении к отчёту прикладываются копии документов, подтверждающих выполнение работ, описываемых в отчёте. Приложения должны быть подписаны, а в случае необходимости и заверены печатью организации.

При составлении отчёта рекомендуется не посредственно обратиться к специалистам (инженерам, экономистам, юристам и т.д.). При написании отчёта необходимо использовать материалы, записи, документы, существующие в вопросах рабочего плана практики.

Отчёт составляется в каждом учебном году, о чём указывается в учебном плане.

Отчёт о практике должен быть закончен к концу практики, заверен руководителем практики и подписан учащимися. Установленные сроки исполнения практики.

Содержательная часть отчёта о практике оформляется с учётом соблюдения следующих требований: печать на бумаге формата А4; шрифт Times New Roman; интервал; красная строка 1 см.

Небрежное оформление отчёта влечёт за собой вынесение отрицательного заключения о практике, а в отдельных случаях – официальное обвинение.

В срок, определённый учебным планом, должен быть представлен руководителю практики. Руководитель практики отвечает за качество программы практики и качество отчёта.

Если отчёт соответствует предъявляемым требованиям, допускается его к защите. В противном случае по замечаниям, если при этом выявлены нарушения, отчёт не соответствует требованиям, его не принимают. Обучающиеся, не прошедшие практику, не допускаются к прохождению государственного экзамена.

УТВЕРЖДАЮ

_____/_____/_____
руководитель практики от предприятия/организации

« ____ » _____
М.П.

ОТЧЕТ
о прохождении производственной

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа _____

Специальность 19.02.03 Технология хлеба

Место прохождения: _____

(наименование организации)

Срок прохождения практики: с _____

Дата сдачи отчета _____

Оценка _____

Руководителем практики _____ / _____ /
(подпись) (ФИО)

ДНЕВНИК

по производственной пр

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа _____

Специальность 27.03.03 Технология хлеба, кондит

Профессиональ НМ.01м.0д Пирожки, храсныерные к
переработке

Место прохождения практики: _____

(наименование организации)

Срок прохождения практики: с _____

Курган 20__г.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о результатах освоения студентом

Студент

(фамилия, имя, отчество)

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

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

достиг следующих производственных (правильности, 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 практике отобранной

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

ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

ПМ. 0Р2а. разработка, внедрение и адаптация программного обеспечения

Группа _____

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских

Срок прохождения практики _____

№ п/п	Фамилия студента	Оценка сформированности компетенций								Дневник практики <i>сдан/не сдан</i>	Оценка отчета итоговой оценки	Результат практики
		ПК1.1	ПК1.2	ПК1.3	ПК1.4	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 6			
1.	Иванов И.И. Иванович	освоено	освоено	освоено	освоено	освоено	освоено	освоено	освоено	да	5 (отлично)	зачтено
2.	Петров П.П. Алексеев	освоено	не освоено	не освоено	освоено	освоено	освоено	освоено	освоено	да	2 (неудовлетворительно)	не зачтено
3.	Сидоров С.С. Антонов											не явлено

Руководитель практики _____ /