

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

Рабочая программа производственной практики

по ПМ. 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

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 (по отраслям).

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 производственной практики	4
2. Тематический план и содержание практики	9
3. Условия организации и проведения практики	10
4. Контроль и оценка результатов практики	11
Приложения	13

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 ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

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
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	уметь: соблюдать правила и

	информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.	нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	уметь: по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации 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;

	<p><i>ПК</i> 2.1.</p>	<p>Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p><i>практический опыт:</i> контроль качества сырья и готовой продукции; <i>уметь:</i> определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно; определять расход сырья; рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p>
	<p><i>ПК</i> 2.2.</p>	<p>Организовывать процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий.</p>	<p><i>практический опыт:</i> ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; <i>уметь:</i> по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; вести соответствующую производственную и технологическую документацию; рассчитывать производственные рецептуры;</p>
	<p><i>ПК</i> 2.3.</p>	<p>Организовывать технологический процесс производства хлебобулочных изделий.</p>	<p><i>практический опыт:</i> ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; <i>уметь:</i> рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; подбирать операции и</p>

			режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
	<i>ПК</i> 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства	<i>практический опыт:</i> эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; <i>уметь:</i> эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства 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
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 производственной практики
– 72 часа.**

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

№ п/п	Виды работ	Наименование темы	Количес т во часов
1.	Требования к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Инструктаж по технике безопасности, по охране труда на рабочем месте.	2
		Анализ структуры предприятия	4
		Анализ ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий	6
		Подготовка сырья к производству и хранение согласно технологическому процессу	6
2.	Процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлебобулочных изделий	Участвовать в приготовлении дрожжевого теста безопасным и ускоренным способом	6
		Участвовать в приготовлении дрожжевого теста опарным способом	6
		Участвовать в приготовлении слоеного теста	6
3.	Технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	Участвовать в изготовлении различных видов пшеничного хлеба	6
		Участвовать в изготовлении различных видов ржаного хлеба	6
		Участвовать в изготовлении различных видов сдобных изделий	6
		Участвовать в изготовлении различных видов булочных изделий	6
4.	Эксплуатация технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий	Участвовать в обслуживании оборудования и контроле санитарного состояния	6
		Оформление отчётной документации производственной практики	4
		Зачёт	2
		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, производственные столы
- -производственный инвентарь (скалки, сито, противни, кондитерские мешки и т.д.)
- -оборудование (механическое, тепловое, холодильное)
- -вентиляция
- -мойки для мытья столовой и кухонной посуды.
- располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов;
- применяющие в своей работе автоматизированные системы обработки информации и управления.

3.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература

1. Ершов, В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания / В.Д. Ершов. - М.: Гиорд, 2017. - 55 с.
2. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / ред. В.Е. Михаленко. - М.: Экономика, 2019. - 295 с.
3. Хамельман Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д.Хамельман. - СПб, 2016.
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б.Цыганова .- М.: Академия, 2013.

Интернет ресурсы

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

Дополнительная литература

1. Стабровская, О.И. Проектирование хлебопекарных предприятий: учеб.пособие / О.И.Стабровская.- 2011

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 «07» октября 202.. г. по «21» октября 202... г.

Виды работ по производственной (по профилю специальности) практике по профессиональному модулю ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий :

- изучение структуры организации, функций и методов управления. Вводный инструктаж;
- Изучение инструкции по технике безопасности
- Обеспечивать эксплуатацию
- технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий.
- Осуществлять массы, правильности формы, отделки и готовности к выпечке тестовых заготовок
- Ведение технологического процесса производства хлебобулочных изделий.
- Осуществлять поиск решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
- ведение и оформление дневника практики.
- составление и оформление отчёта.

Руководитель практики колледжа: _____
(подпись)

Журавлева А.В.
(ФИО)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент _____,

ФИО полностью

обучающийся на 3 курсе по специальности *19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий* прошел *производственную* практику по профессиональному модулю

ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

в объеме 72 часов с «04» октября 202... г. по «16» октября 202... 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 инструкции по технике безопасности		
2.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий.		
3.	Осуществлять массы, правильности формы, отделки и готовности к выпечке тестовых заготовок		
4.	Ведение технологического процесса производства хлебобулочных изделий.		
5.	Осуществлять поиск решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		

Оценка сформированности профессиональных компетенций

Коды и наименования профессиональных компетенций	Оценка освоена/не освоена
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства	

Заключение: уровень освоения профессиональных компетенций _____

позволяет/не позволяет

освоить вид деятельности *Производство хлеба и хлебобулочных изделий*

Руководитель практики от предприятия _____ / _____ /
МП

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент _____,
 обучающийся на 3 курсе по специальности *19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий*
 прошел *производственную* практику по профессиональному модулю *ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий*
 в объеме 72часов с «04» октября 202... г. по «16» октября 202... 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 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	
ОК 04. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 09. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	

Заключение: уровень освоения общих компетенций _____

позволяет/не позволяет
 освоить вид деятельности ***Производство хлеба и хлебобулочных изделий***

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 (по отраслям).

Место прохождения практики: _____

(наименование организации)

Сроки прохождения практики: с «04» октября 202... г. по «16» октября 202... г

Дата сдачи отчета _____

Оценка _____

Руководитель практики колледжа _____ /Журавлева А.В./
(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.02.Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Место прохождения практики: _____

(наименование организации)

Сроки прохождения практики: с «04» октября 202... г. по «16» октября 202... г

Курган 202...г.

Перечень выполняемых работ

Дата	Наименование или краткое содержание работ	Оценка
04.10.2021	Инструктаж по технике безопасности, по охране труда на рабочем месте. Получение задания на практику по плану деятельности подразделения предприятия	
05.10.2021	История предприятия, мощность, Изучение основных и вспомогательных цехов предприятия, график работы	
06.10.2021	Масса изделия, внешний вид, качественные показатели	
07.10.2021	Масса изделия, внешний вид, качественные показатели	
08.10.2021	Обязанности, график работы	
09.10.2021	Работа на оборудовании под наблюдением. Марка оборудования, устройство, принцип действия, схематичное изображение, последовательность размещения	
11.10.2021	Работа на оборудовании под наблюдением. Марка оборудования, устройство, принцип действия, схематичное изображение, последовательность размещения	
12.10.2021	Обязанности, график работы	
13.10.2021	Марка оборудования, устройство, принцип действия, схематичное изображение, последовательность размещения	
14.10.2021	Заполнение образцов журналов производственной лаборатории	
15.10.2021	Марка оборудования, устройство, принцип действия, схематичное изображение, последовательность размещения	
16.10.2021	Зачёт	

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

ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Группа

ТК – 316

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Сроки прохождения практики

04.10.202... - 16.10.202...

№ п/п	Фамилия, И.О. студента	Оценка сформированности компетенций													Итоговая оценка	Результат практики
		ПК 2.1	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	4 (хорошо)	зачтено
2.		освоена	не освоена	не освоена	не освоена	освоена	освоена	освоена	освоена	освоена			освоена	освоена	2 (неудовлетворительно)	не зачтено
3.															-	не явился
4.																
5.																
6.																
7.																
8.																
9.																
10.																
11.																
12.																
13.																
14.																
15.																
16.																
17.																
18.																
19.																
20.																
21.																
22.																

Руководитель практики _____ /Журавлева А.В./