

Департамент образования и науки
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«Курганский государственный университет»

**Рабочая программа
Производственных
по профессиональному модулю**

ПМ. 04 ПРОИЗВОДСТВО МАКАРОННЫХ И

**Специальность 19.02.
Технология хлеба, кондитерских**

Курган, 2023

Программа производственных профилей специализированной
на основе Федерального государственного образовательного
специальности среднего профессионального образования
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Организац и я б о Г о с у д а р с т в е н н о е б ю д ж е т н о е
о б р а з о в а н и е у ч р е ж д е н и е « К у р г а н с к и й г о с у д

Р а з р а б о т а н а и н о - в а т о р а м и а в т о р а м и
Г Б П О К Г Ж

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.



СОДЕРЖАНИЕ

	с т р
1 . ПАСПОРТ ПРОФИЗМОВДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2 . РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИ	7
3 . СТРУКТУРА ЖАШИЕОДПРОГРАММЫ	9
4 . УСЛОВИЯ ОРИПАНИВАЦВЕДЕНШЖИПІ	10
5 . КОНТРОЛЬ МЕЭЦЕЫКАТОВ ПРАКТИ	12
ПРИЛОЖЕНИЯ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПЕРИОДОВ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Местобитория практики в структуре программы специалистов (среднего звена)

Программа производственной практики специальностей 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских изделий и макаронных изделий является частью профессионального модуля «Производство макаронных изделий».

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельностью обучающиеся в процессе освоения профессионального модуля должны иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;
- эксплуатации и технического обслуживания оборудования производства различных видов макаронных изделий;
- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять расход сырья и рассчитывать выпуск готовой продукции;
- подбирать тип замеса теста с учетом качества сырья;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента изделий;
- определять плановую норму расхода сырья;
- рассчитывать фактический расход сырья;
- классифицировать изделия по их характеристикам;
- технологию и организацию производства макаронных изделий;
- характеристики и назначение вакуумирования макаронных изделий;
- технологические требования к матрицам;
- причины дефектов сырых изделий;
- режимы сушки коротких и длинных изделий;
- изменение свойств макаронных изделий при хранении;
- режимы хранения изделий;
- нормирование расхода сырья;
- способы борьбы с потерями и затратами на производство макаронных изделий;
- причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению;
- правила эксплуатации основных видов оборудования производства макаронных изделий;
- проектировать презентационные изделия, подходы, гастрономические сочетания в соответствии с потребностями клиента и любыми ограничениями предприятия;

1.2. Цель, требования к результатам освоения

Целью учебного курса является закрепление знаний и приобретение практических навыков в области кондитерского производства, а также формирование профессиональных компетенций обучающихся в области кондитерского производства.

Результатом освоения учебного курса является формирование у обучающихся профессиональных компетенций в области кондитерского производства в рамках профессионального модуля по виду

Вид деятельности	Код ОК,	Формулировка компетенции	Показатели освоения компетенции
	ОК 01.	Понимать сущность социальной значимости будущей профессии в контексте устойчивого развития общества	Уметь Обосновывать ассортимент кондитерской продукции. Анализировать потребности в трудовых ресурсах, необходимые для производства макаронной продукции
	ОК 02.	Организовывать деятельность, в том числе типовые методы выполнения производственных задач, оценивать эффективность и качество работы	уметь: Оценивать наличие сырья в материалах макаронного производства в соответствии с условиями хранения
	ОК 03.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести ответственность за принятое решение	уметь: Организовывать работу помощников кондитера в процессе приготовления макаронной продукции
	ОК 04.	Брать на себя ответственность за работу членом коллектива (подчиненных), выполнение задач в соответствии с производственным планом	уметь: Осуществлять контроль выполнения помощником кондитера задания на изготовление макаронного теста из него
	ОК 05.	Самостоятельно решать задачи профессионального роста, заниматься саморазвитием, осознанно планировать повышение квалификации	уметь: Комбинировать различные способы приготовления макаронной продукции с дополнительными ингредиентами для приготовления гармоничных макаронных изделий
	ПК4.1.	Контролировать соблюдение требований к качеству продукции при производстве	практический опыт: - правильное определение органолептических

			<p>химических показателей сырья, используя методика каронное оборудование;</p> <ul style="list-style-type: none"> - эффективный контроль сырья в соответствии со стандартом; - правильное оформление производственной технологической <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить по заказу сырья и готовой - определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и продукции; - по результатам рекомендаций для рекомендаций для технологического - оформлять производственную технологическую при производстве изделий.
	ПК 4.2.	<p>Организовывать осуществлять технологически производства макароновых изделий</p>	<p>практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильный расчет сырья и расчет оптимальная органолептического производства макароновых - эффективный контроль готовой продукции со стандартом. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать производственные приготовления макароновых изделий и полуфабрикатов - рассчитывать расходы полуфабрикатов изделий; - выбирать способ зависимости
	ПК 4.3.	<p>Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования производстве макароновых изделий</p>	<p>практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильный расчет сырья и расчет - правильный расход фактической влажности оптимальная технологического производства макароновых - эффективный контроль готовой продукции со стандартом. <p>уметь:</p>

			<p>-р а с с ч и т ы в а т ь р в ы х о д п о л у ф а б р и к и з д е л и й ;</p> <p>-р а с с ч и т ы в а т ь п р о и з в о д с т в е н н ы е п р о и з в о д к в р о н н ы и з д е л и й .</p>
--	--	--	---

1 . 4 . К о л и ч е с т в о н а о с в о е н и е и б п р а б - 7 2 ш а с а p o

3 . СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i>Код ПК, ОК</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание</i>	<i>Кол-во часов</i>
ПК4.1 ПК 4 ПК 4 ОК ОК ОК ОК ОК ОК ОК	Структурная деятельность организатора	Охрана труда и безопасность	2
		Структура предприятия организации	4
	Подготовка при производстве макаронных изделий	Подготовка сырья	6
		Технология производства макаронных изделий	12
		Осуществление процесса производства макаронных изделий	6
	Технология производства макаронных изделий	Ведение технологии производства макаронных изделий	12
		Изготовление макаронных изделий из разных сортов пшеницы	12
		Изготовление макаронных изделий с различными добавками	12
		Оформление отчета	4
		Зачет	2
И т о			72

Лист регистрации изменений, дополнений
производственной практики

Номер измене	Номер листа	Дата вв измене	Дата вв измене	Всего в доку	Подпис председ ЦК (заведу кафедр

Предприятий / Азаров, Б. М., Аглюшова, Е. В. / 2019

2. Калошина, Ю. А. Практикум по расчетам о
макаронных предприятиях / Аглюшова, Е. В. / 2019

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы осуществляется руководителем предприятия с привлечением студентов на рабочих местах в результате производственного обучения (спецкурсы) профессионального обучения проходят проверку в форме зачетной выставки на индивидуальном уровне оценки сформированных профессиональных и общих компетенций руководителя организации.

К зачету допускаются обучающиеся, имеющие в период производственной практики (по профилю специальности) полный пакет отчетных документов:

- аттестация (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- дневник производственной практики;
- отчет по специальности, составленный в соответствии с планом практики и по форме № 1 (приложение 4);
- 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 и макаронных изделий

ЗАДАНИЕ
на производство (творческую работу) с перфокаркой (с таблицей)

для _____
(ФИО студента полностью)

Студенту _____ группы _____

Место прохождения практики: _____

(указывается полное наименование предприятия/организации, фактический адрес)

Срок прохождения практики с _____ по _____

Виды работ по производственной (по профессии) _____
профессиональной деятельности _____

изучение структуры организации, ее функций и особенностей деятельности.

Структура и содержание деятельности _____

Подготовка сырья при производстве макаронных изделий _____

Технологический процесс производства макаронных изделий _____

– Ведение и оформление дневника практики.

– Составление и оформление отчета.

Руководитель практики: _____

От учебного учреждения _____

(должность)

(подпись)

(ФИО)

От предприятия/организации: _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент _____, _____

ФИО полностью

обучающийся по специальности 19.02.03 Технология кондитерских изделий по направлению Производство кондитерских изделий

в объеме 72 часов

в организации _____

в организации _____

наименование организации

Виды, объем и качество выполнения работ

№ п /	Виды работ, выполняемых обучающимся во время практики	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (по результатам тестирования)
1.		72	
2.			
3.			

Оценка сформированности профессиональных навыков

Коды и наименования профессий	Оценка освоена/не освоена
ПК 4.1 Контролировать соблюдение технологии при производстве	освоена
ПК 2.4 Организовывать и осуществлять производство различных видов макаронных изделий	освоена
ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных макаронных изделий	освоена

Заключением о освоении профессии макароновое производство студент освоил вид производства макаронных изделий

Руководитель предприятия _____ / _____ /
МП

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент _____, _____

ФИО полностью

обучающийся курса по специальности хлебопекарное

изделий производственную практику по профессии

производство макаронных изделий

в объеме 2 часа

в организации _____

наименование организации

При выполнении работ продемонстрировал владение следующими

Коды и наименования общих	Оценка да/нет
ОК 01. По-нимать сущность и социальную роль профессии/ специальности и проявлять к ней устойчивый интерес	Да
ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать оптимальные методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Да
ОК 03. Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Да
ОК 04. У осуществлять поиск и использовать для эффективного профессионального развития профессиональную литературу	Да
ОК 05. Использовать информационные ресурсы профессиональной деятельности	Да
ОК 06. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с коллегами, руководством, потребителями	Да
ОК 07. Брать на себя ответственность за работу команды или себя, контролировать её выполнение (подчиненных), результат выполнения	Да
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Да
ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Да

Заключены в основе его/её общих компетенции Позволяет
позволяет/не позволяет

освоить вид *производства кондитерских изделий*

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 – аттестационный лист с оценкой уровня компетенций, заверенный печатью организации практики от организации и образовательного учреждения) – характеристика с оценкой сформированных компетенций, заверенная подписью руководителя практики и 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 программы практики, перечень оборудования, используемого во время работы.
6. Организация работы по охране труда и технике безопасности.
7. Заключение, подведение итогов практики.
8. Список литературы.

Содержательная часть должна отразить работу студентом рабочего плана практики, содержание производимых практикантом.

В приложении к отчету прилагаются копии документов, подтверждающих выполнение работ. Приложения должны быть подписаны, а в случае необходимости и заверены печатью.

При составлении отчета рекомендуется использовать консультации специалистов (например, экономиста, юриста и т.д.). Приложения должны быть заверены печатью и подписью руководителя практики. Записи должны соответствовать содержанию вопросов рабочего плана практики.

Отчёт составляется **к в ж д ш м к о л у д е ю т о в н ы й** о
практике **з а п р е щ а е т с я** .

Отчёт о практике должен быть закончен
практики, **з а в е р е н** руководителем практи
установленные сроки руководителю практи

Содержательная часть отчета о практи
способом и оформлена с учетом соблюдения
печатать на **б 4 с м а г н о л я ф о м и р : м а т а 2 в а с е р х у - d п р а м в а**
сле-**з а с м ;** текст **п м е ч т а i t m a e e s t с я N e ш и р и ф о т п о а п** р а
интервал; красная строка 1 см.

Небрежное оформление отчёта влечет за с
практике, а в **о т д е д и м ы к т ь л у е р а п o ф o r e д н e б k**

В срок, определенный **у ч е б н ы м б ы т л ь а н o**
руководителю практики. Руководитель пр
соответствие программе практики и качес

Если отчет соответствует предъявля
допускает его к защите. **щ и в т о з м ю р к и e н у с т л a c k в k i e и**
по замечаниям, если **п р и к о у o t в e p k i e м ь в e y a в e t**
отчет не соответствует требованиям, его
Обучающиеся, не прошедшие практику или
не **у д o ш а ю т с я** к прохождению государственн

Департамент образования Курганской области
ГБПОУ «Курганский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ
руководитель
от предприятия /

_____ / _____ /

« _____ » _____ 2 .г. .

М. П.

ОТЧЕТ о прохождении практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа 416 Т К

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских

Место прохождения практики: _____

(наименование организации)

Структурное подразделение _____

(наименование структурного подразделения организации)

Время прохождения практики:

Дата сдачи отчета

Дата защиты

Оценка _____

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

Департамент образования и наук
ГБПОУ «Курганский государстве

ДНЕВНИК

(по производственной практике (по профилю специальности) / учебной практике)

Студента _____

(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа-416 ТК

Специальность № 06 2.03 Технология хлеба, изделий

Профессионал № 04 м «Духовное производство» ма

Место прохождения практики: _____

(наименование организации)

Время прохождения практики: .

Курган . 20

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

о результатах _____ п

Студент _____

(фамилия, имя, отчество)

проходивший практику 2 с.г. по _____ 2 г.в _____ 20__20 _____

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

достиг следующих произ ~~правильности, самостоятельности~~ ведения лей 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 итогам работы практикант получает оценку _____

Руководитель организации (отдела, участка, цеха) _____

подпись

М. П.

ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА

Отчеты в анк « _____ » _____ 2 г. с оценкой _____

Итоговая оценка _____

Руководитель практики до ни уче бно г _____ / _____ / Тельмино

подпись

**ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЮЖОЖДЕ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРОФИЛЮ СПИЦАТН ПРАКТИКИ**

по профессиональнМ. о0м4у «Мрдоуиизводство макаронных изде

Группа

ТК416

Специальность

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских

Срок прохождения

п р04.11.2022к 16.11.2022

№ п/п	Фамилия студента	Оценка сформированности компетенций									Дневник практик сдан/не сдан	Оценка итогового отчета	Результат практики
		ПК .14	ПК .24	ПК .34	ОК 1	ОК 2	ОК 3	ОК 4	ОК5	ОК 9			
1.	Базарова Юрьевна	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хорошо)	зачтено
2.	Варлакова Полина Владимировна	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	5 (отлично)	зачтено
3.	Дерябина Елена Владимировна	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хорошо)	зачтено
4.	Завьялова Кристина Владимировна	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хорошо)	зачтено
5.	Звягинца Валентина Александровна	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хорошо)	зачтено
6.	Колесникова Анна Григорьевна	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	5 (отлично)	зачтено
7.	Кормицкая Наталья Анатольевна	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хорошо)	зачтено
8.	Лагун Андрей Григорьевич	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хорошо)	зачтено
9.	Луговых Алексей	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	осво	да	4 (хорошо)	зачтено

