

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

## **Рабочая программа учебной практики**

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

Специальность 19.02.03

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2023

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: 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 

Согласована:  
Заместитель директора по учебной  
работе   
Брыксина Т.Б.



© Шумова Лариса Владимировна, ГБПОУ «КГК»

© Курган, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общая характеристика программы учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Место учебной практики в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ).

Программа учебной 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 учебной практики:

Цель учебной 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 учебной 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 учебной 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.	Осуществление отбора проб	Осуществление отбора проб основного сырья для проведения качественного анализа.	6
		Осуществление отбора проб дополнительного сырья для проведения качественного анализа.	6
3.	Проведение оценки качества	Проведение оценки качества основного сырья.	6
		Проведение оценки качества дополнительного сырья.	6
4.	Оформление приемо-сдаточной документации	Оформление приемо-сдаточной документации на основное сырье.	6
		Оформление приемо-сдаточной документации на дополнительное сырье.	6
5.	Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования	Подготовка схемы для рациональной транспортировки и размещения при хранении основного и дополнительного сырья.	6
		Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по транспортировке и подготовке основного сырья к переработке.	6
		Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по транспортировке дополнительного сырья.	6
		Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по подготовке дополнительного сырья к переработке.	6
6.	Зачёт	Итоговая работа по индивидуальному заданию.	6
<b>Всего</b>			<b>72</b>

### **3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**3.1. Место проведения практики:** Практика проводится в учебном кабинете колледжа.

**3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

- Рабочее место преподавателя.
- Рабочее место обучающегося.

**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 учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе посещения обучающихся на рабочих местах и приема отчета. В результате освоения учебной 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 учебной практики и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- аттестационный лист (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- дневник учебной 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 учебную 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 учебной (по профилю специальности) практике по профессиональному модулю ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

- Изучение инструкций по правилам охраны труда, противопожарной безопасности, производственной санитарии.
- Осуществление отбора проб основного сырья для проведения качественного анализа.
- Осуществление отбора проб дополнительного сырья для проведения качественного анализа.
- Проведение оценки качества основного сырья.
- Проведение оценки качества дополнительного сырья.
- Оформление приемо-сдаточной документации на основное сырье.
- Оформление приемо-сдаточной документации на дополнительное сырье.
- Подготовка схемы для рациональной транспортировки и размещения при хранении основного и дополнительного сырья.
- Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по транспортировке и подготовке основного сырья к переработке.
- Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по транспортировке дополнительного сырья.
- Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по подготовке дополнительного сырья к переработке.
- Итоговая работа по индивидуальному заданию. Ведение и оформление дневника практики.
- Составление и оформление отчёта.

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 учебную 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.	Осуществление отбора проб основного сырья для проведения качественного анализа.	6	
3.	Осуществление отбора проб дополнительного сырья для проведения качественного анализа.	6	
4.	Проведение оценки качества основного сырья.	6	
5.	Проведение оценки качества дополнительного сырья.	6	
6.	Оформление приемо-сдаточной документации на основное сырье.	6	
7.	Оформление приемо-сдаточной документации на дополнительное сырье.	6	
8.	Подготовка схемы для рациональной транспортировки и размещения при хранении основного и дополнительного сырья.	6	
9.	Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по транспортировке и подготовке основного сырья к переработке.	6	
10.	Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по транспортировке дополнительного сырья.	6	
11.	Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по подготовке 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
МП

**ХАРАКТЕРИСТИКА**

Студент \_\_\_\_\_,  
 \_\_\_\_\_ *ФИО полностью*  
 обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке в объеме 72 часов  
 с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. по « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

При выполнении работ продемонстрировал владение следующими общими компетенциями:

Коды и наименования общих компетенций	Оценка <i>да/нет</i>
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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
 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. Описание работ, выполняемых во время практики, в соответствии с программой практики, перечень оборудования, документов, используемых во время работы.
2. Организация работы по охране труда и техники безопасности.
3. Заключение, подведение итогов практики.
4. 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 копии использованной документации, схем, различные нормативные документы, поясняющие и описываемые работы. Приложения должны сопровождаться пояснительными надписями, а в случае необходимости и краткими описаниями.

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

Отчёт о практике должен быть закончен в обязательном порядке на месте практики и сдан в установленные сроки руководителю практики.

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 учебной практики**

Студента \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа \_\_\_\_\_

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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 учебной 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

Сроки прохождения практики: с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Курган 20\_\_ г.





**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**  
**о результатах учебной 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 учебной практике обучающийся получает оценку \_\_\_\_\_

Руководитель практики \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /  
М.П. *подпись* *ФИО*

## ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Группа \_\_\_\_\_

Специальность \_\_\_\_\_

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Сроки прохождения практики \_\_\_\_\_

№ 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 \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /