

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

Рабочая программа практики

ПМ. 01. Приемка, хранение и ферментация

Специальность 19.02.03
Технология хлеба, кондитерских

Программа ~~м~~обильной практики разработана на государственного образовательного ста профессионального образования СПО № 9 (02.03. Техноло кондитерских и макаронных изделий

Организатор ГБПОУ Курганский государственный

Разработчик :

Шумова – Преподаватель професс ~~Б~~ПОУ ~~К~~ПЖных 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 п р о ц е с с а	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 с л 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 УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

1.1. Место практики в структуре программы специалистов (длина цикла) звена

Программа практики в соответствии с 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских изделий и основного вида хлебобулочных изделий и сырья к переработке

1.2. Цель, требования к результатам практики

Целью учебной практики является закрепление теоретических приобретенных в учебном процессе профессиональных навыков, умений в условиях реального производства.

Результатом освоения учебной практики является сформированность у обучающихся профессиональных навыков в рамках профессионального модуля по виду

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулировка	Показатели освоения компетенции
Прием, хранение, подготовка сырья к переработке	ОК 1	Понимать социальную значимость будущей профессии и устойчивый интерес к ней	уметь ориентироваться в профессиональной сфере своей будущей деятельности
	ОК 2	Организовывать деятельность, выбирать методы и способы профессионального выполнения работ, оценивать их эффективность и качество	уметь выбирать типовой способ выполнения профессиональных работ, оценивать их эффективность и качество
	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	уметь 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	уметь эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Вид деятельности	Код ОК, ПК	Формулируется	Показатели освоения компетенции
	ПК 1	Организовывать приемку сырья.	<p>иметь практические приемы сырьевых приемки сырьевых</p> <p>уметь эксплуатировать виды оборудования, оформлять производственные технологические документы при контроле качества хранения и отпуске хлебопекарного, макаронного произв</p>
	ПК 1	Контролировать поступившего сырья	<p>иметь практические приемы контроля качества сырьевых</p> <p>уметь проводить испытания на определение органолептических и физико-химических показателей качества сырьевых хлебопекарского и кондитерского производства; использовать ресурсы сырья для оптимизации производства хлебопекарных и макаронных изделий;</p>
	ПК 1	Организовывать хранение сырья.	<p>иметь практические приемы процесса хранения сырьевых</p> <p>уметь определять параметры хранения сырьевых при хранении; соблюдать нормы охраны труда, противопожарной безопасности промышленной санитарии</p>
	ПК 1	Организовывать подготовку сырья	<p>иметь практические приемы подготовки сырья для дальнейшей переработке</p> <p>уметь подготавливать сырье для дальнейшей переработки; подбирать сырьевые замены; рассчитывать необходимое количество замен</p>

1.4. Количество на освоение учеребных единиц

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРА

№ п /	Виды работ	Наименование тем	Количество часов
1.	Вводный инс	Изучение правил труда, противопожарной, санитарной	6
2.	Осуществлен проб	Осуществление отбора для проведения качества	6
		Осуществление отбора сырья для проведения	6
3.	Проведение качества	Проведение оценки кач	6
		Проведение оценки кач сырья.	6
4.	Оформление сдаточной документации	Оформление на основное сырье.	6
		Оформление на дополнительное сырье	6
5.	Осуществлен эксплуатации контроля за оборудованием	Подготовка схемы транспортировки и раз основного и дополнительного	6
		Осуществление эксплуатации оборудованием подг сырье	6
		Осуществление эксплуатации оборудованием дополнительного сырье	6
		Осуществление эксплуатации оборудованием дополнительного сырье	6
6.	Зачёт	Итоговая работа по ин заданию.	6
В с е			72

3. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Место проведения занятий и программа: кабинет колледжа

3.2. Требования к минимальному числу обучающихся
– Рабочее место преподавателя
– Рабочее место обучающегося

3.3. Перечень учебной литературы

Основная литература

1. Кузнецова Л. С., Теслюк М. Ю. Кондитерский учебник для студентов учреждений М.: Мастер-пресс, с 20
2. Конова Н. И., Назимова И. Г. Переработка агропродовольственного комплекса: Технология хлеба кондитерских изделий: Учебник. – М.: 2018. – 156 с. – 0,5 п. л.

Дополнительная литература

1. Бутейкис Н. Г. Технология приготовления хлеба. М.: Издательский дом «Академия»
2. ГОСТ 2-8697-9 Продукты переработки зерна. Транспортирование и хранение.
3. ГОСТ 2-8786-6 Мука и отруби. Приемка и метр.
4. ГОСТ Р -25020138-9 Мука пшеничная. Общие технические условия.
5. ГОСТ 52809-2007 Мука ржаная хлебопекарная

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов учебной практики осуществляется руководителем практики и преподавателем кафедры приема отчета учебной практики в рамках профессионального модуля обучения аттестацию в соответствии с требованиями, предъявляемыми на основании задания и оценки сформированных компетенций.

К зачету допускаются обучающиеся, в соответствии с программой практики и предоставившие документы:

- аттестация (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- дневник учебной практики;
- отчет по практике, составленный в соответствии с требованиями (приложение 1) по форме, установленной;
- 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 изделий из макаронных изделий

ЗАДАНИЕ
научебно-практикум

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 профилю специальности) практики

- ММ. 01. Приемка, хранение и подготовка сырья к производству санитарии.**
- Изучение инструкций по правилам охраны труда при производстве санитарии.
 - Осуществление отбора проб основного сырья.
 - Осуществление отбора проб дополнительного анализа.
 - Проведение оценки качества основного сырья.
 - Проведение оценки качества сырья.
 - Оформление документации на основании отбора проб.
 - Оформление документации на дополнительный отбор проб.
 - Подготовка схемы для рациональной транспортировки основного и дополнительного сырья.
 - Осуществление эксплуатации и контроля за подготовкой основного сырья к переработке.
 - Осуществление эксплуатации и контроля за дополнительным сырьем.
 - Осуществление эксплуатации и контроля за дополнительным сырьем к переработке.
 - Итоговая работа по итогам практики.
 - Составление и оформление отчета.

Руководитель практики колледжа _____
(подпись) (ФИО)

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

Студент _____,
ФИО полностью

обучающийся якува по специальности Физические технологии химико-кароновых призучебной практик уо фео с с и о м а д у П М . м о у 1. При хранении и подготовке ва об 72 р м а с о в переработке с « » _____ 20__ г. по « » _____ 20__ г.

в организации _____

наименование организации

Виды, объемы выполнения работ

№ п /	Виды работ, выполненные обучающимся во время	Объем работ в час	Качество выполнения работ в соответствии с технологической (педагогической)
1.	Изучение инструкций правил противопожарной безопасности санитарии.	6	
2.	Осуществление отбора проб проведения качественного	6	
3.	Осуществление отбора проб для проведения качественного	6	
4.	Проведение оценки качества	6	
5.	Проведение оценки качества	6	
6.	Оформление стандартной документации основное сырье.	6	
7.	Оформление стандартной документации дополнительное сырье.	6	
8.	Подготовка схемы для размещения при хранении дополнительного сырья.	6	
9.	Осуществление эксплуатации оборудования по производству основного сырья.	6	
10.	Осуществление эксплуатации оборудования по производству сырья	6	
11.	Осуществление эксплуатации оборудования по производству сырья переработке.	6	
12.	Итоговая работа по индивидуальным заданиям	6	

Оценка сформированности профессиональных компетенций

Коды и наименования компетенций	Оценка освоена/не освоена
ПК 1.1 Организовывать и производить	

ПК 1.2	Контролировать качество	
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять	
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять переработке.	

Заключению: освоения профессиональных компетенций
позволяет/не позволяет
освоить вид **Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

Руководитель практики/_____/
МП

ХАРАКТЕРИСТИКА

Студент _____, ФИО полностью

обучающийся на курсе по специальности «Технология хлебопекарных и кондитерских изделий» по профилю «Педагогическое образование и подготовка обучающихся к профессиональной деятельности в сфере образования» с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

При выполнении работ продемонстрировал владение

Коды и наименования общих	Оценка да/нет
ОК 1. Понимать сущность и социальную роль профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	
ОК2. Организовывать собственную деятельность, выбирать оптимальные методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	
ОК 3. Принимать решения в стандартных ситуациях и нести за них ответственность.	
ОК 4. Работать в коллективе и команде, взаимодействовать с руководством, коллегами и социальными партнерами.	

Заключены в результате освоения компетенций _____

позволяет/не позволяет

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

Руководитель практики/_____/

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 о приобретении студентом компетенций, заверенный печатью организации практики от организации и образовательного учреждения – характеристика с оценкой сформированных компетенций и подписью руководителя практики печатью.

- отчет о выполнении задания по практике
- дневник практики

Содержательная часть отчета включает

1. Описание работ, выполняемых во время прохождения программы практики, перечень оборудования, используемого в работе.
2. Организация работы по охране труда и технике безопасности.
3. Заключение, подведение итогов практики.
4. Список литературы.

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

В приложении к отчёту прилагаются копии документов и рисунков, описываемые работы. Приложения должны быть подписаны, а в случае необходимости и заверены печатью.

Отчёт составляется каждым студентом индивидуально и проверяется.

Отчёт о практике должен быть закончен к концу практики и сдан в установленные сроки руководителю практики.

Содержательная часть отчета о практике оформляется способом и оформлена с учетом соблюдения следующих требований: текст печатается на белом листе формата А4 с помощью принтера; заголовок печатается по центру; отступы от краев листа: левый – 30 мм; правый – 10 мм; верхний – 20 мм; нижний – 20 мм; интервал: 1,5; красная строка – 1 см.

Небрежное оформление отчёта влечет за собой вынесение отрицательного заключения по практике, а в отдельных случаях – вынесение отрицательного

В срок, определенный учебным планом, руководителю практики. Руководитель практики в соответствии с программой практики и качеством

Если отчет соответствует предъявляемым требованиям, допускает его к защите. Если отчет не соответствует требованиям, его обучающиеся, не прошедшие практику или не удовлетворяющие к прохождению государственной

УТВЕРЖДАЮ

_____/_____/_____
руководитель практики от предприятия/организации

« ____ » _____
М.П.

ОТЧЕТ
о прохождении практики

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа _____

Специальность 27.03.03 Технология хлеба, кондитерских изделий

Срок прохождения практики: с _____

Дата сдачи отчета _____

Оценка _____

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

ДНЕВНИК

п о у ч е б н ы й п р а к т и к е

Студента _____
(фамилия, имя, отчество полностью)

Группа _____

Специальность 27.03.03 Технология хлеба, кондитерских изделий и хлебобулочных изделий

Профессиональный модуль 1. Модуль «Хлебобулочные изделия и кондитерские изделия»
переработке

Срок прохождения практики: с _____

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
о результатах практики

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.)

Поучебно-педагогическая оценка _____

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

ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОХОЖДЕНИЯ ПРАКТИКИ

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

Группа _____

Специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских изделий

Срок прохождения практики _____

№ п/п	Фамилия студента	Оценка сформированности компетенций								Дневник практики <i>сдан/не сдан</i>	Оценка отчетного итога 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 _____ /