

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

**Рабочая программа
производственной (преддипломной) практики**

Специальность 19.02.03.
Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Курган, 2017

Программа производственной (преддипломной) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) Специальность 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Курганский государственный колледж»

Разработчик: Абрамова С.Г.– преподаватель профессиональных дисциплин
ГБПОУ «КГК»

Рекомендована к использованию:

Протокол заседания цикловой
комиссии

№ 1 от «31» сентября 2017г.

Председатель ПЦК *М.В. Мордвинова*

Мордвинова Т.В.



Согласована:

Заместитель директора по УВР
Т.Б. Брыксина Брыксина Т.Б.

Согласована:

Заведующий производством

ООО «Доброслада»

М.А. Шумкова (Шумкова М.А.)



СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ) ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	7
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	11
ПРИЛОЖЕНИЯ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

Программа производственной (по профилю специальности) практики является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.2. Цели и задачи производственной (преддипломной) практики:

Цель: Закрепление и углубление знаний, полученных обучающимися в процессе обучения, приобретение необходимых умений навыков и опыта работы по специальности на конкретном рабочем месте, подготовка материала для выполнения выпускной квалификационной работы.

В период производственной (преддипломной) практики студенты наряду со сбором материалов для выпускной квалификационной работы должны в рамках специальности участвовать в решении текущих производственных задач, выполнять работы дублера техника-технолога хлебобулочных, кондитерских или макаронных изделий в зависимости от профиля предприятия (организации). Они могут выполнять производственные задачи, ориентированные на исполнение инженерно-техническими работниками среднего звена.

Основными задачами преддипломной практики являются:

- закрепление, расширение и систематизация знаний, умений и практического опыта работы на основе изучения деятельности конкретного предприятия;
- анализ организационной структуры предприятия, материально-технического оснащения и норм труда;
- закрепление и расширение знаний о нормах и показателях качества сырья и готовых изделий;
- закрепление практических навыков осуществления процесса производства различных видов изделий в соответствии с производственным профилем предприятия;
- закрепление, расширение и систематизация знаний, умений и практического опыта выполнения технологических расчетов;
- анализ собранной информации с целью дальнейшего выбора оптимальных и обоснованных проектных решений;
- анализ учетно-отчетной и планирующей документации, а так же экономической эффективности конкретного предприятия;
- сбор необходимого материала для выполнения выпускной квалификационной работы в соответствии с полученными индивидуальными заданиями;
- привитие навыков организаторской деятельности в условиях трудового коллектива;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной (преддипломной) практики:

Всего 4 недели, 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной (преддипломной) практики является овладение обучающимися профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата практики
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.
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.
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.
ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства макаронных изделий.
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования макаронного производства.
ПК 5.1.	Учувствовать в планировании основных показателей производства
ПК 5.2.	Планирование выполнения работ исполнителями
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работ исполнителями
ПК 5.5.	Вести утверждающую учетно-отчетную документацию
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<i>Код ПК, ОК</i>	<i>Виды работ</i>	<i>Содержание</i>	<i>Кол-во часов</i>
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК 8 ОК 9	Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	Инструктаж по технике безопасности	6
		Анализ деятельности предприятия. Изучение ассортимента предприятия.	6
		Эксплуатация технологического оборудования и заполнение нормативной документации сырьевого склада.	6
		Работа в качестве дублера техника-технолога по сырью.	6
ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК 8 ОК 9	Производство хлеба и хлебобулочных изделий	Оформление нормативной документацией, используемой при работе в цехе.	6
		Эксплуатация технологического оборудования.	6
		Составление схем технологического процесса производства вырабатываемых изделий.	6
		Выполнение технологических расчетов.	6
		Анализ показателей качества готовых изделий	6
		Работа в качестве дублера техника-технолога по производству хлебобулочных изделий.	12
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК 8 ОК 9	Производство кондитерских изделий	Оформление нормативной документации, используемой при работе в цехе.	6
		Составление технологических карт производства сахаристых и /или мучных изделий.	6
		Эксплуатация технологического оборудования.	6
		Выполнение технологических расчетов.	6
		Анализ показателей качества готовых изделий	6
		Работа в качестве дублера техника-технолога по производству кондитерских изделий.	12
ПК 4.1 ПК 4.2 ОК 1 ОК 2	Производство макаронных изделий	Составление технологических карт производства макаронных изделий	6

ОК 3 ОК 4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК 8 ОК 9		Анализ нормативной документации сопровождающей сырье и готовую продукцию.	6
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК 8 ОК 9	Организация работы структурного подразделения	Анализ планирующих и отчетных показателей организации.	6
		Заполнение документации установленного образца.	6
		Работа по оценке результатов выполнения работ исполнителями.	6
		Зачет	6
Итого			144

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

4.1. Место проведения практики: Практика проходит на договорной основе в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

4.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы производственной практики (по профилю специальности) в рамках профессионального модуля проходит в организациях (предприятиях), отвечающих следующим требованиям:

- имеющие в своем составе цеха по производству хлебобулочных, кондитерских или макаронных изделий;
- располагающие квалифицированными кадрами для руководства практикой студентов;
- применяющие в своей работе автоматизированные линии, машины, аппараты и механизированные транспортеры.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Васюкова, А.Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учеб.пособие / А.Т.Васюкова.- М.: Дашков и К, 2009.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учеб.пособие / М.В.Володина.- М.: Академия, 2013 .
3. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства: учеб.пособие / А.И.Драгилев.- СПб: Лань, 2011.
4. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В.П.Золин.- М.: Академия, 2010.
5. Калошин, Ю.А. Основы расчета оборудования хлебопекарных и макаронных предприятий / Ю.А.Калошин.- М.: Инфра-М, 2012.
6. Корячкина, С.Я. Функциональные пищевые ингредиенты и добавки для хлебобулочных и кондитерских изделий / С.Я.Корячкина. – СПб, 2013.
7. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник / Л.В.Мармузова.- М.: Академия, 2013.
8. Потапова, И.И. Изделия из теста: учеб.пособие / И.И.Потапова.- :М.: Академия, 2013.
9. Семиряжко, Т.Г. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие / Т.Г.Семиряжко.- М.: Академия, 2010.
- 10.Хамельман Д. Хлеб. Технология и рецептуры / Д.Хамельман. - СПб, 2016.
- 11.Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник / Т.Б.Цыганова .- М.: Академия, 2013.

Дополнительные источники:

- 1.Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. пособие / В.Д.Елхина.- М.: Академия, 2010.

2.Ершов, П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / П.С Ершов.- СПб.: Лань, 2011.

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

Электронные источники:

1. Открытая база ГОСТов [Электронные ресурсы]. – Режим доступа: <https://standartgost.ru/>. - (Дата обращения: 15 августа 2017) .

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе посещения студентов на рабочих местах и приема отчета. В результате освоения производственной (преддипломной) практики обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме зачета, который выставляется на основании выполненного индивидуального задания (приложение 1), оценки сформированности профессиональных и общих компетенций студентов, итоговой оценки руководителя организации.

К зачету допускаются обучающиеся, выполнившие требования программы производственной практики (преддипломной) и предоставившие полный пакет отчетных документов:

- аттестационный лист и характеристика (приложение 2);
- характеристика (приложение 3);
- отчет по практике, составленный в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «КГК» (Приложение 4);
- дневник производственной практики;
- заключение о результатах прохождения практики (приложение 5).