

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Горшкова Надежда Кимовна
Должность: Директор
Дата подписания: 19.04.2022 14:04:50
Уникальный программный ключ:
6e4febd30540ffff35fc4c6217bc0cf1c72a27f9

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**



ПРОГРАММА

**производственной (по профилю специальности) практики по
профессиональному модулю**

ПМ. 02 Производство хлеба и хлебобулочной продукции

для специальности среднего профессионального образования

19.02.03. «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

2020 г.

Рабочая программа производственной (по профилю специальности) практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03. «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291

Разработчики:

Кутова Е.А., Николаева П.А., преподаватели технологических дисциплин

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа производственной (по профилю специальности) практики ПП.02 по ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочной продукции разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для организации и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, изделий. Сферой деятельности выпускников являются предприятия хлебопекарного производства Чувашской Республики и Российской Федерации (АО «Чебоксарский хлебозавод №2», ЗАО «Хлебокомбинат «Петровский» и др.).

1.2. Цели и задачи производственной (по профилю специальности) практики:

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством специалистов предприятия (организации, учреждения).

1.3. Количество часов на освоение программы производственной (по профилю специальности) практики:

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 252 часа.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Производственная практика направлена на освоение обучающимися профессиональных компетенций в рамках профессиональных модулей.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - оценка эффективности и качества выполнения согласно заданной ситуации.
ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- информация, подобранная из разных источников в соответствии с заданной ситуацией.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией.
ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	- демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.
ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности	- анализ инноваций в области профессиональной деятельности.
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	- определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов.
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлена схема технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, согласно заданному условию; - определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса: после замеса,

	брожения, расстойки.
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности операций разделки, формовки, расстойки теста и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических операций по подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть; - оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.
ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования.	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.
Иметь практический опыт работы: • контроля качества полуфабрикатов и готовой продукции; • ведения основных технологических операций в соответствии с видом вырабатываемой продукции; • оформления производственно-технологической документации; • обслуживания технологического оборудования по производству хлеба и хлебобулочных изделий.	• контролирует качество полуфабрикатов и готовой продукции; • ведет основные технологические операции в соответствии с видом вырабатываемой продукции; • оформляет производственно-технологическую документацию; • обслуживает технологическое оборудование по производству хлеба и хлебобулочных изделий.
Должен уметь:	

определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;	определяет качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;	дает рекомендации для оптимизации технологического процесса;
вести соответствующую производственную и технологическую документацию;	ведет соответствующую производственную и технологическую документацию;
рассчитывать производственные рецептуры;	рассчитывает производственные рецептуры;
определять расход сырья;	определяет расход сырья;
рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;	рассчитывает потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;	рассчитывает производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;
рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;	рассчитывает массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
подбирать операции режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;	подбирает операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;	эксплуатирует 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;	проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;	соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

1.5. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по результатам выполненного задания по практике (отчета о практике):

студент выполняет задания, предусмотренные программами практики и составляет отчет. В качестве приложения к дневнику практики студент оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике;

руководители практики знакомятся с отчетом студента;

руководители практики осуществляют оценивание общих и профессиональных компетенций студентов. Оценивание производится с использованием основных показателей

оценки результатов по дихотомической системе оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценивание выполненного задания по практике производится также с учетом: качества выполненной работы или изготовленного изделия (продукта, устройства и т.д.), соблюдения норм времени, умения выполнять рабочие приемы, наладку и регулировку оборудования, демонстрации практического опыта при решении профессиональных задач, планировании работ и организации рабочего места, соблюдения требований безопасности.

руководители практики определяют уровень освоения профессиональных компетенций в Аттестационном листе;

руководители практики определяют уровень освоения общих компетенций в Характеристике.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной (по профилю специальности) практики	Содержание материала производственной (по профилю специальности) практики		Объем часов
1	2		3
Раздел 1 ПМ.02 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий			
1.1. Организация безопасного выполнения работ.	Содержание		6
	1	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	
	2	Изучение мероприятий по безопасному выполнению работ.	
	3	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности.	
1.2. Ознакомление со структурой хлебозавода.	Содержание		6
	1	Ознакомление с территорией хлебозавода.	
	2	Изучение основных цехов и подразделений хлебозавода.	
	3	Ознакомление с производственной лабораторией.	
1.3. Ознакомление с сырьевой базой хлебозавода	Содержание		18
	1	Знакомство с организацией хранения, размещения сырья.	
	2	Изучение показателей качества муки, поступающей на предприятие.	
1.4. Ознакомление с дрожжевым и заквасочным отделением	Содержание		36
	1	Знакомство с процессом приготовления жидких дрожжей, заквасок и заварок, технологическими режимами и оборудованием для их приготовления.	
	2	Приготовление жидких и густых опар.	
	3	Организация работы дрожжевого отделения.	
1.5. Ознакомление с тестоприготовительным отделением	Содержание		36
	1	Знакомство с процессом приготовления жидких дрожжей, заквасок и заварок, технологическими режимами и оборудованием для их приготовления.	
	2	Организация работы в тестоприготовительном отделении	
1.6. Ознакомление с тесторазделочным отделением	Содержание		36
	1	Знакомство с операциями разделки теста для различного ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий, оборудованием для разделки и расстойки теста.	
	2	Организация работы в тесторазделочном отделении.	
1.7. Ознакомление	Содержание		36

с работой пекарного отделения	1	Знакомство с режимами выпечки хлебобулочных изделий, с особенностями выпечки для различного ассортимента хлеба и хлебобулочных изделий.	
	2	Определение готовности хлебобулочных изделий.	
	3	Организация работы в пекарном отделении.	
1.8. Ознакомление с остывочным отделением и экспедицией	Содержание		24
	1	Знакомство с правилами укладки, условиями и сроками хранения изделий.	
	2	Оборудование для нарезки, фасовки и упаковки продукции.	
	3	Виды упаковочных материалов.	
1.9. Ознакомление с ассортиментом продукции хлебозавода	Содержание		24
		Знакомство с ассортиментом хлеба, булочных, сдобных, сухарных и бараночных изделий, схемами их производства	
1.10. Ознакомление с механизированным и комплексно-механизированным линиями хлебозавода	Содержание		24
		Механизированные и комплексно-механизированные линии производства формового, подового хлеба, сдобных, булочных изделий.	
	Содержание		6
		Сдача отчета по производственной практике. Сдача зачета по профессиональным компетенциям	
Всего			252

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа производственной практики (по профилю специальности) реализуется на предприятиях хлебопекарного производства Чувашской Республики и Российской Федерации (АО «Чебоксарский хлебозавод № 2», ЗАО «Хлебокомбинат Петровский» и др.).

Студенты приобретают практические навыки в условиях производственного цеха.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.