

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКИ ПО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
специальность среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Чебоксары 2020

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

Разработчик:
Барская Марина Николаевна, преподаватель

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа производственной (по профилю специальности) практики ПП.03 по ПМ.03. Производство кондитерских изделий 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 освоения основных видов профессиональной деятельности 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Сферой деятельности выпускников являются предприятия по кондитерскому производству Чувашской Республики и Российской Федерации (АО «Акконд», ООО ПКФ Смак).

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 288 часов.

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.	Студент изучает специальную литературу, и современные научные разработки в области будущей профессиональной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Планирует свою деятельность в рамках заданных параметров; определяет оптимальные методы, формы и способы решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности, их эффективность и качество выполнения согласно заданной ситуации
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Анализирует рабочую ситуацию в соответствии с заданными критериями, указывая на соответствие (несоответствие) эталонной ситуации; делает выводы и принимает решения в условиях

	неопределенности; решает профессиональные задачи в соответствии с поставленной целью
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Планирует информационный поиск; владеет способами систематизации информации; интерпретирует полученную информацию в контексте своей деятельности
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Осуществляет обмен информации с использованием современного оборудования и программного обеспечения, в том числе на основе сетевого взаимодействия; моделирует профессиональную деятельность с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Распределяет объем работы среди участников коллективного проекта (лабораторной работы, исследовательской работы и т.п.); справляется с кризисами взаимодействия совместно с членами группы (команды)
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	Проводит объективный анализ и указывает субъективное значение результатов деятельности; осознает степень персональной ответственности за результат выполнения заданий, прогнозирует последствия принятого решения; демонстрирует собственную деятельность в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Самостоятельно организует собственные приемы обучения, в том числе в рамках исследовательской деятельности; дает оценку собственного продвижения, личностного развития
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Анализирует инновации в области профессиональной деятельности; выбирает эффективные технологии и рациональные способы выполнения профессиональных задач; владеет разнообразными методами (в том числе инновационными) для осуществления профессиональной деятельности на уровне технологического процесса
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.	Определяет показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства	Составляет производственную рецептуру, согласно заданным условиям и нормативной

сахаристых кондитерских изделий.	документации; составляет схемы технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве сахаристых кондитерских изделий, согласно заданному условию; определяет органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Составляет аппаратурно-технологическую схему приготовления мучных кондитерских изделий по заданной ситуации; разрабатывает характеристику назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; определяет органолептические и физико-химические показатели качества мучных кондитерских изделий по заданным условиям; составляет схему технологических операций по подготовке кондитерских изделий к реализации в торговую сеть; оформляет учетно-отчетную документацию (товаротранспортная накладная, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); разрабатывает рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации.
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Составляет аппаратурно-технологическую схему процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации; дает описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.
Иметь практический опыт работы:	
контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий	контролирует качество сырья и готовых кондитерских изделий
ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий	ведет технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	ведет технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий	эксплуатирует и обслуживает технологическое оборудование для производства кондитерских изделий
Должен уметь:	
проводить анализ качества сырья и готовой продукции	анализирует качество сырья, соответствие готовой продукции требованиям стандартов

определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции	осуществляет оценку органолептических и физико-химических показателей качества сырья, готовой продукции требованиям стандартов
по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса	рекомендует оптимальный технологический процесс по заданным параметрам
оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий	заполняет производственную документацию, технологические карты при производстве кондитерских изделий
рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства	производит расчет производственных рецептур при приготовлении различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства
рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий	производит расчет расхода сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий
выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы	определяет оптимальный способ формования в зависимости от вида конфетной массы
рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных и сахаристых кондитерских изделий	производит расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий
рассчитывать производительность печей	производит расчет производительности печей
эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий	использует основное оборудование при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий
проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий	выбирает оптимальное оборудование в соответствии с заданной задачей для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий

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
МДК 03.01 Технология производства мучных кондитерских изделий			162
1. Организация безопасного выполнения работ.	Содержание		6
	1	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	
	2	Изучение мероприятий по безопасному выполнению работ. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности.	
	3	Распределение по рабочим местам и составление календарного плана прохождения практики.	
2. Ознакомление со структурой кондитерского предприятия	Содержание		6
	1	Ознакомление с территорией предприятия. Изучение основных цехов и подразделений. Ознакомление с производственной лабораторией.	
	2	Изучение ассортимента вырабатываемой продукции.	
	3	Ознакомление со структурой управления предприятием.	
3. Изучение технологических схем производства	Содержание		18
		Изучение технологических схем производства мучных кондитерских изделий на различных технологических линиях: - производство печенья; - производство пряников; - производство тортов и пирожных; - производство заварного полуфабриката и др.	
4. Работа на рабочих местах в качестве дублера бисквитчика	Содержание		18
		Отработка навыков приготовления теста, формования и выпечки различных видов выпеченных полуфабрикатов: - бисквитного; - песочного; - заварного; - воздушного; - слоеного и др.	
		Обслуживание оборудования для приготовления теста, формования и выпечки полуфабрикатов.	12
		Определение готовности полуфабрикатов. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов. Разбор причин дефектов.	12

5. Работа на рабочих местах в качестве дублера кондитера	Содержание		18
		Отработка навыков приготовления различных видов отделочных полуфабрикатов: - крема сливочного, белкового и др.; - взбитых сливок; - сиропов для промочки; - помады, карамели и др.	
		Обслуживание оборудования для приготовления отделочных полуфабрикатов и правила его санитарной обработки. Приготовление и использование моющих и дезинфицирующих средств	12
6. Работа на рабочих местах в качестве дублера кондитера	Содержание		24
		Отработка навыков отделки тортов и пирожных различными отделочными полуфабрикатами.	
		Виды наконечников для нанесения рисунков, периодичность обработки мелкого инвентаря, внутрицеховой и оборотной тары для кондитерских масс.	6
7. Работа на рабочих местах в качестве дублера в отделении хранения готовой продукции	Содержание		18
		Изучение видов упаковочных материалов и потребительской тары для кондитерских изделий. Правила нанесения маркировки на потребительскую тару, информация для потребителя.	
		Сроки годности и условия хранения готовой продукции.	
МДК 03.02 Технология производства сахаристых кондитерских изделий			126
1. Организация безопасного выполнения работ.	Содержание		6
	1	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	
	2	Изучение мероприятий по безопасному выполнению работ. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности	
	3	Распределение по рабочим местам и составление календарного плана прохождения практики	
2. Ознакомление со структурой предприятия	Содержание		6
	1	Ознакомление с территорией предприятия. Изучение основных цехов и подразделений. Ознакомление с производственной лабораторией.	
	2	Изучение ассортимента вырабатываемой продукции	
	3	Ознакомление со структурой управления предприятием	
3. Изучение технологических схем производства	Содержание		12
		Изучение технологических схем производства сахаристых кондитерских изделий на различных технологических линиях: - производство твердой карамели; - производство мягкой карамели.	
		Изучение технологических схем производства сахаристых кондитерских изделий на различных технологических линиях: - производство помадных глазированных конфет;	12

		- производство конфет с пралиновыми, сбивными, грильяжными и другими конфетными массами	
		Изучение технологических схем производства сахаристых кондитерских изделий на различных технологических линиях: - производство конфет типа ассорти - производство ириса	12
4. Работа в качестве дублера в карамельном цехе (варщик сиропа, карамельщик)	Содержание		30
		Отработка навыков приготовления инвертного и карамельного сиропов, карамельной массы периодическим и непрерывным способами. Отработка навыков приготовления фруктово-ягодных, помадных, молочных, сбивных, ореховых и др. начинок. Темперирование начинок.	
		Охлаждение и разделка карамельной массы, калибрование карамельного жгута и формование карамели. Поддержание параметров в охлаждающем шкафу.	
		Способы защиты поверхности карамели. Органолептическая оценка качества карамели. Обслуживание и регулировка оборудования для производства карамели. Разбор причин дефектов	
5. Работа в качестве дублера в конфетном цехе (конфетчик, глазировщик)	Содержание		30
		Отработка навыков приготовления помадного сиропа, помады на станции ШЛА, приготовления фруктовых, сбивных, кремовых, пралиновых и др. конфетных масс.	
		Освоение формования конфетных масс различными способами. Виды и причины дефектов. Глазирование корпусов конфет, режимы охлаждения. Способы и виды завертки. Условия и сроки хранения конфет.	
		Обслуживание оборудования для приготовления конфетных масс, формования, глазирования и завертывания конфет.	
		Производство ириса	
6. Работа в качестве дублера на участке упаковки	Содержание		12
		Сроки годности готовой продукции; способы завертки карамели и конфет. Отработка навыков обслуживания оборудования для завертывания карамели и конфет. Правила упаковки готовой продукции, нанесение маркировки.	
Обобщение материалов практики и оформление отчёта	Содержание		4
		Обобщение материала, формулировка выводов. Сдача отчета по производственной практике. Сдача зачета по профессиональным компетенциям	
Дифференцированный зачет			2
Всего			288

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа производственной (по профилю специальности) практики реализуется на предприятиях кондитерского производства Чувашской Республики и Российской Федерации (АО «Акконд», ООО ПКФ Смак).

Студенты приобретают практические навыки в условиях кондитерского цеха.

3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

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