

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 практики (по профилю специальности) по профессиональному модулю
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям
служащих (пекарь)**

для специальности среднего профессионального образования
19.02.03. «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

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 практики (по профилю специальности) ПП.06 по ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь) 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 эксплуатации оборудования для производства хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, инвентаря и ведения работ с тестом и полуфабрикатами. Сферой деятельности обучающихся являются предприятия хлебопекарного производства Чувашской Республики и Российской Федерации (АО «Чебоксарский хлебозавод № 2», ЗАО «Хлебокомбинат Петровский» и 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 90 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	- демонстрация интереса к будущей профессии
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий; - оценка эффективности и качества выполнения
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- работа с ПК и интернетом
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	- самоанализ и коррекция результатов собственной работы
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- определение показателей качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов. - правильность взвешивания, растворения, дозирования необходимого сырья.
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	- составление производственных рецептов, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составление схем технологического процесса изготовления полуфабрикатов

	<p>при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, согласно заданному условию;</p> <ul style="list-style-type: none"> - определение органолептических и физико-химических показателей качества полуфабрикатов.
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление аппаратурно-технологических схем приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - разработка характеристик назначения и сущности операций разделки, формовки, расстойки теста и их технологических параметров; - разработка характеристик назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров; - составление схем технологических операций по подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть;
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление аппаратурно-технологических схем процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации;
<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - определение показателей качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов - правильность взвешивания, растворения, дозирования необходимого сырья.
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - приготовления мучных кондитерских изделий; - составление схем технологических операций по подготовке мучных кондитерских изделий к реализации в торговую сеть;
<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - составление аппаратурно-технологических схем процесса производства мучных кондитерских изделий по заданной ситуации;
<p>Иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> • подготовки к работе хлебобулочного и мучного кондитерского производства и своего рабочего места; • поддержания в чистоте и порядке рабочих мест; • проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов; • упаковки и складирования пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной и мучной кондитерской продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения; • приготовления хлебобулочной продукции и мучных кондитерских изделий стандартного ассортимента; 	

- процеживания, протирания, замешивания, измельчения, формовки, фарширования, начинки хлебобулочной продукции, простых мучных кондитерских изделий;
- порционирования (комплектации), раздачи продукции массового спроса;
- изготовления простых элементов для производства сложных видов хлебобулочной и мучной кондитерской продукции и ее презентации;
- упаковки готовой хлебобулочной и мучной кондитерской продукции;

Должен уметь:

- организовывать рабочее место пекаря;
- производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов к работе;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве продукции;
- изготавливать изделия и проводить презентацию;
- безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной и мучной кондитерской продукции;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда;
- отпускать готовую хлебобулочную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства хлебобулочной и мучной кондитерской продукции;
- эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию, мучные кондитерские изделия;

Должен знать:

- федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;
- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, мучных кондитерских изделий;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в производстве, и правила ухода за ними;
- правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

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
ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих		
МДК.06.01 Организация производственной деятельности пекаря		
1.1. Организация безопасного выполнения работ и ознакомление со структурой предприятия	Содержание	
	Вводный инструктаж по охране труда и пожарной безопасности.	18
	Изучение мероприятий по безопасному выполнению работ.	
	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности.	
	Ознакомление с территорией хлебозавода.	
	Изучение основных цехов и подразделений хлебозавода.	
Ознакомление с производственной лабораторией.		
1.2. Приготовление теста	Содержание	
	Приготовление теста из пшеничной муки.	18
	Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	
	Приготовление бисквитного теста.	
	Приготовление песочного теста.	
	Приготовление слоеного теста.	
Определение готовности теста к разделке.		
1.3. Разделка теста	Содержание	
	Деление теста на куски. Участие в процессе деление теста на куски на оборудовании и вручную.	24
	Округление тестовых заготовок и формование. Участие в процессе округления тестовых заготовок на оборудовании и вручную.	
	Расстойка тестовых заготовок. Наблюдение и контроль за режимом расстойки тестовых заготовок.	
Участие в отделке поверхности тестовых заготовок и нарезке.		

	Участие в отделке мучных кондитерских изделий.	
1.4. Выпечка хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание	
	Участие в процессе выпечки хлебобулочных изделий. Подбор технологических параметров.	24
	Участие в процессе выпечки различных хлебов. Подбор технологических параметров.	
	Участие в процессе выпечки мучных кондитерских изделий. Подбор технологических параметров.	
1.5. Упаковка и хранение готовой продукции	Содержание	
	Правила укладки хлебобулочных изделий в лотки, контейнеры, вагонетки, витрины. Расфасовка, упаковка мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке и маркировке изделий. Дифференцированный зачет	6
Всего:		90

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:

Программа производственной (по профилю специальности) практики реализуется на предприятиях хлебопекарной промышленности Чувашской Республики (АО «Чебоксарский хлебозавод № 2», ЗАО «Хлебокомбинат Петровский», ПКФ «Смак» и др.).

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