

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
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.03 ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
специальность среднего профессионального образования
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Чебоксары 2020

Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Разработчик:
Барская Марина Николаевна, преподаватель

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1.1. Аннотация к программе

Настоящая программа учебной практики УП.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 организации и ведения технологических процессов производства мучных кондитерских изделий. Сферой деятельности обучающихся являются предприятия кондитерского производства и организации общественного питания Чувашской Республики и Российской Федерации.

1.2. Цели и задачи учебной практики

Формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по каждому из видов профессиональной деятельности под руководством преподавателя профессиональных модулей или мастера производственного обучения.

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

Программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 36 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

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

Учебная практика направлена на формирование у обучающихся основных умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Учебная 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.	- правильность понимания сущности и значимости профессии; - активность и энтузиазм в практической деятельности студента за период обучения.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- планирование собственной деятельности в рамках заданных параметров; - выбор оптимальных методов, форм и способов 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.	- анализ рабочей ситуации; - точность, быстрота и адекватность принятия решения в стандартных и нестандартных ситуациях, а так же понимание ответственности за выполненные действия.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач,	- точность и быстрота информационного поиска в соответствии с заданной ситуацией.

профессионального и личностного развития.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в 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. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.	- способность организовывать самостоятельную работу при освоении профессиональных компетенций; - проявление стремлений к самообразованию и повышению профессионального уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- анализ инноваций в области профессиональной деятельности.
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	- определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов.
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий	- рассчитана производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации; - составлены схемы технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве сахаристых кондитерских изделий, согласно заданному условию; - определены органолептические и физико-химические показатели качества готовых изделий
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления мучных кондитерских изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - определены органолептические и физико-химические показатели качества мучных кондитерских изделий по заданным условиям; - составлена схема технологических операций по подготовке кондитерских 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 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства кондитерских изделий по заданной ситуации; - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.
<p>иметь практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; - ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; - ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; - эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ качества сырья и готовой продукции; - определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции; - по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса; - оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; - рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства; - рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; - выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы; - рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий; - рассчитывать производительность печей; - эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; - проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды сырья для производства сахаристых кондитерских изделий; - состав, свойства, требования действующих стандартов к качеству сырья; - органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой кондитерской продукции; - основные методы органолептических и физико-химических испытаний; - классификацию и ассортимент сахаристых кондитерских изделий (карамели, шоколада, конфет и ириса, пастило-мармеладных изделий, драже и халвы); - технологию приготовления сахаристых кондитерских изделий (карамели леденцовой и карамели с начинкой, шоколада, конфет и ириса, фруктово-ягодного, желейного мармелада и пастилы, драже и халвы); - способы формования конфетных масс и ириса; - требования к качеству полуфабрикатов и готовой продукции сахаристых кондитерских изделий; - классификацию и ассортимент мучных кондитерских изделий (печенья, пряников, тортов и пирожных, кексов, вафель); 	

- технологию приготовления мучных кондитерских изделий (сахаристого и затяжного печенья, сырцовых и заварных пряников, выпеченных и отделочных полуфабрикатов, кексов, вафель);
- требования к качеству готовой продукции мучных кондитерских изделий;
- виды дефектов продукции и меры по их устранению;
- виды брака и меры по его предупреждению и устранению;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для тепловой обработки сырья, полуфабрикатов;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение и принцип действия оборудования для заливки, фасовки и упаковки кондитерских изделий;
- правила эксплуатации и технического обслуживания основных видов оборудования для производства сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве 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 программой 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 системе оценивания: «нет» – компетенция не освоена, «да» – 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 общих и профессиональных компетенций в Аналитической справке.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ учебной практики	Содержание материала учебной практики	Объем часов
1	2	3
ПМ.03 Производство кондитерских изделий		
Организация безопасного выполнения работ.	Содержание	
	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и пожарной безопасности	6
	Изучение мероприятий по безопасному выполнению работ.	
	Правила поведения в кондитерском цехе.	
Ознакомление со структурой кондитерских предприятий	Содержание	
	Организация рабочих мест в кондитерском цехе.	6
	Изучение ассортимента мучных кондитерских изделий	
	Структура управления кондитерским предприятием	
Изучение технологических схем производства	Содержание	
	Прием, хранение и подготовка сырья к производству	6
	Изучение технологических схем производства кондитерских изделий	
	Составление аппаратурно-технологических схем производства кондитерских изделий	
Ознакомление с порядком разработки и запуск в серийное производство новых видов продукции	Содержание	
	Ознакомление с порядком разработки новых видов кондитерской продукции.	6
	Составление расчетов для запуска в серийное производство новых видов продукции.	
	Ознакомление с документацией, необходимой для запуска в серийное производство новых видов продукции.	
Ознакомление с современной организацией технологического контроля на кондитерских предприятиях	Содержание	
	Ознакомление с видами технологического контроля на кондитерских предприятиях.	6
	Упаковка и маркировка кондитерских изделий. Виды упаковочного материала.	
	Изучение сроков годности и условий хранения готовой продукции.	
Обобщение материалов практики и оформление отчёта	Содержание	
	Обобщение материалов, формулировка выводов.	6
	Формирование отчета.	
	Сдача и защита отчета по учебной практике.	
Всего		36

3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной практики предполагает наличие учебного кабинета и учебного кондитерского цеха, а также технических средств обучения:

Оснащение кабинета:

- посадочные места по количеству студентов;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты: полный комплект по изучаемому оборудованию;
- раздаточный и дидактический материал;
- основная и дополнительная литература при кабинете;
- учебные видеофильмы;
- мультимедийное оборудование;
- презентации по оборудованию базовых предприятий;
- видеодиски с каталогами оборудования ведущих отечественных и иностранных производителей

Оснащение учебного кондитерского цеха:

- мойка, шкафы для хранения посуды и инвентаря;
- посуда и инвентарь;
- производственные столы;
- стеллажи для оборудования и инвентаря;
- электронные весы;
- планетарные и ручные миксеры;
- холодильное оборудование;
- конвекционные печи.

Программа учебной практики реализуется в кабинетах и лаборатории колледжа

Студенты приобретают первоначальные профессиональные практические умения и знания.

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