

АДАПТИРОВАННАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

ПМ.01. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

код, название модуля

по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

код, название

Профессиональный учебный цикл

Код: ПП. 01

Адаптированная программа ПП.01 разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья: нарушениями слуха, нарушениями зрения, общими заболеваниями

Рассмотрена и одобрена
на заседании ЦМК
механико-технологических дисциплин
Протокол от 30.08.2018 г. № 1
Председатель ЦМК
ФИО _____
подпись

Программа разработана в соответствии с
требованиями ФГОС СПО по специальности
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий, «Положения о практике
обучающихся, осваивающих основные
профессиональные образовательные программы
СПО, утвержденного приказом Министерства
образования и науки РФ от 18.04.2013 г. № 291

Утверждаю
Заместитель директора по УПР
_____ Е.А. Лебедева
30.08.2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Пояснительная записка..... | 4 |
| 2. Паспорт адаптированной программы производственной практики по ПМ 01. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке | 5 |
| 3. Структура и содержание адаптированной программы производственной практики по ПМ 01. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке..... | 7 |
| 4. Условия реализации адаптированной программы производственной практики по ПМ 01. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке..... | 9 |
| 5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы производственной практики по ПМ 01. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке..... | 11 |
| 6. Приложения | 1 |

4

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная программа ПП 01. Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий; «Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 14 июня 2013 г. № 464; «Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013г. № 291; «Требований к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в профессиональных образовательных организациях, в том числе оснащенности образовательного процесса» (письмо Департамента подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ 18 марта 2014 г. № 06-281); «Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. N 1309, Письма Минобрнауки России от 12.02.2016 N ВК-270/07 «Об обеспечении условий доступности для инвалидов объектов и услуг в сфере образования», «Методических рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования» (Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 N 06-443). Практика является обязательным разделом адаптированной образовательной программы ПССЗ. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. Производственная практика проводится ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж» при освоении студентами профессиональных компетенций в рамках ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке концентрированно. Производственная практика направлена на формирование у студента практических профессиональных умений, приобретение практического опыта, поэтому она проводится на предприятиях по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий, оснащенных современным оборудованием, применяющих передовые формы и методы выпечки хлеба. В процессе производственной практики, на предприятии обучающиеся последовательно отрабатывают навыки работы на всех этапах технологического процесса: приемка и обработка сырья, приготовление полуфабрикатов для хлебобулочной продукции. При этом обучающиеся должны изучить ассортимент основного и дополнительного сырья для производства хлебобулочной продукции, оборудование, используемое на предприятиях, изучить устройство, принцип действия и правила безопасной работы оборудования. При прохождении практики необходимо прививать профессиональные навыки, умение рационально использовать рабочее время, экономно расходовать сырье, бережно относиться к инструментам и оборудованию, знакомиться с инновационными методами и приемами работы. Адаптация программы ПП.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке осуществляется с учетом рекомендаций, данных обучающимся по заключению психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программы реабилитации инвалида (ребенка-инвалида). При необходимости для прохождения практики инвалидами создаются специальные рабочие места с учетом нарушенных функций и ограничений их жизнедеятельности в соответствии с требованиями, утвержденными приказом Министерства труда России от 19 ноября 2013 года N 685н. Для руководства практикой назначаются руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организации. Руководители практики от организации проводят ее в соответствии с программой, обеспечиваютхождение практики. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые и индивидуальные консультации, контролируют реализацию программы и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности. Результаты отработки заданий по видам работ оформляются в виде дневника и отчета, в котором дается краткое

описание самостоятельно выполненных заданий и вопросов на примере конкретной организации. Практика завершается дифференцированным зачетом.

II. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

III.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

2.1. Область применения адаптированной программы производственной практики

Адаптированная программа III.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке является составной частью АОПССЗ СПО, обеспечивающей реализацию ФГОС СПО.

Производственная практика по ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать эффективность и качество

ОК 3. Принимать решение 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, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды, 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

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.

2.2. Цели и задачи адаптированной программы III.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

Цель адаптированной программы производственной практики: овладение обучающимися основным видом профессиональной деятельности: Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке, в том числе соответствующими общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями.

Задачи производственной практики:

- формирование у обучающихся практических профессиональных умений для совершенствования рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии пекарь;
- формирование профессиональных умений и навыков;
- закрепление и систематизация знаний, полученных при изучении специальных дисциплин;
- формирование навыков в области подготовки сырья к переработке для приготовления хлебобулочных и мучные кондитерских изделий;
- развитие профессионального мышления и коммуникативных навыков

- подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению общих профессиональных и специальных дисциплин.

2.3. Требования к результатам освоения адаптированной программы производственной практики

В результате прохождения производственной практики обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических - показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

знать:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии

2.4. Количество часов на освоение адаптированной программы производственной практики:

Всего - 2 недели, 72 часа

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

III.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

1. Тематический план адаптированной программы производственной практики

| № п/п | Наименование темы | Количество часов/дней |
|-------|--|-----------------------|
| 1. | Ознакомление с предприятием. | 6час/1 день |
| 2. | Характеристика основного сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 12 час/2 дня |
| 3. | Характеристика дополнительного сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 18час/3 дня |
| 4. | Технологическая схема производства. | 30час/5 дней |
| 5. | Дифференцированный зачет. | 6час/1 день |
| | Итого: | 72 часа/ 12 дней |

3.2 Содержание адаптированной программы

III.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

Тема 1. Ознакомление с предприятием.

Инструктаж о прохождении производственной практики. Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, режим работы, перечень предоставляемых услуг, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений. Изучение инструкций по охране труда, техники безопасности и противопожарной безопасности, производственной санитарии.

Изучение основных и вспомогательных цехов предприятия. Ознакомление с расположением и устройством складов сырья на территории предприятия. Анализ материально-технической базы предприятия, оценка с точки зрения соответствия типу, классу предприятия и современным требованиям.

Студент должен знать:

Организационно-правовые формы. Подразделение помещений предприятия по функциональному назначению, планировочное решение помещений, перечень предоставляемых услуг. Оборудование и инвентарь мучного цеха, ассортимент хлебобулочных изделий.

Студент должен уметь:

Рационально организовывать рабочее место, разрешать межличностные конфликтные ситуации, овладеть навыками самоорганизации; сформировать чувство ответственности за качество приготовленных изделий, за сохранность товарно-материальных ценностей.

Тема 2. Характеристика основного сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Виды, химический состав и свойства зерна;

- виды помолов, сорта муки;
- характеристика среднего химического состава пшеничной и ржаной муки;
- клейковина пшеничной муки, ее химический состав, свойства, технологическое значение;
- ферменты муки, их свойства и технологическое значение;
- понятие «хлебопекарные свойства муки»: газообразующая и газодерживающая способность муки, сила муки, автолитическая активность муки;
- особенности хлебопекарных свойств ржаной муки.
- особенности химического состава и хлебопекарных свойств муки, полученной из

дефектного зерна;

- влияние хлебопекарных свойств муки на качество продукции;
- виды, химический состав и свойства основного сырья: дрожжей, химических рыхлителей, воды и соли;
- требования действующих стандартов к качеству основного сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска основного сырья;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя.

Студент должен знать:

Классификацию, химический состав и свойства основного сырья, требования действующих стандартов к качеству сырья, основные органолептические и физико-химические показатели качества, правила приемки, хранения и отпуска сырья. Правила оформления документации.

Студент должен уметь:

Проводить испытания по определению органолептических и физико-химических - показателей качества основного сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Рассчитывать необходимое количество сырья и оформлять производственную и технологическую документацию.

Тема 3. Характеристика дополнительного сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

Виды, химический состав и свойства дополнительного сырья: солод, отруби, сахар, крахмал, молочные и яичные продукты, жиры и масла, орехи и пряности, плодово-ягодные продукты, какао-бобы, пищевые добавки, витаминно-минеральные смеси;

- требования действующих стандартов к качеству дополнительного сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска дополнительного сырья;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске дополнительного сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя.

Студент должен знать:

Классификацию, химический состав и свойства дополнительного сырья, требования действующих стандартов к качеству сырья, основные органолептические и физико-химические показатели качества, правила приемки, хранения и отпуска сырья. Правила оформления документации.

Студент должен уметь:

Проводить испытания по определению органолептических и физико-химических - показателей качества дополнительного сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Рассчитывать необходимое количество сырья и оформлять производственную и технологическую документацию.

Тема 4. Технологическая схема производства.

Последовательность и назначение отдельных технологических операций: прием и хранение сырья, подготовка сырья, приготовление теста, разделка теста, выпечка, хранение и транспортировка;

- характеристика отдельных этапов производства;
- общие сведения о хлебопекарных предприятиях, виды используемого оборудования;
- хранение муки, процессы, протекающие при хранении пшеничной муки: созревание, изменение влажности, цвета, кислотности муки, жира, свойств клейковины, свойств теста и изменение качества хлеба;
- порча муки при хранении: прогаркание, плесневение, прокисание, самосогревание, уплотнение и слеживание и способы ее предотвращения;
- вредители хлебных запасов;
- понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки.
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству.

Студент должен знать:

Назначение отдельных технологических операций производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. Правила хранения муки, процессы, протекающие при хранении пшеничной муки. Виды порчи и способы ее предотвращения. Особенности хранения сырья тарным и бестарным способом и способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству. Правила эксплуатации основных видов оборудования.

Студент должен уметь:

Эксплуатировать основные виды оборудования. Оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства.

Определять потери сырья при хранении. Подготавливать сырье к дальнейшей переработке. Подбирать сырье для правильной замены, рассчитывать необходимое количество заменителя. Соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

Тема 5. Дифференцированный зачет.

По окончании производственной практики проводится итоговая конференция. На конференции студенты выступают с защитой отчета по практике. Время выступления одного студента не более 10 минут.

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

ПП.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению производственной практики.

Оборудование учебной пекарни и рабочих мест лаборатории:

- Учебная пекарня» машина тестомесильная “ машина тестомесильная ТММ-1м, шкаф расстойный электрический “ШПЭ – 2.1”, пекарский шкаф шпэ-3, стол для разделки полуфабрикатов, блендер BRAUN, миксер SCARLETT, набор форм для тортов, набор форм с тефлоновым покрытием, набор листов с тефлоновым покрытием, электроплита ПЭСМ-4Ш, холодильник “Бирюса”, электрическая печь “ASEI DELTA”, набор посуды и емкостей для хранения сырья, набор форм и выемок для пряников, печенья, кексов, шкаф для хранения посуды
- «Лаборатория экспертизы и качества» весы циферблатные РН – 6Ц 13У, компьютер

“LITEON”, принтер SAMSUNG, сушильный шкаф СЭШ-3М, влагомеры, ИДК-3М, тестомесилка У1-ЕТК, прибор ПЧП, муфельная печь, КФК-2, термостат, дозаторы, терморегулятор, смеситель, ППГ, лабораторные мельнички.

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху, которое обеспечивается наличием звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования, предоставляются услуги сурдопереводчика.

Наименование оборудования:

1. «Исток» А2 портативная информационная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
2. Система информационная для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
3. стационарная "Исток" С1м (зона охвата от 50 до 100 м2)
4. Настенная информационная индукционная система для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
5. «Исток» М2 со встроенным плеером
6. Система свободного звукового поля FRONT ROW TO GO
7. Специальное рабочее место для лиц с инвалидностью и ОВЗ по слуху
8. Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb)
9. Мобильный звукоусилительный комплект Yamaha STAGEPAS 400i 1m
10. FM-передатчик AMIGO T31Акустическая система (SVEN SPS-702)

Специальное учебное, реабилитационное, компьютерное оборудование для лиц с инвалидностью и ОВЗ по зрению: которое обеспечивает индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; задания для выполнения, а также инструкция по порядку проведения занятий (испытаний) оформляются увеличенным шрифтом;

Наименование оборудования:

1. Стационарный увеличитель TOPAZ XL HD 22
2. Электронная лупа Bigger B2.5-43TV
3. Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse
4. Тифлоплеер. Устройство для чтения говорящих книг
5. Czytak Plus с встроенным синтезатором речи Ivona
6. Многофункциональное устройство с синтезом речи PlexTalk Linio
7. Говорящий карманный калькулятор на русском языке
Документ-камера (AverVision (AVerMedia) U70)

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров между образовательной организацией и предприятий общественного питания.

4.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5-е изд.) учебник – М.: Академия, 2017.- 381с
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское (3-е изд) учебник – М.: Лань, 2016.- 430с
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч. Ч. 1 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2014.-112с.

4. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч. Ч. 2 (4-е изд., испр.) учеб. Пособие– М.: Академия, 2017.-112с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (2-е изд., испр.) учебник – М.: Академия, 2016.- 336с

Дополнительные источники:

1. Кузнецова, Л. С. Технология производства мучных кондитерских [Текст]: учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова. – М.: Академия, 2017. – 680 с.
2. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства : [учебник для студентов вузов по специальности "Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий"] - Москва: ДеЛи плюс, 2016. - 538 с.

4.3. Кадровое обеспечение организации и проведения производственной практики

Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла или мастерами производственного обучения. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организации. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций - баз практики, участвующие в реализации адаптированной программы ПП.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке, должны быть ознакомлены с психофизическими особенностями обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и учитывать их при организации практики. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» и организаций - баз практики осуществляют непрерывное и комплексное сопровождение обучающихся инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

У. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПП.01 Приёмка, хранение и подготовка сырья к переработке

5.1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения адаптированной программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: «**Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**», в том числе общими и профессиональными компетенциями:

| Результаты (освоенные общие компетенции) | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|--|--|---|
| ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -демонстрация интереса к будущей профессии. | Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе работы. |
| ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. | - обоснование выбора по применению методов совершенствования профессиональных задач. | |
| ОК.3. Принимать решения в стандартных и нестандартных | - демонстрация способности принимать решения в стандартных | |

| | | |
|--|--|--|
| ситуациях и нести за них ответственность. | 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. | - оформление информационного листа для потребителей о предоставляемых услугах. | |
| ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | - осуществление эффективного поиска необходимой информации; использование различных источников, включая электронные источники. | |
| ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством. | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения и потребителями; - своевременное и качественное выполнение указаний руководителя; - демонстрация уважительного обращения к потребителю. | |
| ОК.7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. | - проведение самоанализа и коррекция выполненной работы, участие в работе малыми группами; участие в подготовке и проведении деловых и ролевых игр; участие в конкурсах, викторинах и пр. | |
| ОК.8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. | - планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня | |
| ОК.9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - активное участие в различных формах профессиональной деятельности в условиях обновления ее целей, содержания, смены технологий. | |

| Результаты обучения (приобретение практического опыта, освоенные умения, усвоенные знания) | Формы и методы контроля и оценки результатов обучения |
|--|--|
| <p>Приобретённый практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приемки сырья; - контроля качества поступившего сырья; - ведения процесса хранения сырья; | <p>Формы контроля обучения:</p> <p>Практические задания. Наблюдение и экспертная оценка руководителя практики на предприятии,</p> |

- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

Освоенные умения:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических - показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

Усвоенные знания:

- виды, химический состав и свойства сырья;
- требования действующих стандартов к качеству сырья;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества;
- правила приемки, хранения и отпуска сырья;
- правила эксплуатации основных видов оборудования;
- особенности хранения сырья тарным и бестарным способом;
- виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;
- правила подготовки сырья к производству;
- способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;
- производственное значение замены одного сырья другим;
- основные принципы и правила взаимозаменяемости;
- правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

бригадира, руководителя практики от ОУ.
Оценка деятельности студента на производстве

Формы оценки:

Выставляется итоговая оценка при защите отчета по практике.

Методы контроля:

Дифференцированный зачет.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КОСТРОМСКОЙ ОБЛАСТИ
ОГБПОУ «КОСТРОМСКОЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

« Утверждаю»
Директор организации
(или) руководитель практики от организации
_____/_____/_____
подпись, печать
« ____ » _____ Г.

МП

ОТЧЕТ

по производственной практике
по ПМ.01. Приемка, хранение и подготовка
сырья к переработке
обучающегося _____ курса группы № _____
специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО обучающегося

ОЦЕНКА: _____

Руководитель практики от образовательной организации:

Березовская Н.Н. – преподаватель ОГБПОУ «КТЭК»

Руководитель практики от организации:

ФИО, должность

Кострома 20 _____

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Характеристика

обучающегося _____ курса группы № _____
 специальности _____

код и наименование специальности

ФИО обучающегося

с « ____ » _____ 20__ г. по « ____ » _____ 20__ г.
 прошел (ла) _____ производственную _____ практику _____ в _____

_____ За _____ время _____ прохождения
 практики _____ показал(а) (высокий, средний, низкий) _____ уровень теоретической подготовки, (отличное) _____ умение применять и использовать знания, полученные в колледже, для решения поставленных перед ним (ней) практических задач.

В период прохождения практики освоил(а) общие и профессиональные компетенции:

ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;

ОК.2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые 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, эффективно общаться с коллегами, руководством;

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.

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.

В целом работа студента заслуживает оценки _____.

Руководитель практики от предприятия:

 (Ф.И.О., должность)

 (подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

МП

| | | |
|--|--|--|
| ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности. В | | |
| ОК.6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством. | | |
| 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. В | | |
| Профессиональные компетенции | | |
| 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 | | |

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики от образовательной организации:

_____/_____

Руководитель практики от предприятия:

_____/_____

подпись

ФИО, должность

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

ОГБПОУ «Костромской торгово-экономический колледж»

Дневник

прохождения производственной практики
обучающегося _____ курса группы № _____
специальности _____

код и наименование специальности

ФИО обучающегося

Период практики:

с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

Наименование организации, юридический адрес:

Руководитель практики от организации: _____

ФИО, должность

Руководитель практики от образовательной организации:

ФИО, должность

**Задание на прохождение
производственной практики по ПМ 01. Приемка, хранение и подготовка сырья к
переработке**

| № п/п | Наименование темы | Количество часов/дней |
|-------|--|-----------------------|
| 1. | Ознакомление с предприятием. | 6час/1 день |
| 2. | Характеристика основного сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 12 час/2 дня |
| 3. | Характеристика дополнительного сырья для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий | 18час/3 дня |
| 4. | Технологическая схема производства. | 30час/5 дней |
| 5. | Дифференцированный зачет. | 6час/1 день |
| | Итого: | 72 часа/ 12 дней |