

АДАптиРОВАННАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

ПМ.04. Производство макаронных изделий

код, название модуля

**по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и
макаронных изделий**

код, название

Профессиональный учебный цикл

Код: ПП. 04

Адаптированная программа ПП.04 разработана в отношении обучающихся с конкретными видами ограничений здоровья: нарушениями слуха, нарушениями зрения, общими заболеваниями

Кострома, 2018 г.

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 04 Производство макаронных изделий.....	5
3. Структура и содержание адаптированной программы производственной практики по ПМ 04 Производство макаронных изделий.....	7
4. Условия реализации адаптированной программы производственной практики по ПМ 04 Производство макаронных изделий	9
5. Контроль и оценка результатов освоения адаптированной программы производственной практики по ПМ 04 Производство макаронных изделий.....	11
6. Приложения	14

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Адаптированная программа ПП.04 Производство макаронных изделий 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 АОПССЗ. Производственная практика (по профилю специальности) проводится ОГБПОУ «КТЭК» при освоении обучающимися профессиональных компетенций в рамках ПМ.04. Производство макаронных изделий концентрировано. Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, оснащенных современным оборудованием.

Адаптация программы ПП.04 Производство макаронных изделий 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 организаций – баз практик. Руководители практики от организации проводят ее в соответствии с программой, обеспечивают

прохождение практики. Руководители практики от ОГБПОУ «КТЭК» оказывают студентам методическую помощь, проводят групповые и индивидуальные консультации, контролируют реализацию программы и условия проведения практики в организациях, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности.

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

II. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

III.04 Производство макаронных изделий

2.1. Область применения адаптированной программы.

Адаптированная программа III.04 Производство макаронных изделий является частью АОППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) специальности и соответствующих 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 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, потребителями.

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 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

2.2. Требования к результатам освоения адаптированной программы производственной практики

В результате прохождения производственной практики студент должен иметь практический опыт:

контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;

уметь: проводить анализ качества сырья и готовой продукции; определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья; по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; оформлять производственную и технологическую документацию определять расход сырья и рассчитывать рецептуры; подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки; определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки; рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий; подбирать вид матрицы для заданных условий; проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий; знать: требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой макаронной продукции; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок, классификацию и групповую характеристику макаронных изделий; технологию и организацию производства макаронных изделий; типы замеса макаронного теста; технологию замеса и прессования теста; характеристики и назначение вакуумированного теста; технологические требования к матрицам; стадии разделки и их назначение; причины дефектов сырых изделий при разделке и способы их устранения; режимы сушки коротких и длинных изделий; изменение свойств макаронных изделий при сушке; назначение стабилизации изделий; требования, предъявляемые к качеству макаронных изделий; методы упаковки макаронных изделий; режимы хранения изделий; нормирование расхода сырья; способы борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий; причины дефектов макаронных изделий и меры по их устранению; виды и состав линий для производства макаронных изделий; устройство и порядок работы макаронных прессов различных конструкций; конструкции матриц и правила их эксплуатации; классификацию, устройство и принцип работы оборудования для сушки макаронных изделий; принципы работы упаковочного оборудования; правила эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных изделий; правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий.

2.3. Количество часов на освоение адаптированной программы производственной практики:

Всего 2 недели – 72 час.

III. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ III.04 Производство макаронных изделий

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1.	Ознакомление с предприятием.	6 час/1 день
2.	Сырье макаронного производства. Приготовление макаронного теста.	12 час/2 дня
3.	Формование и разделка полуфабрикатов.	12 час/2 дня
4.	Сушка и охлаждение изделий.	12 час/2 дня
5.	Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий.	12 час/2 дня
6.	Производство нетрадиционных макаронных изделий.	12 час/2 дня
7.	Дифференцированный зачет	6 час/1 день
Итого:		72 часа/ 12 дней

3.2 Содержание адаптированной программы III.04 Производство макаронных изделий

Тема 1.

Ознакомление с предприятием

Инструктаж о прохождении практики. Ознакомление с предприятием: его тип, класс, организационно-правовая форма, местонахождение, вместимость залов, режим работы, перечень предоставляемых услуг, контингент питающихся, структура предприятия, состав и взаимосвязь складских, производственных, торговых, административных и технических помещений.

Тема 2. Сырье макаронного производства. Приготовление макаронного теста.

Характеристика сырья, применяемого при производстве макаронных изделий. Типы и сорта муки, используемой в макаронном производстве. Требования, предъявляемые ГОСТ к качеству макаронной муки. Показатели, характеризующие макаронные свойства муки, их влияние на свойства макаронного теста и готовых изделий. Виды добавок, их влияние на образование теста и качество готовых изделий. Приготовление макаронного теста. Рецептура замесов макаронного теста. Типы замесов в зависимости от температуры воды и влажности теста. Влияние макаронных свойств муки на выбор типа замеса. Расчет температуры воды и массы воды для замеса теста в зависимости от типа замеса. Процессы, происходящие при замесе теста. Принципиальные схемы и конструкции смесителей для макаронного теста. Задачи предварительного увлажнения муки перед замесом, установка для предварительного увлажнения муки. Назначение, устройство обогревателя для высокотемпературного замеса.

Тема 3. Формование и разделка полуфабрикатов.

Способы формования теста. Формование макаронных изделий прессованием и штампованием. Высокотемпературное формование макаронных изделий. Вакуумирование полуфабрикатов. Матрицы для формования макаронных изделий, их конструкция, правила эксплуатации, расчет производительности прессовых матриц. Назначение и классификация макаронных прессов. Технологические схемы шнековых прессов ЛПЛ-2М, ЛПШ-500, ЛПШ-1000. Разделка сырых макаронных изделий (обдувка, резка, раскладка и транспортировка). Способы резки лапши и вермишели, раскладка длинных трубчатых изделий на бастуны и в кассеты. Обдувка отформованных макаронных изделий, направление и температура воздуха при обдувке. Оценка качества полуфабрикатов. Дефекты сырых макаронных изделий, причины их возникновения и меры по их устранению. Устройство, технологические схемы оборудования для обдувки, резки и раскладки макаронных изделий.

Тема 4. Сушка и охлаждение изделий.

Сушка макаронных изделий - это одна из основных операций производства макаронных изделий. Способы сушки, преимущества конвективной сушки. Взаимосвязь между температурой воздуха, его относительной влажностью и влажностью продукта. Режимы сушки в зависимости вида высушиваемого продукта и типа сушильной установки. Назначение, устройство и принцип работы сушилок ПКС-20, ПКС-40, ВИС-2, СПК-30, СПК-45 и др. Дефекты макаронных изделий, образующиеся при сушке, способы их устранения.

Тема 5. Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий.

Сортировка и отбраковка продукции. Переработка брака. Способы упаковки коротко резанных и длинных макаронных изделий. Режим хранения макаронных изделий. Условия и сроки хранения макаронных изделий, причины порчи макаронных изделий.

Тема 6. Производство нетрадиционных макаронных изделий.

Основные виды нетрадиционных макаронных изделий, их основные достоинства (сокращение производственного цикла и энергетических затрат, сокращение времени кулинарной обработки, расширение сырьевой базы). Технология производства сырых макаронных изделий длительного хранения, особенности производства, характеристика основных процессов. Производство изделий из без клейковинного крахмалосодержащего сырья, характеристика технологической схемы. Производство быстро развариваемых и не требующих варки изделий, характеристика технологического процесса.

Тема 7. Дифференцированный зачет.

Аттестация по итогам производственной практики проводится на основании результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и ОГБПОУ «КТЭК» об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику. Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

IV. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ АДАптиРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ

ПП.04 Производство макаронных изделий

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

Оборудование учебной пекарни и рабочих мест лаборатории:

- машина тестомесильная “ машина тестомесильная ТММ-1м, шкаф расстойный электрический “ШРЭ – 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 T31 Акустическая 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 видеозумитель 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.04 Производство макаронных изделий, 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.

Производственная практика проводится в организациях на основе договоров между образовательной организацией и предприятия общественного питания. Производственная практика проводится преподавателями дисциплин профессионального цикла или мастерами производственного обучения. Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от колледжа и организации.

V. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПП.04 Производство макаронных изделий

5.1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практике
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления макаронных изделий по заданной ситуации; - разработана характеристика назначения и сущности технологических операций и их технологических параметров; - разработана характеристика назначения и сущности операций прессования, формования и сушки макаронных и их технологических параметров; -определены органолептические и физико-химические показатели макаронных изделий по заданным условиям; -составлена схема технологических операций по подготовке макаронных изделий к реализации в торговую сеть; -оформлена учетно-отчетная документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара); - разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации. 	Экспертная оценка на практике
ПК 4.3.Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства макаронных изделий по заданной ситуации; -подобрано технологическое оборудование для укомплектования 	Экспертная оценка на практике

	линий по производству макаронных изделий по заданной ситуации. - дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.	
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий	определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов	Экспертная оценка на практике

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
общие ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение, мониторинг, оценка содержания портфолио студента
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;	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в соответствии с поставленной задачей;	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
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.	Подготовка рефератов, докладов, использование электронных источников
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией.	Наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных

		информационных сетях
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.	Наблюдение за ролью обучающегося в группе; портфолио
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	-демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями.	Деловые игры-моделирование социальных и профессиональных ситуаций.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- оценка собственного продвижения, личностного развития.	Контроль графика выполнения индивидуальной самостоятельной работы обучающегося; открытые защиты творческих и проектных работ
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-анализ инноваций в области профессиональной деятельности.	Семинары Учебно-практические конференции Конкурсы профессионального мастерства Олимпиады

Утверждаю
Директор организации
(или) руководитель практики от организации

_____ ^{подпись}
« ____ » _____ 2017 г.

ОТЧЕТ

по производственной практике по профессиональному модулю

ПМ. 04. Производство макаронных изделий
обучающегося __ курса группы № _____

специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ФИО обучающегося

ОЦЕНКА: _____

Руководитель практики от образовательной организации:

ФИО, должность

Руководитель практики от организации:

ФИО, должность

Кострома 2018

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 организации

_____ (наименование организации)

За время прохождения практики _____
 (ФИО)

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:

В целом работа студента заслуживает оценки _____.

Руководитель практики от организации

 (Ф.И.О., должность)

 (подпись)

« ____ » _____ 2018 г.
 МП

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

ФИО

обучающийся (аяся) _____ курса, группы № _____ специальности:

код и наименование

прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю

наименование профессионального модуля, вида практики

в объеме _____ час. с « _____ » _____ 20____ г. по « _____ » _____ 20____ г.
в организации _____

наименование организации, юридический адрес

Общие компетенции	Уровень освоения обучающимся профессиональных компетенций: высокий, средний, низкий	Качество выполнения работ (соответствует/не соответствует - рекомендации; заполняется руководителем практики от организации)
1	2	4
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.		
Профессиональные компетенции		
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий		
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий		
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий		
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий		

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики от организации:

_____ / _____

подпись

ФИО, должность

Руководитель практики от образовательной организации:

_____ / _____

подпись

ФИО, должность

Дата « ____ » _____ 20 ____ г.

Задание на прохождение
производственной практики по ПМ. 04. Производство макаронных изделий

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

№ п/п	Наименование темы	Количество часов/дней
1.	Ознакомление с предприятием.	6 час/1 день
2.	Сырье макаронного производства. Приготовление макаронного теста.	12 час/2 дня
3.	Формование и разделка полуфабрикатов.	12 час/2 дня
4.	Сушка и охлаждение изделий.	12 час/2 дня
5.	Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий.	12 час/2 дня
6.	Производство нетрадиционных макаронных изделий.	12 час/2 дня
7.	Дифференцированный зачет	6 час/1 день
Итого:		72 часа/ 12 дней