

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №__
к ОПОП ППССЗ по специальности
19.02.03 Технология хлеба,
кондитерских и макаронных изделий



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УП.01 УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 ПРИЕМКА, ХРАНЕНИЕ И ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ К ПЕРЕРАБОТКЕ

Рабочая программа УП.01.01 Учебная практика разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Богданова Светлана Борисовна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,
экономика и управление»
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Общие положения программы учебной практики

Настоящая программа учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Приемка хранение и подготовка сырья к переработке является частью основной образовательной программы СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации Техник-технолог и основного вида деятельности ВД.1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Цель: формирование у обучающихся первичного практического опыта деятельности в рамках профессионального модуля.

Задачи практики: отработка умений, формирование первичного практического опыта.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Практический опыт: ПО.1 приемки сырья; Умения: У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	Практический опыт: ПО.2 контроля качества поступившего сырья; Умения: У.1 проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У.2 использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; У.3 эксплуатировать основные виды оборудования; У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	<p>Практический опыт: ПО.3 ведения процесса хранения сырья;</p> <p>Умения: У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У.5 определять потери сырья при хранении; У.6 определять различными методами готовность теста в процессе созревания; У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p>
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	<p>Практический опыт: ПО.4 подготовки сырья к дальнейшей переработке; У.6 подготавливать сырье к дальнейшей переработке; У.7 подбирать сырье для правильной замены; У.8 рассчитывать необходимое количество заменителя; У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p>

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участвовать в конкурсах предметных недель, профмастерства.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрировать эффективность и качество выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - анализировать и оценивать ситуацию; - принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них персональную ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> - распределять обязанности внутри трудового коллектива; - выстраивать доброжелательные отношения с людьми в процессе трудовой деятельности; - разрешать конфликтные ситуации; - взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - выбирать решения в определенной ситуации, способность оценить его последствия; - осуществлять персональную ответственность за результаты выполнения задания коллективом; - оценить результативность работы, корректировку работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	<ul style="list-style-type: none"> - планировать повышение личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - проявлять интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение программы УП.01.01 Учебная практика:

Всего - 36 часов.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Организация охраны труда, противопожарных мероприятий с соблюдений санитарных норм на предприятии. Режим работы предприятия	<ul style="list-style-type: none"> - выполнить требования по охране труда; - выполнить правила техники безопасности, санитарные нормы и правила. 	6	У.3, У.9
Задание 2. Приемка, хранение и подготовка муки и сахара, солевого раствора к производству и их органолептическая оценка качества	<ul style="list-style-type: none"> - произвести приемку товаров по количеству и качеству органолептическим способом муку и сахар, солевого раствора на производстве; - оформить соответствующие документы по приемке товаров; - оформить акты по качеству и количеству; - осуществить подготовку сырья к производству; - контролировать условия и сроки хранения сырья. 	6	ПО.1, У.3, У.4, У.9
Задание 3. Приемка, хранение и подготовка дрожжей и воды, жиров к производству и их органолептическая оценка качества.	<ul style="list-style-type: none"> - произвести приемку товаров по количеству и качеству органолептическим способом дрожжи и воду, жиры на производстве; - оформить соответствующие документы по приемке товаров; - оформить акты по качеству и количеству; - осуществить подготовку сырья к производству; - контролировать условия и сроки хранения сырья. 	6	ПО.2, У.1, У.2, У.3, У.4, У.9
Задание 4. Приемка, хранение и подготовка яйцепродуктов к производству и их органолептическая оценка качества.	<ul style="list-style-type: none"> - произвести приемку товаров по количеству и качеству органолептическим способом яйцепродуктов на производстве; - оформить соответствующие документы по приемке товаров; - оформить акты по качеству и количеству; - осуществить подготовку сырья; - контролировать условия и сроки хранения сырья к производству. 	6	ПО.3, У.3, У.4, У.5, У.9
Задание 5. Приемка, хранение и подготовка к производству молочных продуктов.	<ul style="list-style-type: none"> - произвести приемку товаров по количеству и качеству органолептическим способом молочных продуктов на производстве; - оформить соответствующие документы по приемке товаров; - оформить акты по качеству и количеству; 	6	ПО.4, У.3, У.4, У.6, У.7, У.8, У.9

Органолептическая оценка качеств молочных продуктов.	- осуществить подготовку сырья к производству; - контролировать условия и сроки хранения сырья.		
Задание 6. Органолептическая оценка качеств молочных продуктов. Дифференцированный зачет	- произвести приемку товаров по количеству и качеству органолептическим способом молочных продуктов на производстве; - оформить соответствующие документы по приемке товаров; - оформить акты по качеству и количеству.	6	ПО.1, ПО.2, ПО.3, ПО.4, У.1, У.2, У.3, У.4, У.5, У.6, У.7, У.8, У.9
	ИТОГО	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной практики обеспечена наличием мастерской Учебная пекарня.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: шкаф пекарский электрический секционный модулированный ШПЭСМ – 3, тестомесильная машина ТММ-1М, мукопросеиватель, расстойный шкаф, тестоделитель-округлитель, весы электронные, холодильный шкаф, морозильная камера, столы производственные, ванны трехсекционные для мойки посуды и обработки сырья, стеллаж для сушки посуды, вагонетка для готовой продукции.

3.2. Требования к реализации программы по практике

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Организацию и руководство учебной практикой осуществляют мастера производственного обучения, которые назначаются приказом. Обучающиеся предоставляют по результатам практики дневник по практике.

Итогом учебной практики является оценка профессиональных компетенций, практического опыта и умений в форме дифференцированного зачета.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>.

Дополнительные источники:

1. Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. — 3-е изд., стер. — М.: Академия, 2018. — 288 с.

Интернет-ресурсы:

1. Всё о хлебе [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.tokoch.ru
2. Хлебопечение. Технология хлебопечения [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.russbread.ru
3. Хлебопечка.ru [Электронный ресурс] – Режим доступа: www.hlebopechka.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося.

Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ПК руководитель практики делает на основе оценок текущего контроля.

Учебная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья ПО.1 приемки сырья; Умения: У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	<ul style="list-style-type: none">- выполняет работу по приемке сырья в соответствии с требованиями к качеству сырья и согласно ГОСТов;- эксплуатирует основные виды оборудования, используемого при приемке сырья (оборудование для складов муки и транспортировки сырья) в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами;- правильно оформляет производственной и технологической документации при приемке основного и дополнительного сырья;- соблюдают правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при приемке сырья;- демонстрирует знания видов, химического состава и свойств основного и дополнительного сырья;- демонстрирует знания требований действующих стандартов к качеству сырья;- демонстрирует знания основных органолептических показателей качества сырья;	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2, 6. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует знания физико-химических показателей качества сырья; - демонстрирует знания правил приемки сырья; - демонстрирует знания правил эксплуатации основных видов оборудования, используемого при приемке сырья (оборудование для складов муки и дополнительного сырья и транспортные устройства); - демонстрирует знания особенностей хранения сырья тарным и бестарным способом; - демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. 	
<p>ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.</p> <p>ПО 2. контроля качества поступившего сырья</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>У.2 использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</p> <p>У.3 эксплуатировать основные виды оборудования;</p> <p>У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу по контролю качества поступившего сырья; - проводит испытания по определению органолептических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства в соответствии с ГОСТом; - проводит испытания по определению физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; - использует результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с ГОСТом; - правильно оформляет производственную и технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; 	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2-6.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	<ul style="list-style-type: none"> - определяет потери сырья при хранении; - демонстрирует знания требований действующих стандартов к качеству сырья; - демонстрирует знания основных органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья; - демонстрирует знания физико-химические показатели качества основного и дополнительного сырья; 	
<p>ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.</p> <p>ПО.3 ведения процесса хранения сырья;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>У.5 определять потери сырья при хранении;</p> <p>У.6 определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</p> <p>У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу по контролю качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья. - определяет потери сырья при хранении; - соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии; - демонстрирует знания особенностей хранения сырья тарным и бестарным способом; - демонстрирует знания видов порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения; - демонстрирует знания способов снижения потерь сырья при хранении; - демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии. 	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 2, 3, 6.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.</p> <p>ПО.4 подготовки сырья к дальнейшей переработке;</p> <p>У.6 подготавливать сырье к дальнейшей переработке;</p> <p>У.7 подбирать сырье для правильной замены;</p> <p>У.8 рассчитывать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выполняет работу по подготовке сырья к дальнейшей переработке; - эксплуатирует основные виды оборудования (оборудование для смешивания и просеивания муки, солерастворители, жиротопки и установки для приготовления водно-жировой эмульсии) в соответствии с 	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1, 5, 6.</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

необходимое количество заменителя; У.9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.	требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами; - подготавливает сырье к дальнейшей переработке; - подбирает сырье для правильной замены; - проводит расчет необходимого количества заменителя; - демонстрирует знания правил эксплуатации основных видов оборудования; - демонстрирует знания правил подготовки сырья к производству; - демонстрирует знания способов снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству; - демонстрирует знания производственного значения замены одного сырья другим; - демонстрирует знания основных принципов и правил взаимозаменяемости; - демонстрирует знания правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии .	
---	---	--

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

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики; - участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	- организует собственную деятельность, достигает результата	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики

оценивать их эффективность и значимость.		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - своевременно и качественно выполняет задания 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет поиск необходимой информации; - анализирует инновации в области профессиональной деятельности; - ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - использует информационные технологии в процессе обучения; - осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - соблюдает нормы деловой культуры и этикета 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет ответственность за работу подчиненных и за результат выполнения заданий. 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - планирует свое повышение личностного и квалификационного уровня. 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности. 	– наблюдение за выполнением Заданий 1-6 в период прохождения учебной практики