

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Самарской области

«Тольяттинский социально – экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

специальность 19.01.18 Аппаратчик оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

Квалификация (степень) выпускника

Техник

1. Паспорт рабочей программы учебной практики

1.1. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики является частью ППКРС по специальности СПО 19.01.18 Аппаратчик оператор производства продуктов питания из растительного сырья. в части освоения основных видов профессиональной деятельности.

1.2 Цели и задачи производственной практики

Производственная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности. 19.01.18 Аппаратчик оператор производства продуктов питания из растительного сырья является формированием у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта.

Практика реализуется в рамках профессиональных модулей ППКРС СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

Специалист готовится к следующим видам деятельности:

Наименование основных видов деятельности	Наименование профессиональных модулей	Квалификация Техник
Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	ПМ.03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)	осваивается

С целью овладения указанными в ФГОС СПО видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен овладеть минимальными требованиями в части знаний, умений и практического опыта, определенными ФГОС СПО по специальности 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья.

ПМ.03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)

иметь практический опыт: Приема-сдачи сырья и расходных материалов при производстве кондитерских сахаристых изделий на

автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий.

Регулирование параметров и режимов технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.

уметь Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий.

Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

технологическими инструкциями.

1.3 Количество часов на производственную практику 216 часов.

Результаты практики

Результатом учебной практики является освоение общих (ОК) компетенций:

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке

	Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

2.1 профессиональных (ПК) компетенций:

ПК 3.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.
ПК 3.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.
ПК 3.3	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 3.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию(кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.

2.2 Дополнительных профессиональных компетенций (ДПК):

ДПК 1	
-------	--

3. Структура и содержание практики

3.1 Тематический план

Коды формируемых компетенций	Наименование модуля	Объем времени, отводимый на практику (час., нед.)	Сроки проведения

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8, ОК 9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	ПМ.03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)		
---	--	--	--

3.2 Содержание производственной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание производственных занятий	Объем часов
ПМ.03 Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями (по выбору)		
Тема 1 Освобождение сырья от тары. Подготовка сырья к производству.	Освобождение сырья от тары. Подготовка сырья к производству.	16
Тема 2 Первичная переработка сырья для изготовления кондитерских сахаристых изделий.	Первичная переработка сырья для изготовления кондитерских сахаристых изделий.	16
Тема 3 Производство помадных конфет на автоматизированных технологических линиях.	Производство помадных конфет на автоматизированных технологических линиях.	16
Тема 4. Производство фруктовых, желеино-фруктовых и желейных конфет на автоматизированных технологических линиях.	Производство фруктовых, желеино- фруктовых и желейных конфет на автоматизированных технологических линиях.	16
Тема 5 Производство ореховых и грильяжных конфет на автоматизированных технологических линиях.	Производство ореховых и грильяжных конфет на автоматизированных технологических линиях.	16
Тема 6. Формование корпусов конфет различными способами на автоматизированных технологических линиях.	Формование корпусов конфет различными способами на автоматизированных технологических линиях.	16
Тема 7. Производство карамели на автоматизированных технологических линиях.	Производство карамели на автоматизированных технологических линиях.	16
Тема 8. Производство халвы на автоматизированных технологических линиях.	Производство халвы на автоматизированных технологических линиях.	16
Тема 9. Производство желейного и желеино-фруктового мармелада на автоматизированных технологических линиях.	Производство желейного и желеино- фруктового мармелада на автоматизированных технологических линиях.	16
Тема 10. Производство пастилы на агаре, пектине на автоматизированных технологических линиях.	Производство пастилы на агаре, пектине на автоматизированных технологических линиях.	16
Тема 11. Приготовление зефирной массы и зефир на автоматизированных технологических линиях.	Приготовление зефирной массы и зефир на автоматизированных технологических линиях.	16
Тема 12. Фасовка и упаковка сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Фасовка и упаковка сахаристых кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	16
	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Обучающийся выполняет представленные разделы производственной практики в рамках задания на практику, разработанным руководителем практики .

Руководитель практики осуществляет текущий контроль хода прохождения практики и делает соответствующие отметки.

Вопросы организации практик, обязанности руководителя практики и обучающегося, особенности организации практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья, подведение итогов практики, материальное обеспечение практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, утвержденным решением Ученого совета университета. Форма оценочных материалов представлена .

4. Условия проведения производственной практики

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики

- Положение о практической подготовке обучающихся, утвержденное приказом Минобрнауки России и Минпросвещения России от 05.08.2020 г.

№ 885/390 «О практической подготовке»;

- рабочая программа производственной практики;
- распорядительный документ о распределении обучающихся по программам СПО по местам прохождения практики; - график учебного процесса.

4.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики

а) основная литература:

1. Веселовский, С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15131-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

URL: <https://urait.ru/bcode/487526>

1. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/13020>

2. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства : учебник для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и

доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12973-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448680>

3. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства : учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск : РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721>

4. Шишмарёв, В. Ю. Организация и планирование автоматизированных производств : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Шишмарёв. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14143-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467876>

5. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник

/ Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631>

б) дополнительная литература:

1. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях : учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. —

2. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 446 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491954>

в) учебно-методическая литература

1. Жидков, С. А. Основы коммерческой деятельности : учебнометодическое пособие / С. А. Жидков. — Воронеж : Мичуринский

ГАУ, 2008. — 77 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/47220>

2. Микробиология. Основы микробиологии : учебно-методическое пособие / составители Л. А. Очирова, Э. Б. Бадлуев. — Улан-Удэ : Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова, 2019. — 47 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/226037>

5. Контроль и оценка результатов практики

Подведение итогов практики осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования в ГБПОУ ТСЭК.

В качестве формы отчетности по итогам производственной практики в соответствии с Положением о практической подготовке обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ГБПОУ ТСЭК устанавливается письменный отчет.

Отчет о прохождении производственной практики должен иметь следующую структуру:

- Титульный лист;
- Задание на практику;
- Оглавление;
- Основная часть;
- Библиографический список;

Требования к оформлению отчета о практике изложены в Правилах оформления курсовых и выпускных квалификационных работ, отчетов о практике: методические указания для обучающихся экономического факультета/ под редакцией О.В. Костенко.- Изд. 2-е., доп. - Киров: ФГБОУ ВО Вятская ГСХА, 2015. - 27 с.

Процедура оценивания умений и практического опыта при проведении промежуточной аттестации по производственной практике проводится в форме дифференцированного зачета –за освоение каждого профессионального модуля, по которым предусмотрено прохождение производственной практики.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи зачета, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся; Положением о практической подготовке обучающихся. Процедура оценивания умений и практического опыта при проведении промежуточной аттестации по

учебной практике осуществляется путем подготовки обучающимся отчета по практике с его последующей защитой.

Процесс подготовки и защиты отчета состоит из ряда последовательных этапов:

- Получения задания на практику;
- выполнение работ в соответствии с заданием на производственную практику;
- подготовка отчета по практике в соответствии с требованиями рабочей программы производственной практики;
- защита отчета по практике.

