

Кировское областное государственное профессиональное образовательное
автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

УТВЕРЖДАЮ

Зам директора по УМР
Анкудович О.В.

« 20 » авг 2021 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ПЦК промышленных
биотехнологий

Протокол № 1 от 27 августа 2021 г.
Копосова М.А.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

19.01.04 ПЕКАРЬ

ПМ 05 Укладка и упаковка готовой продукции

Согласовано: Л. Косова

Печать, дата, подпись работодателя: 01.09.2021

Общество с ограниченной ответственностью
«ФАБРИКА КУХНИ»
ИНН 5029255272 КПП 434545001
ОГРН 1205000035162
Кухня «Пышка»
г. Киров, ул. Профсоюзная, 4/9

Киров 2021 год

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее СПО)

19.01.04 «Пекарь»

Организация:

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

Составители:

Копосова Мария Александровна, мастер производственного обучения высшей категории

Согласовано:

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4-5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	5-6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6-8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9
5. ПРИЛОЖЕНИЕ	10-

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 «Пекарь»

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном образовании, при профессиональной переподготовке.

1.2. Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Производственная практика проводится в рамках ФГОС по МДК.05.01. Технология упаковки и укладки готовой продукции в 6 семестре в ПМ.05. «Укладка и упаковка готовой продукции»

1.3. Цели и задачи производственной практики:

Формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессионального модуля «Укладка и упаковка готовой продукции» по виду деятельности по укладке и упаковке готовой продукции для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для профессии Пекарь. И необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций:

ОК1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК2 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК3 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК6 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 5.1. Производить отбраковку готовой продукции.

ПК 5.2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

ПК 5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

1.4. Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики по виду деятельности укладке и упаковке готовой продукции

Обучающийся должен иметь практический опыт выполнения работ по:

ПО1- отбраковки изделий;

ПО2- укладки готовой продукции

ПО3- упаковки готовой продукции вручную;

ПО4- упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;

ПО5- устранения мелких неполадок упаковочного оборудования;

уметь:

У1- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;

У2- отбраковывать готовые изделия по массе;

У3- упаковывать изделия различными способами;

У4- укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки;

знать:

З1- требования к качеству готовой продукции;

З2- требования к упаковке и маркировке изделий;

З3- правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки;

З4- правила и способы наладки;

З5- регулирования режимов работы упаковочного оборудования;

З6- возможные неисправности и способы их выявления

1.5. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики: 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модуля ПМ.05. «Укладка и упаковка готовой продукции» по основному виду деятельности укладке и упаковке готовой продукции, необходимых для последующего освоения профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по профессии. «Пекарь»

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока учебной практики	Содержание учебного материала	Объем часов
ПМ.05 «Укладка и упаковка готовой продукции»	1. Обслуживание упаковочного оборудования.	Ознакомление с правилами техники безопасности при обслуживании оборудования для упаковки готовой хлебобулочной и кондитерской продукции.	7.2
	2. Отбраковка готовых хлебобулочных изделий.	Требований к качеству готовой продукции. Сроки хранения хлеба и булочных изделий.	7.2
	3. Отбраковка готовых мучных кондитерских и кондитерских изделий.	Требований к качеству готовой продукции. Сроки хранения кондитерских изделий.	7.2
	4. Упаковка и укладка хлебобулочных изделий.	Упаковка ручным способом, механизированная упаковка. Укладывание продукции в лотки, контейнеры, вагонетки.	7.2
	5. Упаковка и укладка мучных кондитерских и кондитерских изделий.	Упаковка ручным способом, механизированная упаковка. Укладывание продукции в лотки, контейнеры, вагонетки.	3.6
	Дифференцированный зачет по ПМ05 «Укладка и упаковка готовой продукции»		3.6
		ИТОГО	72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ производственной ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

На предприятиях и в организациях должно иметься отделение по упаковке и укладке готовой продукции. Имеется специальное оборудование для упаковки готовой продукции. Для контроля сырья и готовой продукции, а также для проведения органолептических и физико-химических анализов на предприятии - лаборатория.

Обучение на предприятиях ведется с использованием новых видов оборудования, новых технологий, передовых методов труда, с применением различных методов и форм обучения и организации труда с учетом реальных возможностей базовых предприятий и степени подготовленности студентов.

Оборудование рабочих мест:

- завёрточные машины первого класса;
- завёрточные машины второго класса;
- завёрточные автоматы;
- фасовочно-упаковочные автоматы;
- укладочные агрегаты и автоматы;
- оборудование для дозирования и упаковывания кондитерских изделий;
- оборудование для упаковывания в торговую тару;
- склеивающие машины;
- поточно- механизированные линии для завёртывания, расфасовывания, упаковывания кондитерских изделий.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Основные источники:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - М.: Легкая и пищевая промышленность, 2015. Гриф Минобр.
2. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред. проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2015. - 304 с. Гриф Минобр.
3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.
4. Калачев м. В. Малые предприятия для производства хлебобулочных и макаронных изделий. – М.: ДеЛи принт, 2014. – 288 с. Гриф Минобр.
5. Кузнецова Л. С., Сиданова Л. Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для студентов учреждений сред. проф. образования. – М. : Мастерство. 2014.- 320 с. Гриф Минобр.
6. Медведев Г. М. Технология и оборудование макаронного производства.—М.: Легкая и пищевая промышленность, 2013. Гриф Минобр.
7. Пашенко Л. П., Жаркова И. М. Технология хлебобулочных изделий. – М.: КолосС, 2015 – 389 с. Гриф Минобр.
8. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
9. Практикум по технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий(Технологии хлебобулочных изделий) Л. П. Пашенко, Т.В. Санина, Л. И. Столярова и др. _М.: КолосС, 2014. – 215 с. Гриф Минобр.
10. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
11. Пучкова Л. И., Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. часть I. Технология. – СПб: ГИОРД, 2013. – 559 с. Гриф Минобр.
12. Пучкова Л.И., Гришин А.С., Шаргородский И.И., Черных В.Я. Проектирование хлебопекарных предприятий с основами САПР- М.: Колос, 2013. Гриф Минобр.
13. Сборник ГОСТ Мука. Технические условия. Гриф Минобр.
14. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.
15. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.
16. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр.
17. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2014. Гриф Минобр.
18. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность: Учеб.-справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под общ. Ред. В.М. Позняковского. – 2-е изд-во, 2014. Гриф Минобр.

Дополнительные источники:

1. Андреев А. Н. Производство сдобных изделий. – СПб: ГИОРД, 2011. – 480 с.
2. Булдаков А.С. Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 1 2012.
3. Драгилев, АЖ Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учеб.», 2012. - 368 с.: ил.
4. Использование соевых продуктов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон – составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. – М.: Мегалион, 2011. – 72 с.
5. Исупов В.Ц. Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение.- СПб.: ГИОРД, 2009.
6. Кострова И.Е. Малое хлебопекарное производство.-СПб.: ГИОРД, 2001.
7. Матвеева И.В., Белявская И.П. Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2014.
8. Матвеева И.В., Белявская И.П. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий. - М., 2010.
9. Рабочий адаптированный учебник по дисциплине Технология и организация хлебопекарного производства [Текст] / Г. П. Исаева. - Саратов: ФГОУ СПО "Саратовский финансово-технологический техникум".
10. Сарафанова Л.А. Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2001.
11. Сборник рецептур технологических инструкций по приготовлению диетических и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2000.
12. Сборник рецептур на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2000.
13. Требования к проведению государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. – 640 с. _ М., 2005.

Периодические издания

1. Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность».
2. Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа»
3. Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса
Internet ресурсы:
 1. Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике http://www.edu.ru/db/portal/sites/portal_page.html
 2. Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
 3. Сайт хлебопеков: <http://hlebopechka.ru>
 4. Сайт колледжа <http://www.sarftt.ru/>
 5. Интернет ресурсы: kuking.net
hlebopechka.ru

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственной практика является обязательным разделом ОПОП. Она представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся.

Производственная практика проводится рассредоточено на рабочих местах предприятий и организациях города Кирова и Кировской области. Период прохождения практики – в соответствии с утвержденным графиком учебной и производственной практики
Количество часов – 36.

Продолжительность одного занятия производственной практики – 7.2 часа

Производственная практика проводится и осуществляется мастерами производственного обучения и наставниками на предприятии профессионального цикла. Производственная практика проводится концентрировано.

Прохождение производственной практики обучающимися обеспечивает формирование: ОК1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ПК5.1, ПК5.2, ПК5.3, соответствующих основному виду профессиональной деятельности ПМ.05 Упаковка и укладка готовой продукции

Производственная практика обучающихся проводится на предприятиях и в организациях на основе прямых договоров между «Кировским технологическим колледжем пищевой промышленности» и организацией, куда направляются обучающиеся. Направление деятельности организаций должно соответствовать профилю подготовки обучающихся по профессии.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения производственной практики в рамках профессионального модуля обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме квалификационного экзамена.

После прохождения производственной практики обучающиеся предоставляют:

- дневник учета учебно-производственных работ;
- аттестационный лист;

Результаты обучения (освоенные практический опыт)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1. Производить отбраковку готовой продукции. 1.1 Проводит отбраковку готовой продукции в соответствии с нормативно-техническими документами	1.1-3.1: Оценка выполнения практической работы
2. Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий. 2.1 Производит упаковку хлебобулочных изделий в соответствии с нормативно-техническими документами; 2.2 Производит маркировку хлебобулочных изделий в соответствии с нормативно-техническими документами;	3.1: оценка выполнения практической работы
3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры. 3.1 Укладывает изделия в лотки, вагонетки, контейнеры в соответствии с нормативно-техническими документами.	Дифференцированный зачет по производственной практике. Отчет

ПРИЛОЖЕНИЯ:

1. Перечень производственных работ (приложение №1)
2. График прохождения производственной практики. (приложение №2).
3. Отчет по производственной практике.
3. Дневник учета учебно-производственных работ;

Перечень производственных работ

Наименование профессионального модуля, тем	Тема урока производственной практики	Объем часов
ПМ.05 «Укладка и упаковка готовой продукции»		36
	Обслуживание упаковочного оборудования.	7.2
	2. Отбраковка готовых хлебобулочных изделий.	7.2
	3. Отбраковка готовых мучных кондитерских и кондитерских изделий.	7.2
	4. Упаковка и укладка хлебобулочных изделий.	7.2
	5. Упаковка и укладка мучных кондитерских и кондитерских изделий.	3.6
	Дифференцированный зачет по ПМ.05. «Укладка и упаковка готовой продукции»	3.6

Кировское областное государственное профессиональное образовательное автономное
учреждение
«Кировский технологический колледж пищевой промышленности»

КОМПЛЕКСНЫЙ ОТЧЕТ
о производственной практике по ПМ03, ПМ04, ПМ05, ПМ06

Выполнил (а): студент (ка) группы ____

По профессии 19.01.04. « ПЕКАРЬ»

Фамилия Имя Отчество:

Руководитель практики от производства _____

(должность, фамилия, имя, отчество)

Руководитель практики от колледжа _____

(должность, фамилия, имя, отчество)

Дата выполнения:

Дата проверки:

Итоговая оценка:

Киров, 2018 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

- I. **Введение. Цели и задачи производственной практики** (например, ознакомление с какой-либо деятельностью ..., получить практические навыки (опыт) ..., обобщение и закрепление теоретических знаний ..., формирование практических умений ..., усовершенствовать и т.д.)
- II. **Общие сведения о предприятии и о цехах прохождения практики** (сделать описание предприятия, цехов в текстовой форме с приложением иллюстраций, где описать направление деятельности предприятия)
- III. **Ассортимент выпускаемой продукции** (сделать описание ассортимента продукции; рецептуры изделий с которыми вы работали, технологический процесс приготовления изделия)
- IV. **Наименование и характеристика одного изделия, выпускаемого на предприятии** (характеристика, рецептура, технологическая схема производства, описание технологии производства)
- V. **Заключение.** (сделать выводы: что понравилось, что вызвало трудности; описать роль производственной практики в вашей профессиональной деятельности)
- VI. **Список литературы и заводской документации.**
- VII. **Приложения.**

ОТЧЁТ СДАТЬ В РАСПЕЧАТАННОМ ВИДЕ

График прохождения производственной практики

В соответствии с рабочим учебным планом производственная практика по ПМ.05. Укладка и упаковка готовой продукции» проводится в 6 семестре 3 курса с 20 недели по 21 неделю.

	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	
Практические занятия													32,4										
Дифференцированный зачет													3,6										

**МАТРИЦА
ФОРМИРОВАНИЯ ПК ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.05
«Укладка и упаковка готовой продукции»**

ВИДЫ РАБОТ ПРОИЗВОДСПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИИ	ПК5.1 Производить отбраковку готовой продукции.	ПК5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.	ПК5.3. Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.
Отбраковка готовых изделий по массе;	*	*	*
Упаковывание изделий различными способами;	*	*	
Укладывание продукции в лотки, контейнеры, вагонетки;	*	*	*