**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики**

**«Чебоксарский экономико-технологический колледж»**

**Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

**ПРОГРАММА**

**учебной практики**

**по профессиональному модулю**

**ПМ.01.Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

**для специальности среднего профессионального образования**

**19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий**

Чебоксары

2016

|  |  |
| --- | --- |
| Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности/профессии среднего профессионального образования\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом министерства образования и науки РФ от 18 апреля 2013 г. № 291 | **УТВЕРЖДЕНО**  Приказом № от " " 201\_ г. М.П. |
|  |  |

**РЕКОМЕНДОВАНО**

Экспертным советом ОУ

Протокол № \_ от "\_" \_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

Председатель Экспертного совета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ФИО

**РЕКОМЕНДОВАНО**

Экспертным советом ОУ

Протокол № \_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_\_ г.

Председатель Экспертного совета \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (ФИО)

**СОГЛАСОВАНО**

ФИО, должность, место работы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_\_\_ г.

**РАССМОТРЕНО**

на заседании ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ дисциплин

Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_\_\_ г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (ФИО)

|  |
| --- |
| Разработчики:Чеченешкина О.Ю. преподаватели технических дисциплин«\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_201\_\_\_\_\_\_ г. |

**1.Паспорт программы учебной практики**

**1.1. Аннотация к программе**

Настоящая программа учебной практики УП.01 поПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и является частью программы подготовки специалистов среднего звена.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звенадля организации и ведения технологических процессов по приемке, хранению и подготовки сырья к переработке. Базой прохождения учебной практики обучающимися являются лаборатория хлебопекарного производства колледжа, предприятия хлебопекарного производства Чувашской Республики (ОАО «Чебоксарский хлебозавод №2»).

**1.2. Цели и задачи учебной практики**

Цель учебной практики профессионального модуля: приобретение первоначального практического опыта для последующего освоения общих и профессиональных компетенций по данному виду профессиональной деятельности.

Задачи учебной практики: формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта в рамках профессионального модуля по приемке, хранению и подготовке сырья к переработке.

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики:**

Рабочая программа рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 36 часов.

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет.

**1.4. Требования к результатам освоения: компетенциям, приобретаемому практическому опыту, умениям**

Учебная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессионального модуля ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты освоения** | **Основные показатели****оценки результата** |
| **ОК 1** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес | - демонстрация интереса к будущей профессии |
| **ОК 2** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество | - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области технологии производства макаронных изделий;- оценка эффективности и качества выполнения |
| **ОК 3** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность | - решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий |
| **ОК 4** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития | - эффективный поиск необходимой информации;- использование различных источников, включая электронные |
| **ОК 5** Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности | - работа с ПК и интернетом |
| **ОК 6** Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями | - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения |
| **ОК 7** Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий | - самоанализ и коррекция результатов собственной работы |
| **ОК 8** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля |
| **ОК 9** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. | - анализ инноваций в области технологии производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий |
| **ПК1.1.** Организовывать и производить приемку сырья | Знает способы доставки муки на предприятие.Подбирает оборудование для разгрузки муки.Понимает условия рациональной и безопасной эксплуатации оборудования для разгрузки муки.Знает способы доставки дополнительного сырья..Знает правила приема дополнительного сырья.Подбирает оборудование для внутризаводской транспортировки и хранения дополнительного сырья.Соблюдает правила безопасной эксплуатации оборудования для внутризаводской транспортировки и хранения вспомогательного сырья.Знает способы снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству. |
| **ПК 1.2.** Контролировать качество поступившего сырья | Проводит оценки качества основного сырья.Проводит оценки качества дополнительного сырья.Контролирует наличие сопроводительной документации на муку.Осуществляет прием муки по правилам приема муки.Осуществляет прием дополнительного сырья по правилам приема дополнительного сырья . Контролирует наличие сопроводительной документации на дополнительное сырье |
| **ПК 1.3.** Организовывать и осуществлять хранение сырья | Обеспечивает необходимые режимы для хранения основного сырья в складах, хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения.Обеспечивает необходимые режимы для хранения дополнительного сырья в складах, хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения.Знает виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения.Анализириует процессы, приводящие к порче муки при хранении.Разрабатывает мероприятия по устранению процессов, вызывающих порчу муки при хранении |
| **ПК 1.4.** Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке | Подбирает машины и агрегаты для подготовки муки к переработке.Знает правила безопасной эксплуатации машин и агрегатов для подготовки муки к переработке.Подготавливает муку к производству: просеивает, проводит магнитную очистку и взвешивание.Подбирает оборудование для подготовки соли и дрожжей Знает правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки соли и дрожжей.Готовит соль и дрожжи к переработке в соответствии с требованиями подготовки.Знает порядок подготовки сахара и патоки к переработке.Подбирает оборудование для подготовки сахара и патоки.Знает правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки сахара и патоки.Знает порядок подготовки жировых продуктов и другого дополнительного сырья к переработке.Подбирает оборудование для подготовки жировых продуктов и другого дополнительного сырья к переработке.Знает правила безопасной эксплуатации оборудования для подготовки жировых продуктов и другого дополнительного сырья к переработке. |
| **Иметь практический опыт**:- приемки сырья; | - организация безопасного выполнения работ;- оформление приемо-сдаточной документации на основное и дополнительное сырье |
| - контроля качества поступившего сырья | -проведение оценки качества основного и дополнительного сырья |
| - ведения процесса хранения сырья | - подготовка схемы для рациональной транспортировки и размещения при хранении основного и дополнительного сырья |
| - подготовки сырья к дальнейшей переработке. | - осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по транспортировке и подготовке муки к переработке; -осуществление эксплуатации контроля за работой оборудования по транспортировке и подготовке дополнительного сырья |
| **Должен уметь:****-** оформлять приемо-сдаточную документацию на основное и дополнительное сырье- рациональнотранспортировать и размещать основное и дополнительное сырье**-** проводить оценку качества основного и дополнительного сырья**-** осуществлять эксплуатацию и контроль за работой оборудования по транспортировке и подготовке муки и дополнительного сырья к переработке |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и видов работ производственной (по профилю специальности) практики** | **Содержание материала учебной практики** | **Объем часов** |
| **1** | **2** | **3** |
| **ПМ 01.Осуществление приемки, хранения и подготовки сырья к переработке****МДК.01.01. Технология хранения и подготовки сырья** |  | **36** |
| **Тема 1.1.** Организация безопасного выполнения работ | **Содержание**  | 6 |
| 1. | Вводный инструктаж. Инструктаж по технике безопасности. |
| 2. | Ознакомление с деятельностью организации, изучение устава предприятия.  |
| 3. | Вводная экскурсия с целью ознакомления с основными производственными цехами. |
| **Тема 1.2.** Оформление приемо-сдаточной документации на основное и дополнительное сырье | **Содержание** | 6 |
| 1. | Изучение стандартов и правил по проведению отбора проб основного и дополнительного сырья  |
| 2. | Осуществление отбора проб для проведения качественного анализа  |
| 3. | Изучение видов приемо-сдаточных документов и правила их оформления  |
| **Тема 1.3.** Подготовка схемы для рациональной транспортировки и размещения при хранении основного и дополнительного сырья | **Содержание** | 6 |
| 1 | Изучение и выполнение схемы перемещения муки |
| 2. | Изучение и выполнение схемы перемещения других видов основного сырья на предприятии |
| 3. | Изучение и выполнение схемы перемещения дополнительных видов сырья на предприятии  |
| **Тема 1.4.** Проведение оценки качества основного и дополнительного сырья | **Содержание**  | 6 |
| 1. | Изучение стандартов по проведению анализов оценки качества муки |
| 2. | Изучение стандартов по проведению анализов оценки качества маргарина, растительного масла, творога и другого дополнительного сырья |
| 3. | Оформление документов  |
| **Тема 1.5** Осуществление эксплуатации и контроля за работой оборудования по транспортировке и подготовке муки к переработке | **Содержание** | 6 |
| 1. | Ознакомление с технологическими инструкциями и СНиП при транспортировке, размещении и хранении муки |
| 2. | Изучение оборудования для просеивания муки |
| 3. | Ознакомление с правилами по охране труда при обслуживании оборудования, с должностными инструкциями |
| **Тема 1.6.** Осуществление эксплуатации и контроль за работой оборудования по транспортировке и подготовке дополнительного сырья | **Содержание**  | 6 |
| 1. | Ознакомление с санитарными правилами и должностными инструкциями для подготовки сахарного раствора, растопленного жира на предприятии |
| 2. | Изучение оборудования для подготовки дополнительного сырья на предприятии |
| 3. | Ознакомление с правилами по охране труда при обслуживании оборудования для подготовки дополнительного сырья на предприятии |
| **ВСЕГО** | **36** |

**3. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

**3.1 Требования к материально-техническому обеспечению:**

Реализация учебной практики предполагает наличие следующих кабинетов:

 - кабинета технологии изготовления хлебобулочных изделий

- лаборатория хлебопекарного производства.

Технические средства обучения:

- оборудования и технологического оснащения рабочих мест:

- посадочные места по количеству студентов;

- рабочее место преподавателя

- плакаты: полный комплект по изучаемому оборудованию;

- раздаточный и дидактический материал;

- основная и дополнительная литература при кабинете;

- учебные видеофильмы;

- мультимедийное оборудование;

- презентации по оборудованию базовых предприятий;

- видеодиски с каталогами оборудования ведущих отечественных и иностранных производителей

**Лаборатория «Хлебопекарного производства»:**

- мойка, шкафы для хранения посуды;

- посуда; инвентарь, инструменты

- электронные весы;

- тестомесильные машины

- производственные столы

- конвекционные печи

Программа учебной практики реализуется в кабинетах и лаборатории колледжа

Студенты приобретают первоначальные профессиональные практические умения и знания.

**3.2. Требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности должны соответствовать правилам и нормам.**