**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.**