

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ  
«САМАРСКИЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»



Генеральный директор ЗАО «СБКК»  
Л.С. Ерошина

2021



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБПОУ «СТЭК»

Н.А. Изотова  
2021 г.

**ПРОГРАММА**

**ПП.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА  
(ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

**ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**  
специальность 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских  
и макаронных изделий

Самара, 2021

Программа производственной практики (по профилю специальности)  
разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология  
хлеба, кондитерских и макаронных изделий

**Разработчик:**

Токарева И.А., преподаватель ГБПОУ «СТЭК»

РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании ПЦК Пищевых производств и обслуживания

Протокол № 8 от «09» апреля 2021 г.

Председатель ПЦК



/Большакова Ю.С./

## Содержание

1.	Паспорт программы производственной практики	стр. 4
2.	Производственная практика по профессиональному модулю	стр. 5
3.	Материально-техническое обеспечение производственной практики	стр. 8

# **I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

## **1. Область применения программы:**

Программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения квалификаций: Техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД): Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

## **2. Цели и задачи производственной практики.**

Формирование у обучающихся профессиональных компетенций в условиях реального производства.

## **3. Требования к результатам производственной практики.**

В результате прохождения производственной практики по ВПД Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке обучающийся должен освоить:

<b>ВПД</b>	<b>Профессиональные компетенции</b>
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья
	ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья
	ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья
	ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

## **4. Формы контроля:**

Производственная практика – дифференцированный зачет.

## **5. Количество часов на освоение программы производственной практики:**

Всего 72 часов:

в рамках освоения ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке.

## **II. ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

#### **1. Результаты освоения программы производственной практики**

Результатом освоения программы производственной практики являются сформированные профессиональные компетенции

<b>Код</b>	<b>Наименование профессиональной компетенции</b>
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке

## 2. Содержание производственной практики

Производственная практика						
код ПК	Наименование ПК	Виды работ, обеспечивающих формирование ПК	Объем часов	Формат практики (рассредоточено/концентрированно) с указанием базы практики	Уровень освоения	Показатели освоения ПК
1	2	3	4	5	6	7
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья.	Ведение процесса приемки сырья.	12	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Соблюдение технологической последовательности при приемке сырья. Выполнение приемки и размещения сырья в зависимости от вида и сортности. Оформление производственной документации при приемке и отпуске сырья в соответствии с установленной формой документов и правилами заполнения.
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья.	Осуществление контроля качества поступившего сырья.	12	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	<p>Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья в соответствии с ГОСТом.</p> <p>Осуществление сравнительного анализа полученных результатов с требованиями ГОСТ.</p> <p>На основе полученных результатов анализа сырья дает рекомендации для оптимизации технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.</p> <p>Оформление производственной и технологической документации по результатам контроля качества сырья в соответствии с установленной формой документов и правилами заполнения.</p> <p>Подбор сырья для правильной замены в соответствии с правилами взаимозаменяемости.</p> <p>Расчет необходимого количества заменителя в соответствии с существующей методикой.</p> <p>Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при проведении теххимического контроля.</p>
ПК 1.3.	Организовывать и	Ведение процесса хранения	12	Концентрированно,	3	Размещение сырья для хранения в соответствии

	осуществлять хранение сырья.	сырья.		предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности		с требованиями, предъявляемыми к каждому виду сырья и действующей нормативной документацией. Определение потерь сырья при хранении в соответствии с существующей методикой и нормами проектирования предприятий.
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	Ведение процесса подготовки сырья к дальнейшей переработке.	35	Концентрированно, предприятия кондитерской и хлебопекарной промышленности	3	Организация процесса подготовки сырья к производству в соответствии с требованиями нормативной документации. Ведение процесса подготовки сырья к производству с соблюдением технологической последовательности. Подбор оборудования для подготовки сырья, в соответствии с технологическими требованиями, в зависимости от вида сырья. Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.
		Дифференцированный зачет	1			
		<b>Итого:</b>	<b>72</b>			

### **III. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Реализация программы производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке предполагает наличие предприятий кондитерской и хлебопекарной промышленности г. Самары и Самарской области соответствующие действующим санитарным и противопожарным нормам, требованиям техники безопасности при проведении работ.

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:  
Оборудование:

- внутризаводской транспорт для перемещения сырья,
- просеиватели,
- смесители,
- растворители,
- протирачные машины,
- измельчители.