



государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Челябинский колледж индустрии питания и торговли»

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА**

по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных  
изделий

## **ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Челябинск 2021

Рассмотрено на заседании  
Предметно - цикловой комиссии  
Протокол № 1 от «26» августа 2021 г.  
Председатель ПЦК ПМ \_\_\_\_\_ Т.М.Степанченко

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УР  
\_\_\_\_\_ И.Н.Ящук  
«26» августа 2021 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий и с учётом примерной основной образовательной программы.

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Разработчики:

Хрюкина Н.И. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Печеркина О.Н. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

Потапова С.В. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	20
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	25

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, входящей в состав укрупненной группы профессий 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнологии», в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

### 1.1.1 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
<i>ВД 1</i>	<i>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</i>
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.
<i>ВД 2</i>	<i>Производство хлеба и хлебобулочных изделий.</i>
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
<i>ВД 3</i>	<i>Производство кондитерских изделий.</i>
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
<i>ВД 4</i>	<i>Производство макаронных изделий.</i>
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
<i>ВД 5</i>	<i>Организация работы структурного подразделения.</i>
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
<i>ВД 6</i>	<i>Выполнение работ по профессии пекарь</i>
Размножение и выращивание дрожжей.	
ПК 1.1	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
ПК 1.2	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
ПК 1.3	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.
Приготовление теста	
ПК 2.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 2.2	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
ПК 2.3	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
ПК 2.4	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
Разделка теста.	
ПК 3.1	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.	
ПК 4.1	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.
Укладка и упаковка готовой продукции.	
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.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

### 2.1 Объем и виды производственной практики по профессии 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

<b>Наименование вида практики</b>	<b>Количество часов</b>	<b>Форма проведения</b>	<b>Вид аттестации</b>
<b>Учебная практика</b>	<b>720</b>		
<i>ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий</i>	<b>144</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.03. Производство кондитерских изделий</i>	<b>216</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.04. Производство макаронных изделий</i>	<b>36</b>		
<i>ПМ.05 Организация работы структурного подразделения</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.06 Выполнение работ по профессии пекарь</i>	<b>108</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>Преддипломная практика</i>	<b>144</b>		

**2.2.1 Содержание практики производственной практики (по профилю специальности)  
 профессионального модуля ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к  
 переработке**

**Цели и задачи производственной практики**

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	<i>Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке:</i>
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.

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П.1.1</b>	приемки сырья;
<b>П.1.2</b>	контроля качества поступившего сырья;
<b>П.1.3</b>	ведения процесса хранения сырья;
<b>П.1.4</b>	подготовки сырья к дальнейшей переработке;

**Тематика и содержание производственной практики ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>ПМ.01. МДК 01.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке</b>		<b>36</b>	<b>П.1.1-П.1.4</b>
	Ознакомление с предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, правилами техники безопасности.	6	П.1.1-П.1.4
	Осуществлять приемку основного сырья на хранение в соответствии с видом. Осуществлять приемку дополнительного сырья на хранение в соответствии с видом.	6	П.1.1-П.1.4
	Осуществлять контроль качества сырья. Выполнять работы по оформлению документов, подтверждающих качество сырья	6	П.1.1-П.1.4
	Осуществлять обеспечение необходимых режимов для хранения основного сырья в складах, хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения. Осуществлять обеспечение оптимальных режимов хранения дополнительного сырья в складах и хранилищах в соответствии с видом и оптимальными сроками хранения.	6	П.1.1-П.1.4
	Выполнять работы по подготовке сырья к переработке в соответствии с видом	6	П.1.1-П.1.4
	Подбирать и рассчитывать количество муки, дополнительного сырья и заменителя перед пуском в переработку в зависимости от его качества и ассортимента выпускаемой продукции.	6	П.1.1-П.1.4
<b>Производственная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Зачет</b>			
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.01</b>			





## 2.2 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ.

### 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

#### Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	<i>Производство хлеба и хлебобулочных изделий</i>
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П.2.1</b>	- контроля качества сырья и готовой продукции
<b>П.2.2</b>	- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий
<b>П.2.3</b>	эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий



Тематика и содержание производственной практики ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел модуля 1 Контроль качества сырья и готовой продукции</b>		<b>36</b>	
<i>1.1 Контроль качества сырья</i>	<b>Содержание</b>		
	1. Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по охране труда и технике безопасности	6	П.2.1-П.2.3
	2. Ознакомление с видами основного сырья, используемого при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	6	П.2.1-П.2.3
	3. Ознакомление с основными органолептическими показателями качества сырья, используемого при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	6	П.2.1-П.2.3
	4. Ознакомление с физико-химическими показателями качества сырья, используемого при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	6	П.2.1-П.2.3
<i>1.2 Контроль качества готовой продукции</i>	<b>Содержание</b>		
	1. Ознакомление с основными органолептическими показателями качества готовой продукции.	6	П.2.1-П.2.3
	2. Ознакомление с основными физико-химическими показателями качества готовой продукции.	6	П.2.1-П.2.3
<b>Раздел 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</b>		<b>108</b>	
<i>2.1 Приготовление пшеничного теста</i>	<b>Содержание</b>		
	1. Изучение основных способов приготовления пшеничного теста	6	П.2.1-П.2.3
	2. Ознакомление с технологией приготовления пшеничного теста опарным способом	6	П.2.1-П.2.3
	3. Ознакомление с технологией приготовления пшеничного теста безопарным способом	6	П.2.1-П.2.3
	4. Ознакомление с технологией приготовления пшеничного теста заварным способом.	6	П.2.1-П.2.3
<i>2.2 Приготовление ржаного теста</i>	<b>Содержание</b>		
	1. Изучение органолептических показателей готовности теста к разделке.	6	П.2.1-П.2.3

	2.	Ознакомление с процессом деления теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий ручным способом	6	П.2.1-П.2.3
	3.	Ознакомление с процессом деления теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий машинным способом.	6	П.2.1-П.2.3
	4.	Участие в процессе разделки теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий на предприятии	6	П.2.1-П.2.3
<i>3.1 Формовка теста</i>	<b>Содержание</b>			
	1.	Ознакомление с процессами формовки теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий	6	П.2.1-П.2.3
	2.	Ознакомление с оборудованием для формовки теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение правил безопасной эксплуатации	6	П.2.1-П.2.3
<i>3.2 Расстойка</i>	<b>Содержание</b>			
	1.	Ознакомление с процессами расстойки теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий	6	П.2.1-П.2.3
	2.	Ознакомление с оборудованием для расстойки теста для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение правил безопасной эксплуатации	6	П.2.1-П.2.3
<i>3.3 Выпечка</i>	<b>Содержание</b>			
	1.	Ознакомление с процессами, происходящими в хлебе при его выпечке.	6	П.2.1-П.2.3
	2.	Ознакомление с оборудованием для выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Изучение правил безопасной эксплуатации	6	П.2.1-П.2.3
	3.	Ознакомление с комплексно-механизированными (автоматизированными) линиями для производства хлеба и хлебобулочных изделий	6	П.2.1-П.2.3
<i>3.4 Хранение готовых изделий</i>	<b>Содержание</b>			
	1.	Ознакомление с условиями хранения и сроками реализации готовых изделий на предприятии	6	П.2.1-П.2.3
	2.	Ознакомление с условиями хранения и сроками реализации готовых изделий на предприятии.	6	П.2.1-П.2.3
	3.	Изучение нормативно-технической документации на готовую продукцию.	6	П.2.1-П.2.3
<b>Производственная практика</b>			<b>144</b>	
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.02</b>				



## 2.3 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 03.

### Производство кондитерских изделий.

#### Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВДЗ	<i>Производство кондитерских изделий.</i>
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П.3.1</b>	контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий
<b>П.3.2</b>	ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий
<b>П.3.3</b>	ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий
<b>П.3.4</b>	эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий

**Тематика и содержание производственной практики ПМ.03 Производство кондитерских изделий.**

<b>Наименование разделов/ тем практики</b>	<b>Содержание учебного материала/виды работ</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
<i>ПМ.03 Производство кондитерских изделий.</i>	<b>Содержание</b>	<b>216</b>	
	1 Ознакомление с предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, правилами техники безопасности.	6	П.3.1-П.3.4
	2 Оформление технической документации	6	П.3.1-П.3.4
	3 Оформление технологической документации	6	П.3.1-П.3.4
	4 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: сиропов	6	П.3.1-П.3.4
	5 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: карамельной массы	6	П.3.1-П.3.4
	6 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: мармеладной массы	6	П.3.1-П.3.4
	7 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: шоколадной массы	6	П.3.1-П.3.4
	8 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: конфетных масс	6	П.3.1-П.3.4
	9 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: начинок	6	П.3.1-П.3.4
	10 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: сиропов, начинок.	6	П.3.1-П.3.4
	11 Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: эмульсии для печенья и вафель, теста, выпеченных и отделочных полуфабрикатов	6	П.3.1-П.3.4
	12 Работа на формовочном оборудовании: отливочной машине	6	П.3.1-П.3.4
	13 Работа на формовочном оборудовании: карамелеподкаточной машине	6	П.3.1-П.3.4
	14 Работа на формовочном оборудовании: ирисоформирующе-заверточной машине	6	П.3.1-П.3.4
	15 Работа на формовочном оборудовании: размазном конвейере	6	П.3.1-П.3.4
	16 Работа на формовочном оборудовании: отсадочной машине;	6	П.3.1-П.3.4
	17 Работа на формовочном оборудовании: ротационной машине.	6	П.3.1-П.3.4
	18 Работа на формовочном оборудовании: отсадочной машине	6	П.3.1-П.3.4
	19 Работа на формовочном оборудовании: отсадочной машине, ротационной машине.	6	П.3.1-П.3.4
20 Работа на оборудовании для глазирования кондитерских изделий и отделке	6	П.3.1-П.3.4	



	поверхности (дражирования, обсыпке);		
21	Работа на оборудовании для глазирования кондитерских изделий и отделке поверхности (дражирования, обсыпке);	6	П.3.1-П.3.4
22	Работа на оборудовании для глазирования кондитерских изделий и отделке поверхности (дражирования, обсыпке);	6	П.3.1-П.3.4
23	Работа на оборудовании для глазирования кондитерских изделий и отделке поверхности (дражирования, обсыпке);	6	П.3.1-П.3.4
24	Работа на оборудовании для глазирования кондитерских изделий и отделке поверхности (дражирования, обсыпке);	6	П.3.1-П.3.4
25	Работа в пекарном отделении	6	П.3.1-П.3.4
26	Работа в пекарном отделении	6	П.3.1-П.3.4
27	Работа в пекарном отделении	6	П.3.1-П.3.4
28	Выполнение действий по завертке готовой продукции	6	П.3.1-П.3.4
29	Выполнение действий по расфасовке готовой продукции	6	П.3.1-П.3.4
30	Выполнение действий по упаковке готовой продукции	6	П.3.1-П.3.4
31	Технохимический контроль производства кондитерских изделий;	6	П.3.1-П.3.4
23	Технохимический контроль производства кондитерских изделий;	6	П.3.1-П.3.4
33	Технохимический контроль производства кондитерских изделий;	6	П.3.1-П.3.4
34	Технохимический контроль производства кондитерских изделий;	6	П.3.1-П.3.4
35	Ведение технологического процесса производства кондитерских изделий.	6	П.3.1-П.3.4
36	Ведение технологического процесса производства кондитерских изделий.	6	П.3.1-П.3.4
<b>Производственная практика</b>		<b>216</b>	
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.03</b>			

## 2.4 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 04.

### Производство макаронных изделий.

#### Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	<i>Производство макаронных изделий.</i>
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П.4.1</b>	контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий
<b>П.4.2</b>	ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий
<b>П.4.3</b>	эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий

**Тематика и содержание производственной практики ПМ.04 Производство макаронных изделий.**

<b>Наименование разделов/ тем практики</b>	<b>Содержание учебного материала/виды работ</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>	
<i>ПМ.04 Производство макаронных изделий.</i>	<b>Содержание</b>	<b>36</b>		
	1.	Ознакомление с предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, правилами техники безопасности. Анализ качества сырья для приготовления макаронных изделий и готовой продукции; Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья;	6	П.4.1-П4.3
	2.	Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса; Оформление производственной и технологической документации; Определение расхода сырья и расчет рецептуры;	6	П.4.1-П4.3
	3.	Подбор типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции; Подбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;	6	П.4.1-П4.3
	4.	Определение плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки; Расчет фактического расхода сырья для производства макаронных изделий;	6	П.4.1-П4.3
	5.	Подбор вида матрицы для заданных условий; Проектирование и подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;	6	П.4.1-П4.3
	6.	Эксплуатация основных видов оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.	6	П.4.1-П4.3
<b>Производственная практика</b>		<b>36</b>		
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.04</b>				

## 2.5 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 05

### Организация работы структурного подразделения.

#### Цели и задачи производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД5	<i>Организация работы структурного подразделения.</i>
ПК 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

обучающийся в результате прохождения производственной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П.5.1</b>	планирования работы структурного подразделения
<b>П.5.2</b>	оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; принятия управленческих решений

**Тематика и содержание производственной практики ПМ 05 Организация работы структурного подразделения.**

<b>Наименование разделов/ тем практики</b>	<b>Содержание учебного материала/виды работ</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
<i>ПМ 05 Организация работы структурного подразделения.</i>	<b>Содержание</b>	<b>36</b>	
	1. Изучение организационной структуры управления предприятием	6	П.5.1-П.5.2
	2. Изучение производственной структуры предприятия	6	П.5.1-П.5.2
	3. Изучение технологии выполняемых работ в цехе (отделе, службе, подразделении)	6	П.5.1-П.5.2
	4. Изучение ресурсов предприятия. Изучение производственной программы предприятия	6	П.5.1-П.5.2
	5. Изучение организации труда и заработной платы на предприятии Изучение определения себестоимости и цены продукции (услуги) предприятия	6	П.5.1-П.5.2
	6. Анализ производственно-хозяйственной деятельности предприятия	6	П.5.1-П.5.2
<b>Производственная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Зачет</b>			
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.05</b>			

## 2.6 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 06

### Выполнение работ по профессии пекарь

#### Цели и задачи производственной практики

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить перечень трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)

#### ПМ.06 Выполнение работ по профессии пекарь

Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции		
Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
Изготовление хлебобулочных изделий под руководством пекаря	3	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	A/01.3	3

#### Трудовая функция

Наименование	ТФ. 3.1.1 Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	Код	A/01.3	Уровень (подуровень) квалификации	4

Трудовые действия	ТД 3.1.1.1 Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места
	ТД 3.1.1.2 Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства
	ТД 3.1.1.3 Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства
	ТД 3.1.1.4 Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения
Необходимые умения	У 3.1.1.1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе
	У 3.1.1.2 Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве
	У 3.1.1.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

**Тематика и содержание производственной практики ПМ 06 Выполнение работ по профессии пекарь**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенции	
<i>ПМ 06 Выполнение работ по профессии пекарь</i>	<b>Содержание</b>	<b>36</b>		
	1.	Ознакомление с предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, правилами техники безопасности. Прием и подготовка сырья к производству	6	А/01.3
	2.	Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям;	6	А/01.3
	3.	Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей;	6	А/01.3
	4.	Подготовка дрожжевой суспензии	6	А/01.3
	5.	Подготовка дрожжевой активизация дрожжей	6	А/01.3
	6.	Подготовка дрожжевой приготвление жидких дрожжей	6	А/01.3
	7.	Подготовка дрожжевой приготвление опары	6	А/01.3
	8.	Подготовка дрожжевой заквасок	6	А/01.3
	9.	Оценка качества опары, закваски	6	А/01.3
	10.	Работа на дозировочном, тестомесильном оборудовании, обслуживание оборудования	6	А/01.3
	11.	Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании;	6	А/01.3
	12.	Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании;	6	А/01.3
	13.	Определение готовности теста. Определение готовности теста в процессе созревания различными методами;	6	А/01.3
	14.	Определение качества различных видов теста по органолептическим и физико-химическим показателям;	6	А/01.3
	15.	Определение качества различных видов теста по органолептическим и физико-химическим показателям;	6	А/01.3
	16.	Освоение работ в пекарном отделении.	6	А/01.3
17.	Освоение работ в пекарном отделении.	6	А/01.3	

	18.	Работа в остывочном отделении и экспедиции.	6	
<b>Производственная практика</b>			<b>108</b>	
<b>Зачет</b>				
<b>ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ) В ФОРМЕ ПРАКТИКОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.06</b>				



## Содержание преддипломной практики

### Цели и задачи преддипломной практики

#### 1.1 Цели и планируемые результаты преддипломной практики

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях индустрии питания различных организационно-правовых форм.

В результате прохождения преддипломной практики студент должен приобрести *практический опыт*:

1. В качестве бригадира по планированию и выполнению работ исполнителями.
2. В качестве заведующего производством по организации работ трудового коллектива; по контролированию выполнения работ исполнителями; по оценке результатов выполненных работ исполнителями.
3. В качестве техника-технолога производственного участка: по планированию основных показателей производства; по ведению утвержденной учетно-отчетной документации.

#### 1.2 Общий объем времени, предусмотренный для преддипломной практики – 144 часа

#### 1.3 Структура и содержание преддипломной практики

№ п/п	Структура (этапы практики)	Содержание (виды работ)	Объем часов
<b>1</b>	<b>Характеристика предприятия</b>		<b>18</b>
1.1	Ознакомление с объектом прохождения практики.	<b>Содержание</b>	18
		Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда.	
		Изучение основных направлений деятельности	
		Изучение технико-экономических показателей предприятия	
<b>2</b>	<b>Приемка, хранение и подготовка сырья к производству</b>		<b>12</b>
2.1	Основное сырье	<b>Содержание</b>	6
		Участие в организации приемки, хранения и подготовки основного сырья к переработке	
2.2	Дополнительное сырье	<b>Содержание</b>	6
		Участие в организации приемки, хранения и подготовки дополнительного сырья к переработке	
<b>3</b>	<b>Организация и осуществление технологического процесса</b>		<b>54</b>
3.1	Основные этапы технологического процесса	<b>Содержание</b>	30
		Изучение перечня операций, их последовательности и режимов производства	
		Изучение технологического, микробиологического и других видов контроля сырья и готовой продукции	
		Участие в технологическом процессе производства	

		Участие в технологическом процессе производства	
		Изучение приемов регулирования технологических процессов при производстве	
<b>3.2</b>	<b>Технологические расчеты</b>	<b>Содержание</b>	18
		Проведение расчета производственной мощности предприятия	
		Проведение расчета выхода готовых изделий.	
		Проведение расчета технологического оборудования	
<b>3.3</b>	<b>НТД на сырье и готовую продукцию</b>	<b>Содержание</b>	6
		Изучение нормативных и технических документов, обеспечивающих выпуск качественной продукции (ГОСТы, ОСТы, СанПиНы, ТУ, ТИ, сертификатов соответствия, удостоверений качества)	
<b>4</b>	<b>Эксплуатация технологического оборудования</b>		<b>18</b>
<b>4.1</b>	<b>Технологическое оборудование</b>	Изучение и эксплуатация технологического оборудования для приемки, хранения и подготовки сырья к переработке	18
		Изучение и эксплуатация технологического оборудования для производства хлебобулочных/кондитерских/макаронных изделий	
		Изучение и эксплуатация технологического оборудования для нарезки и упаковки готовой продукции	
<b>5</b>	<b>Организация техники безопасности, охраны труда и противопожарной безопасности</b>		<b>18</b>
<b>5.1</b>	<b>Техника безопасности, охраны труда и противопожарной безопасности</b>	Изучение мероприятий по технике безопасности на предприятии	18
		Изучение мероприятий по охране труда на предприятии	
		Изучение мероприятий по противопожарной безопасности	
<b>6</b>	<b>Организация работы структурного подразделения</b>		<b>12</b>
<b>6.1</b>	<b>Обязанности инженерно-технического работника</b>	Замещение должности начальника цеха/главного технолога/технолога/мастера	12
		Замещение должности начальника цеха/главного технолога/технолога/мастера	
<b>7</b>	<b>Выполнение индивидуального задания, согласно теме выпускной квалификационной работы</b>		<b>6</b>
<b>7.1</b>	<b>Систематизация собранного материала для выполнения ВКР</b>	Систематизация собранного материала для выполнения ВКР	<b>6</b>
<b>8.1</b>	<b>Защита отчетной документации</b>		<b>6</b>
			<b>144</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

##### **Производственная практика**

Реализация программы практики производится на базовых предприятиях соответствующего профиля, с которыми у колледжа заключены договора.

Необходимое оборудование и технологическое оснащение рабочих мест в организациях или на предприятиях для проведения производственной практики:

Реализация программы практики требует наличия учебно-технологической лаборатории «Лаборатория» учебного кондитерского цеха.

Оборудование рабочих мест проведения учебной практики: научно-техническая лаборатория

##### **Кабинет «Технологического оборудования хлебопекарного производства»:**

- рабочие столы и стулья для обучающихся;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- доска классная;
- наглядные пособия;
- рабочее место преподавателей, оборудованное ТСО;
- комплект учебно-методической документации

##### **Лаборатория информационных технологий в профессиональной деятельности**

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;

##### **«Технические средства обучения:**

- компьютеры,
- мультимедиа-система для показа презентаций;
- программное обеспечение общего и профессионального назначения (КОМПАС 3 D), «1С
- ножи;
- половники, лопатки;
- столовые приборы.

##### **Лаборатория «Учебная пекарня».**

- комплект нормативно-технической документации;
- комплект учебно-методической документации;
- мультимедийный проигрыватель.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- комплект нормативно-технической документации;
- немеханическое оборудование;
- механическое оборудование;
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- тепловое оборудование;
- инвентарь и приспособления;

### 3.2. Информационное обеспечение организации и проведения производственной практики

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### ИЗМЕНИТЬ

##### Основные источники:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 400 с..
10. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2011. – 320 с.

##### Дополнительные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
- 2 «Гарант» - информационно-правовое обеспечение: законодательство с комментариями: законы, кодексы указы, постановления, приказы...<http://www>.
- 3 СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
- 4 СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

### 3.3. Требования к проведению производственной практики

Производственная практика по специальности направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение первоначального практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Производственная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по неделям при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Продолжительность одного занятия составляет – 6 часов, продолжительность рабочей недели не более 36 часов.

Перед выходом обучающихся на производственную практику образовательное учреждение:

- планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики в соответствии с ОПОП СПО учетом договоров с организациями;
- заключает договоры на организацию и проведение практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями программы практики, содержание и планируемые результаты практики;
- осуществляет руководство практикой;
- мастер производственного обучения/руководитель практики от колледжа контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики организациями, в том числе требования охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирует группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- определяет совместно с организациями процедуру оценки общих и профессиональных компетенций обучающегося, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разрабатывает и согласовывает с организациями формы отчетности и оценочный материал прохождения практики.

Организации:

- заключают договоры на организацию и проведение практики;
- согласовывают программы практики, содержание и планируемые результаты практики, задание на практику;
- предоставляют рабочие места обучающимся, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников;
- участвуют в определении процедуры оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных в период прохождения практики, а также оценке таких результатов;
- участвуют в формировании оценочного материала для оценки общих и профессиональных компетенций, освоенных обучающимися в период прохождения практики;
- при наличии вакантных должностей могут заключать с обучающимися срочные трудовые договоры;
- обеспечивают безопасные условия прохождения практики обучающимся, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда;
- проводят инструктаж обучающихся по ознакомлению с требованиями охраны труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка.

Направление на практику оформляется приказом директора Колледжа с указанием закрепления каждого обучающегося за организацией, а также с указанием вида и сроков прохождения практики.

Обучающиеся, совмещающие обучение с трудовой деятельностью, вправе проходить производственную практику в организации по месту работы, в случаях, если осуществляемая ими профессиональная деятельность соответствует целям практики.

К производственной практике допускаются обучающиеся имеющие:

- полный комплект специальной одежды, соответствующий с санитарными требованиями:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

2 передника или фартука: 1 – при работе корпоративного цвета (фиолетовый) возможен вариант с грудкой, 2 - *при сервировке и подаче белого цвета*.

Брюки – поварские корпоративного цвета (фиолетовый);

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой (кожа, кожзаменитель, светлых оттенков);

- личную медицинскую книжку установленного образца утвержденного приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека № 402 от 20.05.2005 г. «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте» с действующим медицинским осмотром, пройденным в соответствии с приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 302н1 от 12.04.2011 г. (приложение 1 п. 15).

### **3.4. Кадровое обеспечение организации и проведения учебной практики**

Реализация программы производственной практики обеспечивается мастерами производственного обучения или руководителями практики из числа педагогических работников колледжа, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», по направлению подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы производственной практики, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности входящей в состав укрупненной группы специальностей 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология», по направлению подготовки 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

#### 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

В период прохождения производственной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

1 *дневник практики*

2 *отчет по результатам практики*

Контроль и оценка результатов прохождения производственной практики осуществляется руководителями практики от образовательного учреждения в процессе выполнения обучающимися заданий, проектов, выполнения практических проверочных работ.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 1.1 Организовывать и производить приемку сырья	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обеспечивать постоянный контроль за правилами доставки размещения и хранения муки в тарных складах.</li> <li>- обеспечивать постоянный контроль за правилами доставки размещения и хранения муки в бестарных складах.</li> <li>- соблюдать основные правила приемки муки в тарных и бестарных складах.</li> <li>- обеспечивать просеивание муки, смешивания ее в магнитную очистку и взвешивание</li> <li>- контролировать методы определения хлебопекарных свойств муки.</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики;</p> <p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
ПК 1.2 Контролировать качество поступившего сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать качество поступившего основного сырья по органолептическим и физикохимическим показателям.</li> <li>- контролировать качество поступившего дополнительного сырья по органолептическим и физико-химическим показателям</li> </ul>	
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать качество поступившего основного и дополнительного сырья в тарных складах.</li> <li>- контролировать качество поступившего основного и дополнительного сырья в бестарных складах</li> </ul>	
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать правила подготовки к производству основного сырья.</li> <li>- контролировать правила под</li> </ul>	
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определены показатели качества сырья (по заданным условиям) с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов</li> </ul>	
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена производственная рецептура, согласно заданным условиям и нормативной документации;</li> <li>- составлена схема технологического процесса</li> </ul>	



<p>процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, согласно заданному условию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрирован технологический процесс изготовления полуфабрикатов согласно заданному условию и в соответствии с нормативными требованиями;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества полуфабрикатов на разных этапах технологического процесса: после замеса, брожения, расстойки</li> </ul>	
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема приготовления хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации; разработана характеристика назначения и сущности операций разделки, формовки, расстойки теста и их технологических параметров;</li> <li>- разработана характеристика назначения и сущности операций выпечки и ее технологических параметров;</li> <li>- определены органолептические и физико-химические показатели качества хлеба и хлебобулочных изделий по заданным условиям;</li> <li>- составлена схема технологических операций по подготовке хлебобулочных изделий к реализации в торговую сеть;</li> <li>- оформлена учетно-отчетной документация (товаротранспортная накладная, сертификат соответствия, качественное удостоверение, накладная на отпуск товара);</li> <li>- разработаны рекомендации по оптимизации технологического процесса по результатам контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по заданной ситуации</li> </ul>	
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации;</li> <li>- подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации на АСС «Хлебопек».</li> <li>- дано описание устройства, принципа действия и правила безопасной эксплуатации основного технологического оборудования по заданным условиям.</li> </ul>	
<p>ПК 2.5. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разработан пакет нормативно-технической документации и произведен расчет выхода на хлеб, вырабатываемый по современным инновационным технологиям, с использованием АРМ «ТехнологХлебопек»;</li> <li>- составлена таблица способов ведения технологических процессов для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по</li> </ul>	

	современным инновационным технологиям; - продемонстрирован технологический процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.	
ПК 2.6. Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологического и холодильного оборудования	- составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлеба, вырабатываемого по современным инновационным технологиям; - составлена аппаратурно-технологическая схема процесса производства хлебобулочных изделий из замороженного теста; - подобрано технологическое оборудование для укомплектования линий по производству хлеба и хлебобулочных изделий, вырабатываемых по современным инновационным технологиям по заданной ситуации на АСС «Хлебопек».	
ПК 3.1 Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	- определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой продукции	
ПК 3.2 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	-расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий	
ПК 3.3 Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий	-расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий	
ПК 3.4 Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	- эксплуатация основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий	
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики;  <i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	- принимать управленческие решения	
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива	- организовывать работу коллектива исполнителей	
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату	
ПК 5.5. Вести	- оформлять документы на различные операции	

утвержденную учетно-отчетную документацию.	с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией	наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
ПК 6.1. Производить размножение и выращивание дрожжей	-выполнение работ по производству дрожжей; -умение активировать прессованные дрожжи; -выполнение контрольных анализов; -умение обслуживать оборудование дрожжевого цеха.	
ПК 6.2. Производить приготовление теста	-правильно давать органолептическую оценку сырью и полуфабрикатам; -умение готовить тесто различными методами; -умение владеть производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -правильно взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -правильно оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям.	
ПК 6.3. Производить разделку теста	-умение делить тесто вручную; -умение формовать полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий вручную -умение работать на тесторазделочном оборудовании; -правильно разделять мучные кондитерские изделия из различных видов теста; -умение смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов.	
ПК 6.4. Производить термическую обработку теста и отделку поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	- умение определять готовность изделий при выпечке; -осуществление загрузки полуфабрикатов в печь и разгрузки печи; -определение выхода готовой продукции; -оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	
ПК 6.5. Производить укладку и упаковку готовой продукции	- производить укладку и упаковку готовой продукции	

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательного учреждения формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимися профессиональных компетенций период прохождения практики.

Формы и методы контроля и оценки результатов практики должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умения.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<b>ОК.01</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- активность студентов при проведении учебно-воспитательных мероприятий профессиональной направленности	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения;
<b>ОК .02</b> Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области подготовки и организации сетевого взаимодействия на предприятиях	<i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения;
<b>ОК.03</b> Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-демонстрация способности обоснованность принимать решения в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях и нести за них ответственность в области подготовки и организации сетевого взаимодействия на предприятиях	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения;
<b>ОК.04</b> Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	- оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. - широта использования различных источников, включая электронные	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
<b>ОК.05</b> Использовать информационнокоммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-оперативность, точность и широта подготовки и организации технологических процессов с использованием общего и специализированного программного обеспечения	
<b>ОК.06</b> Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-коммуникабельность, формирование и обоснование задач, стоящих перед командой (коллективом), организация взаимодействия внутри коллектива (позиция руководителя – позиция подчиненного), обоснование своих задач при общении с обучающимися, преподавателями, мастерами производственного обучения и руководителями практики в ходе обучения	
<b>ОК.07</b> Брать на себя ответственность за работу членов команды	-ответственность за результат выполнения заданий. -анализ результатов собственной деятельности	

(подчиненных), за результат выполненных заданий	и их коррекция	
<b>ОК.08</b> Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-планирование внеаудиторной самостоятельной работы при изучении профессионального модуля, выполнение дополнительных творческих заданий при выполнении домашних заданий	
<b>ОК.09</b> Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности, участие в проектной, конкурсной деятельности	
<b>ОК.10</b> Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	-демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности	

