



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

ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА

**ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ
РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Челябинск 2023

ОДОБРЕНА

Предметно-цикловой комиссией

Протокол № _____

«18» августа 2023 г.

Председатель ПЦК

_____/Т.М.Степанченко

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР:

_____/И.Н.Ящук

«18»августа 2023г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и с учётом примерной основной образовательной программы.

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

Разработчики:

Шелобанова Ю.В. – преподаватель ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

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

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	5
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	22

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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 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>Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях</i>
ПК 1.1	Осуществлять технологическое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
<i>ВД 2</i>	<i>Введение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</i>
ПК2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.3	Осуществлять цифровизацию технологических процессов
<i>ВД 3</i>	<i>Введение технологического процесса производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях</i>
ПК 3.1	Осуществлять технологическое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 3.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.
<i>ВД 4</i>	<i>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>
ПК4.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК4.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
<i>ВД 5</i>	<i>Лабораторный контроль качества и безопасного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i>
ПК5.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК5.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
<i>ВД 6</i>	<i>Обеспечение деятельности структурного подразделения</i>
ПК6.1	Организация работы структурного подразделения
ПК6.2	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК6.3	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК6.4	Организовывать работу трудового коллектива
ПК6.5	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
<i>ВД 7</i>	<i>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

2.1 Объем и виды производственной практики по профессии 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Наименование вида практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
Учебная практика	648		
<i>ПМ.01 Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях</i>	72	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.02 Введение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</i>	72	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ 03. Введение технологического процесса производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях</i>	108	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.04 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>	36		
<i>ПМ.05 Лабораторный контроль качества и безопасного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i>	72	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.06 Обеспечение деятельности структурного подразделения</i>	36	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
Производственная практика для освоения рабочей профессии по ПМ.07			
<i>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	108	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>Преддипломная практика</i>	144	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>

2.2.1 Содержание практики производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.01 Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях

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>Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях</i>
ПК 1.1	Осуществлять технологическое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

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

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
Иметь практический опыт	
П.1.1	- проверки исправности;
П.1.2	- очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;
П.1.3	- замены быстроизнашивающихся материалов и детали;
П.1.4	- устранения неисправностей в работе
П.1.5	- ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи;
П.1.6	- мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
П.1.7	- регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна
П.1.8	- производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции
П.1.9	- регулирования параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции
П.1.10	- упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
П.1.11	- проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов

Тематика и содержание производственной практики ПМ.01 Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 ПМ.01 Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.		72	П1.1 –П1.11
<i>ПМ.01 Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.</i>	Обеспечение входного контроля сырья на предприятии	6	П1.1 –П1.11
	Обеспечение входного контроля сырья на предприятии.	6	П1.1 –П1.11
	Выполнение работ по оформлению технологических документов.	6	П1.1 –П1.11
	Выполнение работ по оформлению технологических документов.	6	П1.1 –П1.11
	Обеспечение необходимых режимов и параметров в тестоприготовительном отделении	6	П1.1 –П1.11
	Обслуживание технологического оборудования	6	П1.1 –П1.11
	Обеспечение оптимальных режимов и параметров в тесторазделочном отделении.	6	П1.1 –П1.11
	Обеспечение оптимальных режимов и параметров в печном отделении.	6	П1.1 –П1.11
	Выполнение работ в остывочном отделении и экспедиции.	6	П1.1 –П1.11
	Обслуживание упаковочных автоматов.	6	П1.1 –П1.11
	Контролирование выполнения графиков санитарной обработки складов сырья и производственных помещений.	6	П1.1 –П1.11
	Контролирование выполнения графиков санитарной обработки складов сырья и производственных помещений.	6	П1.1 –П1.11
Производственная практика		72	
Зачет			
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.01			

2.2 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 02 Введение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

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>Введение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</i>
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
ПК 2.3	Осуществлять цифровизацию технологических процессов

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

Иметь практический опыт:	
П 2.1	-Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
П 2.2	-Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
П 2.3	-Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
П 2.4	-Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях

Тематика и содержание производственной практики ПМ. 02 Введение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел модуля 1 Введение.			36	
<i>ПМ. 02 Введение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</i>	1	Ознакомление с предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, правилами техники безопасности. Оформление технической документации Оформление технологической документации	6	П2.1-П2.3
	2	Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: сиропов, карамельной массы	6	П2.1-П2.3
	3	Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: мармеладной массы, шоколадной массы	6	П2.1-П2.3
	4	Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: конфетных масс, начинок	6	П2.1-П2.3
	5	Выполнение действий по приготовлению различных полуфабрикатов: сиропов, начинок, эмульсии для печенья и вафель, теста, выпеченных и отделочных полуфабрикатов	6	П2.1-П2.3
	6	Работа на формовочном оборудовании: отливочной машине	6	П2.1-П2.3
	7	Работа на формовочном оборудовании: карамелеподкаточной машине	6	П2.1-П2.3
	8	Работа на формовочном оборудовании: ирисоформирующе-заверточной машине	6	П2.1-П2.3
	9	Работа на формовочном оборудовании: размазном конвейере	6	П2.1-П2.3
	10	Работа на формовочном оборудовании: отсадочной машине	6	П2.1-П2.3
	11	Работа на формовочном оборудовании: ротационной машине	6	П2.1-П2.3
	12	Работа на оборудовании для глазирования кондитерских изделий и отделке поверхности (дражирование, обсыпка);	6	П2.1-П2.3
Производственная практика			72	
Зачет				
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.02				

2.3 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 03. Введение технологического процесса производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях

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>Введение технологического процесса производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях</i>
ПК 3.1	Осуществлять технологическое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 3.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

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

Иметь практический опыт	
П 3.1	- проверки исправности
П 3.2	- очистки от загрязнений;
П 3.3	- смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;
П 3.4	- замены быстроизнашивающихся материалов и деталей
П 3.5	- устранения неисправностей в работе
П 3.6	- ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
П 3.7	- регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна
П 3.8	- производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции
П 3.9	- регулирования параметров качества продукции
П 3.10	- норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции
П 3.11	- упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
П 3.12	- проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов

Тематика и содержание производственной практики ПМ 03. Введение технологического процесса производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>ПМ 03. Введение технологического процесса производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях</i>	Содержание		216	
	1	Ознакомление с предприятием, ассортиментом выпускаемой продукции, правилами техники безопасности	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	2	Анализ качества сырья для приготовления макаронных изделий и готовой продукции	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	3	Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	4	Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	5	Оформление производственной и технологической документации	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	6	Определение расхода сырья и расчет рецептуры	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	7	Подбор типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	8	Подбор режима сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	9	Определение плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	10	Расчет фактического расхода сырья для производства макаронных изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	11	Расчет фактического расхода сырья для производства макаронных изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	12	Подбор вида матрицы для заданных условий	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	13	Проектирование и подбор оборудования для автоматизированных линий для производства макаронных изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	14	Проектирование и подбор оборудования для автоматизированных линий для производства макаронных изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	15	Проектирование и подбор оборудования для комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	16	Проектирование и подбор оборудования для комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.12
	17	Эксплуатация основных видов оборудования при производстве различных видов макаронных изделий	6	ПЗ.1-ПЗ.12
18	Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности,	6	ПЗ.1-ПЗ.12	

		промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий		
Производственная практика			108	
Зачет				
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.03				

2.4 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 04. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и 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
ВД4	<i>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>
ПК 4.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 4.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

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

Иметь практический опыт	
П 4.1	- расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг
П 4.2	-разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов,
П 4.3	- инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий
П 4.4	- организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями
П 4.5	- организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования
П 4.6	- эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования
П 4.7	- проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья
П 4.8	- полуфабрикатов и готовой продукции
П 4.9	- ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций
П 4.10	- определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию
П 4.11	- обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий
П 4.12	- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Тематика и содержание производственной практики ПМ 04. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>ПМ 04. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>	Содержание		36	
	1.	Организация производства	6	П4.1-П4.12
	2.	Организация продовольственного и материально-технического снабжения	6	П4.1-П4.12
	3.	Оперативное планирование работы производства	6	П4.1-П4.12
	4.	Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	6	П4.1-П4.12
	5.	Организация труда персонала на производстве	6	П4.1-П4.12
6.	Реализация готовой продукции на производстве	6	П4.1-П4.12	
Производственная практика			36	
Зачет				
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ. 04				

2.5 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 05. Лабораторный контроль качества и безопасного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

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>Лабораторный контроль качества и безопасного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i>
ПК 5.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 5.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

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

Иметь практический опыт	
П 5.1	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
П 5.2	подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
П 5.3	осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
П 5.4	отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов
П 5.5	органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

Тематика и содержание производственной практики ПМ 05. Лабораторный контроль качества и безопасного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>ПМ 05. Лабораторный контроль качества и безопасного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i>	Содержание	36	
	1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве	6	П5.1-П5.5
	2. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве	6	П5.1-П5.5
	3. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов	6	П5.1-П5.5
	4. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов	6	П5.1-П5.5
	5. Организация технологического процесса изготовления полуфабрикатов	6	П5.1-П5.5
	6. Осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов	6	П5.1-П5.5
	7. Осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов	6	П5.1-П5.5
	8. Организация и осуществление технологического процесса	6	П5.1-П5.5
	9. Организация и осуществление технологического процесса	6	П5.1-П5.5
	10. Работа в производственно-технологической лаборатории	6	П5.1-П5.5
	11. Работа в производственно-технологической лаборатории	6	П5.1-П5.5
12. Работа в производственно-технологической лаборатории	6	П5.1-П5.5	
Производственная практика		72	
Зачет			
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ. 05			

2.7 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 06. Обеспечение деятельности 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
ВД6	<i>Лабораторный контроль качества и безопасного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i>
ПК 6.1	Организация работы структурного подразделения
ПК 6.2	Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 6.3	Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 6.4	Организовывать работу трудового коллектива
ПК 6.5	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива

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

Иметь практический опыт	
П 6.1	планирования основных показателей производственного процесса
П 6.2	оценки эффективности производственного процесса
П 6.3	принятия управленческих решений по организации производственного процесса, планирования работ структурного подразделения
П 6.4	оценки эффективности деятельности структурного подразделения
П 6.5	принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контролю качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья
П 6.6	расчета потребности производства в сырье, материалах и таре
П 6.7	инструктажа и обучения персонала на рабочих местах
П 6.8	обеспечения безопасных условий труда на производстве
П 6.9	разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции
П 6.10	участия в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации
П 6.11	расчета показателей производительности труда
П 6.12	расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда
П 6.13	расчета суммы прибыли, процента рентабельности
П 6.14	расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств, ведения утвержденной учетно-отчетной документации
П 6.15	проверка товарного оформления и хранения продукции
П 6.16	оформление документов на отпущенную продукцию
П 6.17	составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары
	учет брака и анализ причин образования дефектов продукции

Тематика и содержание производственной практики ПМ 06. Обеспечение деятельности структурного подразделения

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<i>ПМ 06. Обеспечение деятельности структурного подразделения</i>	Содержание		36	
	1.	Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения	6	П6.1-П6.12
	2.	Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения	6	П6.1-П6.12
	3.	Участие в руководстве работой структурного подразделения	6	П6.1-П6.12
	4.	Участие в руководстве работой структурного подразделения	6	П6.1-П6.12
	5.	Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений	6	П6.1-П6.12
	6.	Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений	6	П6.1-П6.12
Производственная практика			36	
Зачет				
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ В ФОРМЕ ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ. 06				

2.8 Содержание производственной практики по профессиональному модулю ПМ 07

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

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 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

	Содержание учебного материала/виды работ		Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
	Содержание		108	
<i>ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	1.	Прием и подготовка сырья к производству	6	В/01.4 В/02.4
	2.	Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям	6	В/01.4 В/02.4
	3.	Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей	6	В/01.4 В/02.4
	4.	Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей	6	В/01.4 В/02.4
	5.	Подготовка дрожжевой суспензии, активизация дрожжей, приготовление жидких дрожжей, приготовление опары, заквасок	6	В/01.4 В/02.4
	6.	Подготовка дрожжевой суспензии, активизация дрожжей, приготовление жидких дрожжей, приготовление опары, заквасок	6	В/01.4 В/02.4
	7.	Оценка качества опары, закваски;	6	В/01.4 В/02.4
	8	Работа на дозировочном, тестомесильном оборудовании, обслуживание оборудования	6	В/01.4 В/02.4
	9	Работа на дозировочном, тестомесильном оборудовании, обслуживание оборудования	6	В/01.4 В/02.4
	10	Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании	6	В/01.4 В/02.4
	11	Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании	6	В/01.4 В/02.4
	12	Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий на тестомесильном оборудовании	6	В/01.4 В/02.4
	13	Определение готовности теста	6	В/01.4

				V/02.4
	14	Определение готовности теста в процессе созревания различными методами	6	V/01.4 V/02.4
	15	Определение качества различных видов теста по органолептическим и физико-химическим показателям	6	V/01.4 V/02.4
	16	Освоение работ в пекарном отделении.	6	V/01.4 V/02.4
	17	Работа в остывочном отделении и экспедиции.	6	V/01.4 V/02.4
	18	Контроль качества выполняемых работ.	6	V/01.4 V/02.4
Производственная практика			108	
ЭКЗАМЕН ПО МОДУЛЮ (КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ) В ФОРМЕ ПРАКТИКОРИЕНТИРОВАННОГО ЭКЗАМЕНА ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ.07				

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
1	Характеристика предприятия		18
1.1	Ознакомление с объектом прохождения практики.	Содержание	18
		Ознакомление с предприятием. Прохождение инструктажа по технике безопасности и охране труда.	
		Изучение основных направлений деятельности	
	Изучение технико-экономических показателей предприятия		
2	Приемка, хранение и подготовка сырья к производству		12
2.1	Основное сырье	Содержание	6
		Участие в организации приемки, хранения и подготовки основного сырья к переработке	
2.2	Дополнительное сырье	Содержание	6
		Участие в организации приемки, хранения и подготовки дополнительного сырья к переработке	
3	Организация и осуществление технологического процесса		54
3.1	Основные этапы технологического процесса	Содержание	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	
3.2	Технологические расчеты	Содержание Проведение расчета производственной мощности предприятия Проведение расчета выхода готовых изделий. Проведение расчета технологического оборудования	18
3.3	НТД на сырье и готовую продукцию	Содержание Изучение нормативных и технических документов, обеспечивающих выпуск качественной продукции (ГОСТы, ОСТы, СанПиНы, ТУ, ТИ, сертификатов соответствия, удостоверений качества)	6
4	Эксплуатация технологического оборудования		18
4.1	Технологическое оборудование	Изучение и эксплуатация технологического оборудования для приемки, хранения и подготовки сырья к переработке Изучение и эксплуатация технологического оборудования для производства хлебобулочных/кондитерских/макаронных изделий Изучение и эксплуатация технологического оборудования для нарезки и упаковки готовой продукции	18
5	Организация техники безопасности, охраны труда и противопожарной безопасности		18
5.1	Техника безопасности, охраны труда и противопожарной безопасности	Изучение мероприятий по технике безопасности на предприятии Изучение мероприятий по охране труда на предприятии Изучение мероприятий по противопожарной безопасности	18
6	Организация работы структурного подразделения		12
6.1	Обязанности инженерно-технического работника	Замещение должности начальника цеха/главного технолога/технолога/мастера Замещение должности начальника цеха/главного технолога/технолога/мастера	12
7	Выполнение индивидуального задания, согласно теме выпускной квалификационной работы		6
7.1	Систематизация собранного материала для выполнения ВКР	Систематизация собранного материала для выполнения ВКР	6
8.1	Защита отчетной документации		6
			144

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

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.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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.
- 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/>

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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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 санитарным требованиям:
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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья 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 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, 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.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.1.1 Осуществлять технологическое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать постоянный контроль за правилами доставки размещения и хранения муки в тарных складах. - обеспечивать постоянный контроль за правилами доставки размещения и хранения муки в бестарных складах. - соблюдать основные правила приемки муки в тарных и бестарных складах. - обеспечивать просеивание муки, смешивания ее в магнитную очистку и взвешивание - контролировать методы определения хлебопекарных свойств муки. 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики;</p> <p><i>Промежуточная</i></p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество поступившего основного сырья по органолептическим и физикохимическим показателям. - контролировать качество поступившего дополнительного сырья по органолептическим и физико-химическим показателям 	<p><i>аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать постоянный контроль за правилами доставки размещения и хранения муки в тарных складах. - обеспечивать постоянный контроль за правилами доставки размещения и хранения муки в бестарных складах. - соблюдать основные правила приемки муки в тарных и бестарных складах. - обеспечивать просеивание муки, смешивания ее в магнитную очистку и взвешивание - контролировать методы определения хлебопекарных свойств муки. 	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение</p>	<ul style="list-style-type: none"> - эксплуатация основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий 	

<p>производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>		
<p>ПК 3.1 Осуществлять технологическое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 3.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>-расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий -расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 4.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>- разработан пакет нормативно-технической документации и произведен расчет выхода на хлеб, вырабатываемый по современным инновационным технологиям, с использованием АРМ «ТехнологХлебопек»; - составлена таблица способов ведения технологических процессов для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям; - продемонстрирован технологический процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.</p>	
<p>ПК 4.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>- 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».</p>	

ПК 5.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	- определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой продукции	
ПК 5.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	- определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой продукции	
ПК 6.1 Организация работы структурного подразделения	- расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий	<i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;
ПК 6.2 Планировать основные показатели производственного процесса	рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	<i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;
ПК 6.3 Планировать выполнение работ исполнителями	- принимать управленческие решения	
ПК 6.4 Организовывать работу трудового коллектива	- организовывать работу коллектива исполнителей	
ПК 6.5 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату	

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 профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.1.1 Осуществлять технологическое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать постоянный контроль за правилами доставки размещения и хранения муки в тарных складах. - обеспечивать постоянный контроль за правилами доставки размещения и хранения муки в бестарных складах. - соблюдать основные правила приемки муки в тарных и бестарных складах. - обеспечивать просеивание муки, смешивания ее в магнитную очистку и взвешивание - контролировать методы определения хлебопекарных свойств муки. 	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики;</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - контролировать качество поступившего основного сырья по органолептическим и физикохимическим показателям. - контролировать качество поступившего дополнительного сырья по органолептическим и физико-химическим показателям 	<p><i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p>
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечивать постоянный контроль за правилами доставки размещения и хранения муки в тарных складах. - обеспечивать постоянный контроль за правилами доставки размещения и хранения муки в бестарных складах. - соблюдать основные правила приемки муки в тарных и бестарных складах. - обеспечивать просеивание муки, смешивания ее в магнитную очистку и взвешивание - контролировать методы определения хлебопекарных свойств муки. 	<p>- заданий по производственной практике;</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>- эксплуатация основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 3.1 Осуществлять технологическое обслуживание технологического</p>	<p>расчет производственных рецептов по производству мучных кондитерских изделий</p>	

<p>оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>		
<p>ПК 3.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>- расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий - расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий</p>	
<p>ПК 4.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>- разработан пакет нормативно-технической документации и произведен расчет выхода на хлеб, вырабатываемый по современным инновационным технологиям, с использованием АРМ «ТехнологХлебопек»; - составлена таблица способов ведения технологических процессов для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям; - продемонстрирован технологический процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям.</p>	
<p>ПК 4.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>- составлена аппаратно-технологическая схема процесса производства хлеба, вырабатываемого по современным инновационным технологиям; - составлена аппаратно-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».</p>	

<p>ПК 5.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>- определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой продукции</p>	
<p>ПК 5.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>- определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья и готовой продукции</p>	
<p>ПК 6.1 Организация работы структурного подразделения</p>	<p>-расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике;</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>

