



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

## **ПРАКТИЧЕСКАЯ ПОДГОТОВКА**

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

## **ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Челябинск 2023

**ОДОБРЕНА**

Предметно-цикловой комиссией  
Протокол № 1  
«18» августа 2023 г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_/Степанченко Т.М.

**УТВЕРЖДАЮ**

Зам. директора по УР:  
\_\_\_\_\_  
И.Н.Ящук  
«18» августа 2023 г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	25

# 1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Программа учебной практики (далее программа практики) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии, 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 в части освоения видов профессиональной деятельности (ВПД) профессии и соответствующих общих и профессиональных компетенций (ПК):

### 1.1.1 Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### 1.1.2 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 учебной практики по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Наименование вида практики	Количество часов	Форма проведения	Вид аттестации
<b>Учебная практика</b>	<b>396</b>		
<i>ПМ.01 Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях</i>	<b>72</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.02 Введение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</i>	<b>72</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ 03. Введение технологического процесса производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях</i>	<b>72</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.04 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>	<b>36</b>		
<i>ПМ.05 Лабораторный контроль качества и безопасного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<i>ПМ.06 Обеспечение деятельности структурного подразделения</i>	<b>36</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>
<b>Учебная практика для освоения рабочей профессии по ПМ.07</b>			
<i>ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	<b>72</b>	<i>Распределенная</i>	<i>зачет</i>

## 2.2. Содержание практики

### Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ.01 Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях

#### Цели и задачи учебной практики

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

#### 1.2.1. Перечень профессиональных компетенций

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 учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

№ в соответствии с декомпозицией компетенций	Содержание показателей
<b>Иметь практический опыт</b>	
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
<b>Уметь</b>	
У.1.1	- визуально оценивать исправность;
У.1.2	- использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов
У.1.3	- применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке,

<b>У.1.4</b>	- документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян
<b>У.1.5</b>	- эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян
<b>У.1.6</b>	- распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества
<b>У.1.7</b>	- подготовки зернового сырья к помолу
<b>У.1.8</b>	- формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой
<b>У.1.9</b>	- измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству,
<b>У.1.10</b>	- подготовки зернового сырья к шелушению
<b>У.1.11</b>	- шелушения
<b>У.1.12</b>	- сортирования продуктов шелушения
<b>У.1.13</b>	- шлифования и полирования крупы
<b>У.1.14</b>	- гидротермической обработки зерна
<b>У.1.15</b>	- очистки и измельчения сырья
<b>У.1.16</b>	- гранулирования комбикормов
<b>У.1.17</b>	- дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой
<b>У.1.18</b>	- упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции, и семян
<b>У.1.19</b>	- настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян
<b>У.1.20</b>	- вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян

**Тематика и содержание учебной 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
<b>Раздел 1 ПМ.01 Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.</b>		<b>72</b>	
<i>ПМ.01 Введение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях</i>	Осуществление отбора проб сырья для проведения качественного анализа	6	У1.1 П.1.1
	Осуществление отбора проб готовых изделий для проведения качественного анализа.	6	У 1.2 П 1.3
	Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов и готовых изделий	6	У1.1-У 1.6
	Определение показателей качества полуфабрикатов и хлебобулочных изделий	6	У 1.3 П.1.2
	Оформление технологической документации	6	У 1.3 П.1.2
	Подготовка схем рационального размещения тестоприготовительного оборудования для выпечки хлеба, и хлебобулочных изделий	6	У 1.5 П 1.3
	Подготовка схем рационального размещения тесторазделочного оборудования для выпечки хлеба, и хлебобулочных изделий	6	У 1.4 П.1.2
	Осуществление эксплуатации и контроля за работой основного технологического оборудования	6	У 1.5 П 1.3
	Проведение пробных лабораторных выпечек по способам приготовления теста из ржаной муки	6	У 1.4 П 1.1
	Проведение пробных лабораторных выпечек по способам приготовления теста из пшеничной муки	6	У 1.4 П.1.2
	Проведение пробных лабораторных выпечек по контролю выхода хлеба, технологических потерь и затрат	6	У 1.5 П 1.3
	Выполнение расчетов разделов технологического плана линий по производству хлеба и хлебобулочных изделий	6	У-1.7-У 1.8- У1.9 П 1.3-П 1.4- П 1.5
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>ЗАЧЕТ</b>			

## 2.3 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ. 02 Введение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

### Цели и задачи учебной 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 учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

<b>Иметь практический опыт:</b>	
<b>П 2.1</b>	-Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
<b>П 2.2</b>	-Инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
<b>П 2.3</b>	-Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
<b>П 2.4</b>	-Организация работ по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
<b>Уметь</b>	
<b>У 2.1</b>	Рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
<b>У 2.2</b>	Определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях
<b>У 2.3</b>	Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
<b>У 2.4</b>	Организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе

	производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях
<b>У 2.5</b>	Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

**Тематика и содержание учебной 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
<b>Раздел 1. Учебная практика</b>			
<i>ПМ.02 Введение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</i>	Освобождение сырья от тары, взвешивание и дозирование сырья	6	
	Освобождение сырья от тары, взвешивание и дозирование сырья	6	П2.1 У.2.1-У 2.3
	Обслуживание оборудования для просеивания сырья и взвешивания; выполнение требований безопасности труда и пожарной безопасности при производстве работ по подготовке сырья к производству	6	П2.1 У.2.1-У 2.3
	Обслуживание оборудования для просеивания сырья и взвешивания; выполнение требований безопасности труда и пожарной безопасности при производстве работ по подготовке сырья к производству	6	П 2.1 У.2.4 -У 2.5
	Расчет рецептур на кондитерские изделия	6	П 2.1 У.2.4 -У 2.5
	Расчет рецептур на кондитерские изделия	6	П 2.1 У.2.4 -У 2.5
	Органолептическая оценка качества карамели, драже, шоколада, отбраковка некачественной продукции	6	П 2.1 У.2.4 -У 2.5
	Органолептическая оценка качества мармелада, пастилы, отбраковка некачественной продукции	6	П2.2 У 2.6
	Органолептическая оценка качества конфет, ириса, отбраковка некачественной продукции	6	П2.2 У2.6
	Органолептическая оценка качества печенья, пряников, отбраковка некачественной продукции.	6	П2.2 У2.6
	Органолептическая оценка качества печенья, пряников, отбраковка некачественной продукции	6	П 2.2 У 2.6
	Органолептическая оценка качества тортов и пирожных, отбраковка некачественной продукции.	6	П 2.3 У2.7
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Зачет</b>			

## 2.4 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 03. Введение технологического процесса производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях

### Цели и задачи учебной 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 учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 3.1</b>	- проверки исправности
<b>П 3.2</b>	- очистки от загрязнений;
<b>П 3.3</b>	- смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;
<b>П 3.4</b>	- замены быстроизнашивающихся материалов и деталей
<b>П 3.5</b>	- устранения неисправностей в работе
<b>П 3.6</b>	- ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов
<b>П 3.7</b>	- регулирования параметров и режимов технологических операций хранения и обработки зерна
<b>П 3.8</b>	- производства мукомольной, крупяной, комбикормовой продукции
<b>П 3.9</b>	- регулирования параметров качества продукции
<b>П 3.10</b>	- норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции
<b>П 3.11</b>	- упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции
<b>П 3.12</b>	- проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса хранения и переработки зерна и семян с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов
<b>Уметь</b>	
<b>У 3.1</b>	-визуально оценивать исправность
<b>У 3.2</b>	-использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов
<b>У 3.3</b>	-применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке
<b>У 3.4</b>	-документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования подготавливать сырье и расходные материалы к процессам хранения и переработки зерна и семян
<b>У 3.5</b>	-эксплуатировать оборудование для очистки, активного вентилирования и сушки зерна и семян
<b>У 3.6</b>	-распределения зерна по силосам для хранения с учетом его качества
<b>У 3.7</b>	-подготовки зернового сырья к помолу
<b>У 3.8</b>	-формирования помольных смесей в соответствии с рецептурой, -

	измельчения зерна и промежуточных продуктов, их сепарирования по крупности и качеству
<b>У 3.9</b>	-подготовки зернового сырья к шелушению, шелушения
<b>У 3.10</b>	-сортирования продуктов шелушения
<b>У 3.11</b>	-шлифования и полирования крупы
<b>У 3.12</b>	-гидротермической обработки зерна, очистки и измельчения сырья
<b>У 3.13</b>	гранулирования комбикормов, дозирования компонентов комбикормов, белково-витаминных добавок и премиксов для различных видов и возрастных групп сельскохозяйственных животных и птиц в соответствии с рецептурой упаковки и маркировки готовой мукомольной, крупяной и комбикормовой продукции и семян
<b>У 3.14</b>	настраивать автоматизированную программу технологического процесса хранения и переработки зерна и семян, вести производственный документооборот по технологическому процессу хранения и переработки зерна и семян

**Тематика и содержание учебной 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
<b>Раздел 1 Учебная практика</b>				
<i>ПМ.03 Введение технологического процесса производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях</i>	1	Анализ качества сырья для приготовления макаронных изделий и готовой продукции	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, УЗ.9-У-3.10
	2	Определение органолептических и физико-химических показателей качества сырья	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, УЗ.9-У-3.10
	3	Разработка рекомендаций для оптимизации технологического процесса	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, УЗ.9-У-3.10
	4	Оформление производственной и технологической документации	6	П 3.2, У5-У10
	5	Определение расхода сырья и расчет рецептуры	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, УЗ.9-У-3.10
	6	Подбор типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции	6	П 3.3 УЗ.11-УЗ.12
	7	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 3.3 УЗ.11-УЗ.12
	8	Определение плановой нормы расхода сырья с учетом фактической влажности муки	6	П 3.3 УЗ.11-УЗ.12
	9	Расчет фактического расхода сырья для производства макаронных изделий	6	П 3.3 УЗ.11-УЗ.12
	10	Подбор вида матрицы для заданных условий; Проектирование и подбор оборудования для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий	6	П 3.3 УЗ.11-УЗ.12
	11	Эксплуатация основных видов оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;	6	П 3.3 УЗ.11-УЗ.12
	12	Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.	6	П 3.3 УЗ.11-УЗ.12
<b>Учебная практика</b>			<b>72</b>	
<b>Зачет</b>				



## 2.5 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 04. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

### Цели и задачи учебной 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 учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 4.1</b>	- расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг
<b>П 4.2</b>	-разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов,
<b>П 4.3</b>	- инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий
<b>П 4.4</b>	- организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями
<b>П 4.5</b>	- организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования
<b>П 4.6</b>	- эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования
<b>П 4.7</b>	- проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья
<b>П 4.8</b>	- полуфабрикатов и готовой продукции
<b>П 4.9</b>	- ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций
<b>П 4.10</b>	- определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию
<b>П 4.11</b>	- обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий
<b>П 4.12</b>	- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
<b>Уметь</b>	
<b>У 4.1</b>	- анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
<b>У 4.2</b>	- рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций,
<b>У 4.3</b>	- определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт
<b>У 4.4</b>	- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый

	окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья
<b>У 4.5</b>	- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий
<b>У 4.6</b>	- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса
<b>У 4.7</b>	- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
<b>У 4.8</b>	- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций
<b>У 4.9</b>	-осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
<b>У 4.10</b>	- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
<b>У 4.11</b>	- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства
<b>У 4.12</b>	-проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
<b>У 4.13</b>	подбирать оборудование и системы автоматизации
<b>У 4.14</b>	производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья

**Тематика и содержание учебной практики ПМ 04. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и 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>
<b>Раздел 1 Учебная практика</b>				
<i>ПМ 04. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</i>	1	Участие в планировании структурного подразделения	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	2	Организация работы структурного подразделения	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	3	Руководство работой структурного подразделения	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	4	Анализ процесса и результатов работы подразделения	6	П 3.2, У5-У10
	5	Оценки экономической эффективности производственной деятельности	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	6	Оценки экономической эффективности производственной деятельности	6	П 3.3 У3.11-У3.12
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>	
<b>Зачет</b>				

## 2.6 Содержание учебной 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 учебной 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 учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	
<b>П 5.1</b>	подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
<b>П 5.2</b>	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
<b>П 5.3</b>	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
<b>П 5.4</b>	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
<b>П 5.5</b>	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
<b>Уметь</b>	
<b>У 5.1</b>	пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды

<b>У 5.2</b>	готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава
<b>У 5.3</b>	отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
<b>У 5.4</b>	отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
<b>У 5.5</b>	настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды
<b>У 5.6</b>	соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием
<b>У 5.7</b>	подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования
<b>У 5.8</b>	составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
<b>У 5.9</b>	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации
<b>У 5.10</b>	готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами
<b>У 5.11</b>	подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование
<b>У 5.12</b>	представлять данные проведенных лабораторных исследований
<b>У 5.13</b>	анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации
<b>У 5.14</b>	подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований
<b>У 5.15</b>	утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы
<b>У 5.16</b>	осуществлять химический и физико-химический анализ
<b>У 5.17</b>	производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов
<b>У 5.18</b>	применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты
<b>У 5.19</b>	вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

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

<b>Наименование разделов/ тем практики</b>	<b>Содержание учебного материала/виды работ</b>		<b>Объем в часах</b>	<b>Осваиваемые элементы компетенций</b>
<b>Раздел 1 Учебная практика</b>				
<i>ПМ 05. Лабораторный контроль качества и безопасного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i>	1	Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	2	Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	3	Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	4	Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов	6	П 3.2, У5-У10
	5	Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	6	Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	6	П 3.3 У3.11-У3.12
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>	
<b>Зачет</b>				

## 2.7 Содержание учебной практики по профессиональному модулю ПМ 06. Обеспечение деятельности структурного подразделения

### Цели и задачи учебной 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 учебной практики в рамках освоения профессионального модуля должен:

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

<b>П 6.18</b>	учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
<b>Уметь</b>	
<b>У 6.1</b>	рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте
<b>У 6.2</b>	рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями
<b>У 6.3</b>	оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья
<b>У 6.4</b>	рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре
<b>У 6.5</b>	проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте
<b>У 6.6</b>	обеспечивать безопасные условия труда на производстве, использовать различные методы контроля работы трудового коллектива
<b>У 6.7</b>	осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности
<b>У 6.8</b>	принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, оформлять учетно-отчетную документацию
<b>У 6.9</b>	проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции
<b>У 6.10</b>	проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию
<b>У 6.11</b>	составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары
<b>У 6.12</b>	вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции
<b>У 6.13</b>	определять потребности в рабочей силе
<b>У 6.14</b>	вести учет рабочего времени

**Тематика и содержание учебной практики ПМ 06. Обеспечение деятельности 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>
<b>Раздел 1 Учебная практика</b>				
<i>ПМ 05. Лабораторный контроль качества и безопасного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</i>	1	Участие в планировании структурного подразделения	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	2	Организация работы структурного подразделения	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	3	Руководство работой структурного подразделения	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	4	Анализ процесса и результатов работы подразделения	6	П 3.2, У5-У10
	5	Оценки экономической эффективности производственной деятельности	6	ПЗ.1 У 3.1-У 3.4, У3.9-У-3.10
	6	Оценки экономической эффективности производственной деятельности	6	П 3.3 У3.11-У3.12
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>	
<b>Зачет</b>				

## 2.8 Содержание практики по профессиональному модулю ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

### Цели и задачи учебной 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 учебной практики ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

Наименование разделов/ тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>Раздел 1 Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<i>Тема 1.1 ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</i>	Проведение анализа условий хранения сырья: определение температуры, влажности помещения	6	В/01.4 В/02.4
	Определение физико-химических показателей сырья;	6	В/01.4 В/02.4
	Оценивание качества сырья по органолептическим показателям	6	В/01.4 В/02.4
	Освоение приемов подготовки сырья к производству: - освобождение сырья от тары;	6	В/01.4 В/02.4
	Освоение приемов подготовки сырья к производству: - взвешивание муки; - смешивание муки;	6	В/01.4 В/02.4
	Освоение приемов подготовки сырья к производству: - просеивание сыпучего сырья;	6	В/01.4 В/02.4
	Освоение приемов подготовки сырья к производству: - удаление металлопримесей из сырья;	6	В/01.4 В/02.4
	Освоение приемов подготовки сырья к производству: - фильтрация жидкого сырья;	6	В/01.4 В/02.4
	Освоение приемов подготовки сырья к производству: - приготовление солевых и сахарных растворов	6	В/01.4 В/02.4
	Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей, приготовление опары, заквасок, активизация дрожжей;	6	В/01.4 В/02.4
	Отработка навыков работы на дозировочном и тестомесильном оборудовании;	6	В/01.4 В/02.4
	Отработка навыков обслуживания для приготовления теста; Отработка навыков использования производственных рецептур и технологических инструкций при приготовлении различных видов теста;	6	В/01.4 В/02.4
	<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>

<b>Зачет</b>		
--------------	--	--

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

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

*Учебная практика по ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях ПМ 02 Ведение технологического процесса производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях ПМ 03 Ведение технологического процесса производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях ПМ.04 Организационно – технологическое обеспечение хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий ПМ.05 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ПМ.06 Обеспечение деятельности структурного подразделения ПМ 07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих должностям служащих*

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

### **3.3. Требования к проведению учебной практики**

Учебная 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

Учебная практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики. Продолжительность одного занятия составляет – 6 часов. Если учебная практика проходит концентрированно, то не более 36 часов в неделю.

Перед началом занятия учебной практики мастер производственного обучения руководитель практики из числа педагогических работников проводит с обучающимися инструктаж по охране труда, техники безопасности, пожарной безопасности, а также правилами внутреннего трудового распорядка. Факт проведения инструктажа фиксируется в журнале по охране труда, закрепленным за учебной лабораторией.

К учебной практике допускаются обучающиеся имеющие:

- полный комплект специальной одежды, соответствия с санитарными требованиями:

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

Реализация программы учебной 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 биотехнологии », 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 «Технология продукции общественного питания», утвержденном приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 8 сентября 2015 г. № 608н.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы учебной 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 биотехнологии », 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 учебной практики обучающиеся обязаны вести документацию:

*1 дневник практики*

Контроль и оценка результатов прохождения учебной 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><b>ПК.1.1</b> Осуществлять технологическое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<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><b>ПК 1.2</b> Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<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>	<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>
<p><b>ПК 2.1</b> Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<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>оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
<p><b>ПК 2.2</b> Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатация основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий</li> </ul>	

кондитерских изделий		
<b>ПК 3.1</b> Осуществлять технологическое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий	
<b>ПК 3.2</b> Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	-расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий -расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий	
<b>ПК 4.1</b> Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	- 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.	
<b>ПК 4.2</b> Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	- 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».	

<b>ПК 5.1</b> 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	
<b>ПК 5.2</b> 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	
<b>ПК 6.1</b> 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;
<b>ПК 6.2</b> Планировать основные показатели производственного процесса	рассчитывать выход продукции в ассортименте; - рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации	
<b>ПК 6.3</b> Планировать выполнение работ исполнителями	- принимать управленческие решения	
<b>ПК 6.4</b> Организовывать работу трудового коллектива	- организовывать работу коллектива исполнителей	
<b>ПК 6.5</b> Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	- вести табель учета рабочего времени работников; - рассчитывать заработную плату	
		<i>Промежуточная аттестация:</i> экспертное наблюдение и оценка выполнения: <i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;

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
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>Демонстрация интереса к будущей профессии через:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- повышение качества обучения по ПМ;</li> <li>- участие в НСО;</li> <li>- участие студенческих олимпиадах, научных конференциях, конкурсах профессионального мастерства;</li> <li>- участие в органах студенческого самоуправления,</li> <li>- участие в социально-проектной деятельности;</li> <li>- портфолио студента</li> </ul>	<p><i>Текущий контроль:</i> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практики;</p>
<p><b>ОК 02</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных работ, заданий во время учебной, производственной практик;</li> <li>- составляет план лабораторной работы, план выполнения действий на практике</li> </ul>	<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>
<p><b>ОК 03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач</li> </ul>	<p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике;</p>
<p><b>ОК 04</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- широта использования информации при подготовке докладов, рефератов</li> <li>- полнота и объективность использования информации при подготовке домашних заданий, в трудовой деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оперативность и широта использования информационных технологий (специального программного обеспечения, интернет-ресурсов) при подготовке к занятиям и в повседневной жизни</li> </ul>	
<p><b>ОК 06</b> Проявлять гражданско-</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения</li> </ul>	

<p>патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>и практики;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение работать в группе;</li> <li>- наличие лидерских качеств;</li> <li>- участие в студенческом самоуправлении;</li> <li>- участие в спортивно- и культурно-массовых мероприятиях</li> </ul>	
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- умение мотивировать подчиненных на выполнение поставленных целей и задач;</li> <li>- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;</li> <li>- самоанализ и коррекция результатов собственной работы</li> </ul>	
<p><b>ОК 08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;</li> <li>- самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики рефератов, докладов;</li> <li>- составление резюме;</li> <li>- посещение дополнительных занятий;</li> <li>- уровень профессиональной зрелости</li> </ul>	
<p><b>ОК 09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- использование «элементов реальности» в работах обучающихся (рефератах, докладах и т.п.).</p>	



































