



*Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Астраханский государственный технический университет»
Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской
рыбопромышленный колледж» федерального государственного
бюджетного образовательного учреждения высшего образования
"Астраханский государственный технический университет"
Система менеджмента качества в области образования, воспитания, науки и инноваций сертифицирована
ООО «ДКС РУС» по международному стандарту ISO 9001:2015*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной практики

для специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Астрахань
2023**

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и рабочих программ профессиональных модулей:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения.

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер).

Организация-разработчик: Обособленное структурное подразделение «Волго-Каспийский морской рыбопромышленный колледж» федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Астраханский государственный технический университет» (далее ОСП «ВКМРПК» ФГБОУ ВО «АГТУ»)

Разработчик:

ОСП «ВКМРПК»
ФГБОУ ВО «АГТУ»

(место работы)

преподаватели

(занимаемая должность)

Ахмедова З.Г.

(инициалы, фамилия)

Эксперт от работодателя:

ООО «Хлебозавод
Наримановский»

генеральный директор

И.Г. Миришов

ООО «Трусовский хлебозавод»

генеральный директор

Р.И. Миришов

ООО «Эльвира»

генеральный директор

М.Х. Аккол

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой технологических дисциплин от «31» августа 2023 года, протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии
технологических дисциплин _____ З.Г. Ахмедова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе « 31 » августа 2023 года

Заместитель директора по морскому образованию _____ Е.В. Мартемьянова

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННО ПРАКТИКИ | 8 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 11 |
| 4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 33 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 34 |

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место производственной практики в структуре образовательной программы

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения;

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер).

1.2. Цель и задачи производственной практики

Цель – получение обучающимися специальных умений и знаний по ведению технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; в области лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; планирования и анализа основных технико-экономических показателей деятельности предприятия, необходимых для работы в профессиональной деятельности;

Задачи:

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области;

способствовать приобретению обучающимися умений осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

способствовать развитию навыков в лабораторных исследованиях качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

способствовать приобретению обучающимися умений планировать, инструктировать и оценивать работу исполнителей;

способствовать развитию навыков и умений расчёта основных показателей производства продуктов питания из растительного сырья.

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области

способствовать приобретению обучающимися умений выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

способствовать развитию навыков в ведении процесса приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики должен:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

иметь практический опыт:

эксплуатации и обслуживании технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

ведения процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

уметь:

эксплуатировать основные виды оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией;

рассчитывать производительность технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией;

рассчитывать количество сырья для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

оформлять соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса) процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

подбирать производственные рецептуры из растительного сырья для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

знать:

виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства на автоматизированных технологических линиях;

правила эксплуатации основных видов оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

методы расчета производительности технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

иметь практический опыт:

обеспечения условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами;

уметь:

составлять аппаратурно-технологические схемы линий по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

знать:

оборудование для автоматизированных линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий;

основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий ;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий;

ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

иметь практический опыт:

ведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

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, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

уметь:

оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям;

пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

проводить лабораторные по исследования по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией;

определять качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

проводить заключение о дальнейшем использовании сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами контроля;

знать:

требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

методы проведения испытаний на качество и безопасность у образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

требования стандартов к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

иметь практический опыт:

планирования работы структурного подразделения (бригады);

оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);

принятия управленческих решений;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте;

вести табель учета рабочего времени работников;

рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели деятельности структурного подразделения организации;

организовывать рабочие места в производственных помещениях;

организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;

оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

принципы и виды планирования работы бригады (команды);

основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;

формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени;

методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат;

методику расчета и анализа экономических показателей.

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностях служащих (пекарь, кондитер).

иметь практический опыт:

ведения процесса приготовления хлебобулочных изделий;

ведения процесса приготовления кондитерских изделий;

уметь:

использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий несложного приготовления;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления

знать:

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики

Всего: 21 неделя, 756 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение:
общих компетенций (ОК):

| Код | Наименование результата практики |
|-------|--|
| 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 гармонизаций 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 09 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |

профессиональных компетенций (ПК):

| Вид профессиональной деятельности | Код | Наименование результата практики |
|---|--|--|
| Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. | Последовательно выполнять действия при эксплуатации технологического оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией |
| | ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. | Проводить процесс изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Оформлять соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса) Подбирать производственные рецептуры из растительного |

| Вид профессиональной деятельности | Код | Наименование результата практики |
|--|---|---|
| | | сырья на автоматизированных технологических линиях |
| Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. | Выбирать основные, дополнительные продукты из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с нормативно-технологической документацией |
| | ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. | Осуществлять рациональный выбор технологического оборудования для автоматизированных линий по приготовлению хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями |
| Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. | Осуществлять выбор безопасной схемы организации мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Выбирать соответствующее оборудование и методы лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. |
| | ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. | Проводить процессы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе |

| Вид профессиональной деятельности | Код | Наименование результата практики |
|--|---|---|
| | | производства продуктов питания из растительного сырья. Оценивать качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья |
| Организация работы структурного подразделения | ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса. | Планировать график работы оборудования, времени работы поточной линии |
| | ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями. | Составлять карты контроля производства кормовой и технической продукции из водных биоресурсов. |
| | ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. | Определять органолептические, физические и химические показатели качества сырья, полуфабрикатов, материалов и тары, готовой продукции. |
| | ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива | Проводить мероприятия по предупреждению брака и улучшению качества выпускаемой продукции. |
| | ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию | Составлять учётно-отчетную документацию |
| Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностях служащих (пекарь, кондитер). | ПК 5.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего мест; | Участвовать в выборе основных, дополнительных продуктов по приготовлению хлебобулочных изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией |
| | ПК 5.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий; | Участвовать во ведении процесса изготовления хлеба, хлебобулочных изделий; оформлении соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса), в критериях подбора производственных рецептур |
| | ПК 5.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места; | Участвовать в выборе основных, дополнительных продуктов по приготовлению кондитерских изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией |
| | ПК 5.4. Выполнение заданий | Участвовать во ведении про- |

| Вид профессиональной деятельности | Код | Наименование результата практики |
|--|--|--|
| | кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции; | цесса изготовления кондитерской и шоколадной; оформлении соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса), в критериях подбора производственных рецептов |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план

| Коды формируемых компетенций | Наименование профессионального модуля | Объем времени, отводимый на практику | Сроки проведения |
|--|--|--------------------------------------|------------------|
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2 | ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | 288 ч, 8 недель | 5,6,7 семестр |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 2.1, ПК 2.2 | ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | 144 ч, 4 недели | 6 семестр |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2 | ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 144 ч, 4 недели | 8 семестр |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5 | ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения | 36 ч, 1 неделя | 8 семестр |
| ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4 | ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер) | 324 часа, 9 недель | 2 семестр |

3.2. Содержание производственной практики

| Виды работ | Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ | Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ | Количество часов |
|--|---|---|------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | | | 288 |
| МДК 01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | | | |
| Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность. Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия. | Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики. Ознакомление с производством продуктов питания из растительного сырья. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ. | ОП.06 Охрана труда. Введение. МДК 01.01 Техническое обслуживание технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Тема 1. Характеристика оборудования общего назначения | 6 |
| Участие в подборе технологического оборудования для различных групп изделий (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях), в зависимости от показателей качества. | Подбор технологического оборудования для различных групп изделий (хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях) | Тема 1. Характеристика оборудования общего назначения Тема 2. Специализированное оборудование хлебопекарного производства | 6 |
| | Подбор технологического оборудования для макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях | Тема 3. Специализированное оборудование макаронного производства | 6 |
| | Подбор технологического оборудования для кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | Тема 4. Специализированное оборудование кондитерского производства | 6 |
| Подготовка к эксплуатации технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях по современным технологиям. | Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства хлеба на автоматизированных технологических линиях по современным технологиям. | Тема 1. Характеристика оборудования общего назначения | 6 |
| | Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях по современным технологиям. | Тема 2. Специализированное оборудование хлебопекарного производства | 6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|---|---|----|
| | Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях по современным технологиям. | Тема 3. Специализированное оборудование макаронного производства | 6 |
| | Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях по современным технологиям. | Тема 4. Специализированное оборудование кондитерского производства | 6 |
| Участие в эксплуатации и обслуживании технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. | Эксплуатировать и обслуживать технологическое оборудование для производства хлеба на автоматизированных технологических линиях. | Тема 1. Характеристика оборудования общего назначения | 6 |
| | Эксплуатировать и обслуживать технологическое оборудование для производства хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях. | Тема 2. Специализированное оборудование хлебопекарного производства | 6 |
| | Эксплуатировать и обслуживать технологическое оборудование для производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях. | Тема 3. Специализированное оборудование макаронного производства | 6 |
| | Эксплуатировать и обслуживать технологическое оборудование для производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. | Тема 4. Специализированное оборудование кондитерского производства | 6 |
| Всего: | | | 72 |
| МДК 01.02 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | | | |
| Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность. Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия. | Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики. Ознакомление с производством хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ. | ОП.06 Охрана труда. Введение. МДК 01.02 Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях Тема 8.1. Подготовка сырья к производству сахарных кондитерских изделий Тема 8.2 Производство карамели Тема 8.3 Технологический процесс приготовления конфет и ириса. | 6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|--|----------|
| <p>Применение методов безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> | <p>Техника безопасности на участке производства. Безопасность труда при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования на участке размола сыпучего сырья.</p> | <p>Тема 6.1. Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий</p> | <p>6</p> |
| | <p>Техника безопасности на участке производства. Безопасность труда при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования на участке производства макаронных изделий</p> | <p>Тема 7.1. Подготовка сырья к производству макаронных изделий</p> | <p>6</p> |
| | <p>Техника безопасности на участке производства. Безопасность труда при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования на участке производства сахарных кондитерских изделий</p> | <p>Тема 8.1. Подготовка сырья к производству сахарных кондитерских изделий Тема 8.2 Производство карамели Тема 8.3 Технологический процесс приготовления конфет и ириса.</p> | <p>6</p> |
| <p>Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления хлеба.</p> | <p>Тема 5.1. Подготовка сырья к производству хлеба</p> | <p>6</p> |
| | <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | <p>Тема 6.1. Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий</p> | <p>6</p> |
| | <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | <p>Тема 7.1. Подготовка сырья к производству макаронных изделий</p> | <p>6</p> |
| | <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | <p>Тема 8.1. Подготовка сырья к производству сахарных кондитерских изделий</p> | <p>6</p> |
| | <p>Ознакомление с требованиями качества вспомогательного сырья. Подготовка вспомогательного сырья: характеристика фруктов, солода, вкусовых ароматических веществ, красителей, орехов и мака.</p> | <p>Тема 5.1. Подготовка сырья к производству хлеба. Тема 6.1. Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий Тема 7.1. Подготовка сырья к производству макаронных изделий Тема 8.1. Подготовка сырья к производству</p> | <p>6</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|--|---|
| | <p>Ознакомление с требованиями качества дополнительного сырья. Подготовка муки (просеивание, подогрев, магнитная очистка, взвешивание), воды, соли и дрожжей для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> | <p>сахарных кондитерских изделий</p> <p>Тема 5.1. Подготовка сырья к производству хлеба.</p> <p>Тема 6.1. Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 7.1. Подготовка сырья к производству макаронных изделий</p> <p>Тема 8.1. Подготовка сырья к производству сахарных кондитерских изделий</p> | 6 |
| | <p>Подготовка сахара, жиров, молочных и яичных продуктов для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> | <p>Тема 5.1. Подготовка сырья к производству хлеба</p> <p>Тема 6.1. Подготовка сырья к производству хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 7.1. Подготовка сырья к производству макаронных изделий</p> <p>Тема 8.1. Подготовка сырья к производству сахарных кондитерских изделий</p> | 6 |
| <p>Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства пшеничного хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>Тема 5.4 Приготовление пшеничного теста</p> | 6 |
| | <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства пшеничного хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>Тема 5.4 Приготовление пшеничного теста</p> | 6 |
| | <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства ржаного теста в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>Тема 5.5 Приготовление ржаного теста</p> | 6 |
| | <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства ржаного теста в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>Тема 5.5 Приготовление ржаного теста</p> | 6 |
| | <p>Выполнение технологических расчетов сырья в про-</p> | <p>Тема 6.4 Способы приготовления хлебобулоч-</p> | 6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|--|---|
| | цессе выполнения технологических операций производства хлебобулочных сдобных изделий в соответствии с технологическими инструкциями | ных сдобных изделий | |
| | Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлебобулочных сдобных изделий в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 6.4 Способы приготовления хлебобулочных сдобных изделий | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства бараночных изделий в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 6.5 Способы приготовления бараночных изделий | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства бараночных изделий в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 6.5 Способы приготовления бараночных изделий | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 7.2. Технологический процесс приготовления макаронных изделий | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 7.2. Технологический процесс приготовления макаронных изделий | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства конфет и ириса в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 8.3 Технологический процесс приготовления конфет и ириса. | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства конфет и ириса в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 8.3 Технологический процесс приготовления конфет и ириса. | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций приготовления мармелада в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 8.4 Технологический процесс приготовления мармелада. | 6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|--|---|
| | скими инструкциями | | |
| | Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций приготовления мармелада в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 8.4 Технологический процесс приготовления мармелада. | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций приготовления пастильных изделий в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 8.5. Технологический процесс приготовления пастильных изделий. | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций приготовления пастильных изделий в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 8.5. Технологический процесс приготовления пастильных изделий. | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций приготовления драже в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 8.6. Технологический процесс приготовления драже | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций приготовления драже в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 8.6. Технологический процесс приготовления драже | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций приготовления халвы в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 8.7. Технологический процесс приготовления халвы | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций приготовления халвы в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 8.7. Технологический процесс приготовления халвы | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями | Тема 8.8. Технологический процесс приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов. | 6 |
| | Выполнение технологических расчетов расходных | Тема 8.8. Технологический процесс пригот- | 6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|---|--|---|
| | материалов в процессе выполнения технологических операций приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями | ления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов. | |
| Расчет производственной рецептуры для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов макаронных изделий. | Выполнение расчета производственной рецептуры для производства хлеба, хлебобулочных, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов | Тема 6.4 Способы приготовления хлебобулочных сдобных изделий | 6 |
| | Оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов | Тема 6.4 Способы приготовления хлебобулочных сдобных изделий | 6 |
| | Выполнение расчета производственной рецептуры для производства бараночных изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов | Тема 6.5 Способы приготовления бараночных изделий | 6 |
| | Оценка качества готовых бараночных изделий в соответствии с требованиями стандартов | Тема 6.5 Способы приготовления бараночных изделий | 6 |
| | Оценка качества готовых хлебобулочных сухарных изделий в соответствии с требованиями стандартов | Тема 6.6 Способы приготовления хлебобулочных сухарных изделий | 6 |
| | Оценка качества готовых национальных хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями стандартов | Тема 6.7 Способы приготовления национальных хлебобулочных изделий | 6 |
| | Оценка качества готовых диетических хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями стандартов | Тема 6.8 Способы приготовления диетических хлебобулочных изделий | 6 |
| | Выполнение расчета производственной рецептуры для производства макаронных изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья | Тема 7.2. Технологический процесс приготовления макаронных изделий | 6 |
| | Оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов макаронных изделий | Тема 7.3. Способы приготовления макаронных изделий | 6 |
| | Оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов | Тема 8.2 Производство карамели | 6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|--|---|
| | Выполнение расчета производственной рецептуры для производства конфет и ириса, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья | Тема 8.3 Технологический процесс приготовления конфет и ириса. | 6 |
| | Оценка качества готовых изделий конфет и ириса в соответствии с требованиями стандартов | Тема 8.3 Технологический процесс приготовления конфет и ириса. | 6 |
| | Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления мармелада, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья | Тема 8.4 Технологический процесс приготовления мармелада. | 6 |
| | Оценка качества готовых изделий мармелада в соответствии с требованиями стандартов | Тема 8.4 Технологический процесс приготовления мармелада. | 6 |
| | Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления пастильных изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья | Тема 8.5. Технологический процесс приготовления пастильных изделий. | 6 |
| | Оценка качества готовых пастильных изделий в соответствии с требованиями стандартов | Тема 8.5. Технологический процесс приготовления пастильных изделий. | 6 |
| | Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления драже, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья | Тема 8.6. Технологический процесс приготовления драже | 6 |
| | Оценка качества готовых драже в соответствии с требованиями стандартов | Тема 8.6. Технологический процесс приготовления драже | 6 |
| | Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления халвы, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья | Тема 8.7. Технологический процесс приготовления халвы | 6 |
| | Оценка качества готовой халвы в соответствии с требованиями стандартов | Тема 8.7. Технологический процесс приготовления халвы | 6 |
| | Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья | Тема 8.8. Технологический процесс приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов. | 6 |
| | Оценка качества готового шоколада, шоколадных | Тема 8.8. Технологический процесс пригот- | 6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|--|--|---|
| | изделий и полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов | ления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов. | |
| Поддержание установленных технологий нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями | Ознакомление с требованиями нормативных документов по выходу и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | <p>Тема 5.6 Выпечка хлеба</p> <p>Тема 6.4 Способы приготовления хлебобулочных сдобных изделий</p> <p>Тема 6.5 Способы приготовления бараночных изделий</p> <p>Тема 7.2. Технологический процесс приготовления макаронных изделий</p> <p>Тема 8.2 Производство карамели</p> <p>Тема 8.3 Технологический процесс приготовления конфет и ириса.</p> <p>Тема 8.4 Технологический процесс приготовления мармелада.</p> <p>Тема 8.5. Технологический процесс приготовления пастильных изделий.</p> <p>Тема 8.6. Технологический процесс приготовления драже</p> <p>Тема 8.8. Технологический процесс приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Тема 8.7. Технологический процесс приготовления халвы</p> | 6 |
| Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; | Установление причин, вызывающих ухудшение качества продукции и способы их предупреждения | <p>Тема 5.6 Выпечка хлеба</p> <p>Тема 6.4 Способы приготовления хлебобулочных сдобных изделий</p> <p>Тема 6.5 Способы приготовления бараночных изделий</p> <p>Тема 7.2. Технологический процесс приготовления макаронных изделий</p> <p>Тема 8.2 Производство карамели</p> <p>Тема 8.3 Технологический процесс приготовления конфет и ириса.</p> <p>Тема 8.4 Технологический процесс приготовления мармелада.</p> | 6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|--|--|----------|
| | | <p>Тема 8.5. Технологический процесс приготовления пастильных изделий.</p> <p>Тема 8.6. Технологический процесс приготовления драже</p> <p>Тема 8.8. Технологический процесс приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов.</p> <p>Тема 8.7. Технологический процесс приготовления халвы</p> | |
| <p>Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> | <p>Ознакомление с видами тары и тароупаковочных материалов хлеба</p> <p>Упаковывание хлеба в тару на специальном технологическом оборудовании</p> | <p>Тема 5.6 Выпечка хлеба</p> | <p>6</p> |
| | <p>Ознакомление с видами тары и тароупаковочных материалов хлебобулочных изделий.</p> <p>Упаковывание готовой продукции хлебобулочных изделий в тару на специальном технологическом оборудовании</p> | <p>Тема 6.4 Способы приготовления хлебобулочных сдобных изделий</p> <p>Тема 6.5 Способы приготовления бараночных изделий</p> | <p>6</p> |
| | <p>Ознакомление с видами тары и тароупаковочных материалов готовой продукции макаронных изделий.</p> <p>Упаковывание готовой продукции макаронных изделий в тару на специальном технологическом оборудовании</p> | <p>Тема 7.2. Технологический процесс приготовления макаронных изделий</p> | <p>6</p> |
| | <p>Ознакомление с видами тары и тароупаковочных материалов готовой продукции кондитерских изделий.</p> <p>Упаковывание готовой продукции кондитерских изделий в тару на специальном технологическом оборудовании</p> | <p>Тема 8.2 Производство карамели</p> <p>Тема 8.3 Технологический процесс приготовления конфет и ириса.</p> <p>Тема 8.4 Технологический процесс приготовления мармелада.</p> <p>Тема 8.5. Технологический процесс приготовления пастильных изделий.</p> <p>Тема 8.6. Технологический процесс приготовления драже</p> <p>Тема 8.8. Технологический процесс приготовления шоколада, шоколадных изделий и полу-</p> | <p>6</p> |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|--|---|------------|
| | | фабрикатов. Тема 8.7. Технологический процесс приготовления халвы | |
| Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях | Выполнение технологических операций по производству хлеба на автоматизированных линиях | Тема 5.4 Приготовление пшеничного теста Тема 5.5 Приготовление ржаного теста Тема 5.6 Выпечка хлеба | 6 |
| | Выполнение технологических операций по производству хлебобулочных изделий на автоматизированных линиях | Тема 6.4 Способы приготовления хлебобулочных сдобных изделий Тема 6.5 Способы приготовления бараночных изделий | 12 |
| | Выполнение технологических операций по производству макаронных изделий на автоматизированных линиях | Тема 7.2. Технологический процесс приготовления макаронных изделий | 12 |
| | Выполнение технологических операций по производству кондитерских изделий на автоматизированных линиях | Тема 8.3 Технологический процесс приготовления конфет и ириса. Тема 8.4 Технологический процесс приготовления мармелада. Тема 8.5. Технологический процесс приготовления пастильных изделий. Тема 8.6. Технологический процесс приготовления драже Тема 8.7. Технологический процесс приготовления халвы Тема 8.8. Технологический процесс приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов. | 32 |
| Всего: | | | 216 |
| ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | | | 144 |
| МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|----|
| Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность. Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия. | Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ. | ОП.06 Охрана труда. Введение МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий | 12 |
| Приемка основного и дополнительного сырья на предприятиях по производству хлеба хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях для хранения в соответствии с видом. | Виды и порядок оформления сопроводительной документации Проверка количества поступивших товаров. Порядок и сроки приемки товара по количеству в торговом предприятии без тары или в поврежденной таре. | Тема 1.1.4 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | 12 |
| Выполнение работ по организации приемки сырья на предприятиях по производству хлеба хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях. | Организация хранения товаров и подготовка к производству. Организация работ по приемке товаров на склад | Тема 1.1.4 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | 12 |
| Ведение работ по оформлению приемо-сдаточных документов | Порядок работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе. | Тема 1.1.4 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей | 12 |
| Участие в обеспечении условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на предприятиях по производству хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях | Проводить укладку хлеба, хлебобулочных изделий. Ознакомиться со сроками хранения хлеба, хлебобулочных изделий. Проводить контроль качества продуктов при хранении | Тема 1.1.5 Организация хранения различных видов продовольственных товаров | 12 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|---|---|----|
| Участие в обеспечении условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на предприятиях по производству макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях | Проводить укладку муки, макаронных изделий. Ознакомиться со сроками хранения макаронных изделий. Проводить контроль качества продуктов при хранении | Тема 1.1.5 Организация хранения различных видов продовольственных товаров | 12 |
| Участие в обеспечении условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на предприятиях по производству кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях | Проводить укладку кондитерских изделий. Ознакомиться со сроками хранения кондитерских изделий. Проводить контроль качества продуктов при хранении | Тема 1.1.5 Организация хранения различных видов продовольственных товаров | 12 |
| Участие в оформлении технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. | Составление соответствующих документов. Заполнение документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Правила заполнения данных документов. Назначение документов. | Тема 1.1.6 Отпуск сырья и продуктов на производство | 6 |
| Участие в обеспечении технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами | Выполнять технологические операции по производству различных видов хлебов и хлебобулочных изделий | Тема 2.1.1 Поточные линии хлебопекарного производства | 18 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|--|---|-----|
| Участие в обеспечении технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами | Выполнять технологические операции по производству макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами | Тема 2.1.2 Поточные линии макаронного производства | 18 |
| Участие в обеспечении технологических режимов производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами. | Выполнять технологические операции по производству кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами | Тема 2.1.3 Поточные линии кондитерского производства | 18 |
| Всего: | | | 36 |
| ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | | | 252 |
| МДК 03.01 Производственно-технологический контроль | | | |
| Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность. Ознакомление с предприятием и отделениями предприятия. | Основные правила и приемы работы в лаборатории. Техника лабораторных работ. Организация рабочего места лаборанта. Характеристика лабораторного контроля. Задачи и функции лаборатории. Структура лаборатории и методы испытаний. Требования к устройству и оборудованию лаборатории. Общие рекомендации при работе в лаборатории Правила безопасности работы с химическими веществами. Работа с кислотами, щелочами, с легко воспламеняющимися веществами. Правила безопасности хранения химических реактивов. Хранение химических реактивов в лаборатории. | МДК 03.01 Производственно-технологический контроль Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 36 |
| МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | | | |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|--|--|---|
| Участие в проведении лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами | Определения оценки качества сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами | Тема 2.1 Мука хлебопекарная Тема 2.2 Дрожжи хлебопекарные Тема 2.3 Соль пищевая Тема 2.4 Вода питьевая Тема 2.5 Сахар Тема 2.6 Жировые продукты Тема 2.7 Молочные продукты Тема 2.8 Яичные продукты Тема 2.9 Крахмал. Патока. Мед. Какао-порошок Тема 2.10 Фрукты и ягоды | 6 |
| | Определения оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хлебопекарного производства в соответствии с регламентами | Тема 3.1 Полуфабрикаты для хлебопекарного производства Тема 3.2 Полуфабрикаты для макаронного производства Тема 3.3 Полуфабрикаты для кондитерского производства | 6 |
| | Определения оценки качества готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий, макаронных изделий в соответствии с регламентами | Тема 4.1 Оценка качества хлебобулочных изделий Тема 4.2 Оценка качества макаронных изделий Тема 4.3 Оценка качества кондитерских изделий | 6 |
| Участие в подборе и применении необходимого лабораторного оборудования для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Схема расположения лабораторного оборудования в лаборатории. Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования. Оборудование лабораторное стеклянное. | Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 6 |
| | Работа на оборудовании для проведения разных видов лабораторных исследований сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и его настройка. Средства измерений. Испытательное оборудование. | Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|
| | Работа на оборудовании для проведения разных видов лабораторных исследований полуфабрикатов в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и его настройка. Средства измерений. Испытательное оборудование. | Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 6 |
| | Работа на оборудовании для проведения разных видов лабораторных исследований готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и его настройка. Средства измерений. Испытательное оборудование. | Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 6 |
| Участие в представлении данных проведенных лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Ведение лабораторной документации при проведении лабораторных исследований сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 6 |
| | Ведение лабораторной документации при проведении лабораторных исследований полуфабрикатов в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 6 |
| | Ведение лабораторной документации при проведении лабораторных исследований готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 6 |
| Участие в подборе методов микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции | Ознакомление с методикой микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|--|---|---|
| в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | <p>Ознакомление с методикой микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований полуфабрикатов в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Ознакомление с методикой микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> | | 6 |
| Участие в проведении оценки и контроле выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | <p>Ознакомление с оценкой и контролем выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Особенности работы на оборудовании для спектральных, полярографических и пробирных анализов.</p> <p>Ознакомление с оценкой и контролем выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов полуфабрикатов в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Особенности работы на оборудовании для спектральных, полярографических и пробирных анализов.</p> <p>Ознакомление с оценкой и контролем выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Особенности работы на оборудовании для спектральных, полярографических и пробирных анализов.</p> | Тема 2. Контроль качества основного и дополнительного сырья для производства продуктов питания из растительного сырья | 6 |
| Участие в проведении сравнительного анализа качества | Проведении сравнительный анализ качества сырья в соответствии со стандартными образцами состава | Тема 2. Контроль качества основного и дополнительного сырья для производства продуктов | 6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|---|---|---|
| сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава | <p>хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Проведении сравнительный анализ качества полуфабрикатов в соответствии со стандартными образцами состава макаронных изделий</p> <p>Проведении сравнительный анализ качества готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава кондитерских изделий</p> | питания из растительного сырья | |
| Участие в ведении и составлении необходимой документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде | Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 1. Журнал результатов анализа муки. Форма № 2. Журнал результатов анализа дополнительного сырья. | Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 6 |
| | Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 3. Журнал результатов анализа хлебобулочных изделий. Форма № 4. Журнал рецептур и технологических указаний по наименованиям изделий. | Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 6 |
| | Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 5. Журнал передачи лабораторной посуды. Форма № 6. Журнал учета металлопримесей в муке | Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 6 |
| Участие в заполнении лабораторных журналов и протоколов лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе | Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 1. Журнал результатов анализа муки. Форма № 2. Журнал результатов анализа дополнительного сырья. | Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | 6 |
| | Порядок ведения лабораторной документации и | Тема 1.1. Организация работы лаборатории по | 6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|---|---|-----|
| производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном | учет материальных ценностей. Форма № 3. Журнал результатов анализа хлебобулочных изделий. Форма № 4. Журнал рецептур и технологических указаний по наименованиям изделий. Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 5. Журнал передачи лабораторной посуды. Форма № 6. Журнал учета металлопримесей в муке | исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья | |
| Всего: | | | 108 |
| ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения | | | 180 |
| МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения | | | |
| Участие в работе по анализу производственной структуры организации (предприятия) Участие в работе по анализу основных производственных показателей деятельности | Анализ финансово – хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия: цели, задачи, информационная база. Этапы проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения. Решение ситуационных задач по определению влияния отдельных факторов на эффективность производства Анализ динамики объема производства и реализации продукции: цель и задачи, значение и методика проведения. Документальное оформление процесса отгрузки готовой продукции. Планирование объема производства и реализации продукции. Резервы увеличения объема производства и реализации продукции на предприятии. | Тема 1.1. Виды и принципы анализа хозяйственной деятельности Тема 1.2. Анализ и планирование объема производства и реализации продукции | 6 |
| Участие в работе по анализу основных трудовых показателей деятельности | Показатели рабочего времени. Планирование рабочего времени. Баланс рабочего времени. Анализ производительности труда. Расчет расходов на оплату труда | Тема 1.4. Анализ показателей по труду | 6 |
| Участие в работе по анализу основных финансовых показателей деятельности | Расчет и анализ показателей прибыли: прибыли валовой, прибыли от продаж, прибыли до налогообложения, чистой прибыли | Тема 1.6. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия | 6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|--|----|
| | <p>Расчёт и анализ показателей рентабельности деятельности предприятия</p> <p>Расчет и анализ показателей финансовых результатов предприятия.</p> | | |
| <p>Участие в планировании производственных показателей деятельности организации (предприятия)</p> | <p>Планирование снабжения предприятий по производству продуктов питания сырьем и материалами.</p> <p>Планирование затрат на производство отдельных видов продукции и по предприятию в целом.</p> <p>Смета затрат на производство. Калькуляция.</p> | <p>Тема 1.7. Планирование основных показателей производства</p> | 6 |
| <p>Участие в планировании трудовых показателей деятельности организации (предприятия);</p> <p>Участие в планировании финансовых показателей деятельности организации (предприятия).</p> <p>Участие в управлении первичным трудовым коллективом;</p> | <p>Трудовые отношения в предприятиях по производству продуктов питания.</p> <p>Трудовые споры и порядок их разрешения.</p> <p>Анализ затрат на оплату труда.</p> <p>Показатели эффективности использования основных фондов предприятия.</p> <p>Финансы предприятия.</p> <p>Финансовый контроль.</p> <p>Трудовые договора: понятие, стороны, содержание, формы и виды. Квалификационные требования к работникам предприятий по производству продуктов питания.</p> <p>Штатное расписание и расчет штатной численности.</p> <p>Кадровое планирование</p> <p>Корпоративная культура, кодекс поведения персонала.</p> | <p>Тема 2.1. Персонал предприятия и оплата его труда</p> <p>Тема 1.8. Финансы предприятий общественного питания</p> <p>Тема 3.1. Кадровая политика предприятия. Планирование потребности в трудовых ресурсах</p> | 6 |
| <p>Участие в оценке качества работы персонала;</p> <p>Участие в составлении заявки на поступление сырья и материалов в производство</p> <p>Участие в оформлении учетной документацию организации по отгрузке готовой продукции.</p> | <p>Деловая оценка персонала</p> <p>Аттестация кадров</p> <p>Специфика аттестации персонала организаций общественного питания.</p> <p>Участие в составлении заявки на поступление сырья и материалов в производство</p> <p>Участие в оформлении учетной документацию организации по отгрузке готовой продукции.</p> | <p>Тема 3.4 Деловая оценка персонала</p> <p>Тема 2.2. Планирование выполнения работ исполнителями</p> | 6 |
| Всего | | | 36 |

| Виды работ | Содержание освоенного учебного материала, необходимого для выполнения видов работ | Наименование учебных дисциплин, междисциплинарных курсов с указанием тем, обеспечивающих выполнение видов работ | Количество часов |
|--|--|--|------------------|
| ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер) | | | 324 |
| МДК 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий | | | |
| | | | |
| | | | |
| Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность на производстве | Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ. | ОП.06 Охрана труда. Введение МДК 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий Тема 1.1 Организация производства хлеба и хлебобулочных изделий Тема 1.2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь Тема 1.3. Организация рабочих мест | 6 |
| | Особенности приготовления некоторых национальных хлебобулочных изделий. | Тема 1.8.Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | 12 |
| | Способы приготовления и отделки хлебобулочных изделий: венских булочек, саварена, кренделей. | Тема 1.8.Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | 12 |
| | Способы приготовления и отделки праздничного хлеба: праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев. | Тема 1.8.Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба | 12 |

| | | | |
|---|---|--|----------|
| <p>Приготовление хлеба многофазным способом: замес опары, теста, определение качества вымешанного теста, брожение, обминки, определение качества выбродившего теста, развес тестовых заготовок, предварительная расстойка, окончательная расстойка, выпечка. Оценка качества хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос, упаковка, обеспечение безопасности готовой продукции</p> | <p>Приготовление дрожжевого теста различными способами: безопасный, опарный, с «отсдобкой», ускоренный.</p> | <p>Тема 1.7. Технология приготовления дрожжевого теста</p> | <p>6</p> |
| <p>Приготовление и творческое оформление хлебобулочных изделий: замес опары, теста, определение качества вымешанного теста, брожение, обминки, определение качества выбродившего теста, развес тестовых заготовок, предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка, выпечка. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос, упаковка, обеспечение безопасности готовой продукции</p> | <p>Способы приготовления бараночных изделий. Приготовление бараночного теста на густой опаре.</p> | <p>Тема 2.2 Способы приготовления бараночных изделий.</p> | <p>6</p> |
| <p>Участие в организационном обеспечении производства по приготовлению хлеба, хлебобулочных изделий.</p> | <p>Назначение хлебопекарного производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и технологическая документация. Структура производства.</p> | <p>Тема 1.1 Организация производства хлеба и хлебобулочных изделий</p> | <p>6</p> |

| | | | |
|--|--|---|----|
| Оформление нормативно-технологической документации на разработанный ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий | Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Предназначение и характеристика производственного инвентаря. Нормы оснащения. | Тема 1.2. Технологическое оборудование и производственный инвентарь | 6 |
| | Методы и способы организации рабочих мест на предприятиях хлебопекарного производства. Режим работы на предприятиях хлебопекарного производства и организация труда. | Тема 1.3. Организация рабочих мест | 6 |
| Всего: | | | 72 |
| МДК 05.02 Технология приготовления кондитерских изделий | | | |
| Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность на производстве | Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ. | Тема 4.1 Организация производства кондитерских изделий | 6 |
| Участие в приготовлении различных видов теста для ассортимента кондитерских изделий. Определение готовности и качества, соблюдение условий хранения. | Технология приготовления тортов. Технология приготовления бисквитных тортов. Технология приготовления песочных тортов. | Тема 4.9. Приготовления тортов | 6 |
| | Технология приготовления слоёных тортов. Технология приготовления воздушных тортов. Технология приготовления ореховых тортов. | Тема 4.9. Приготовления тортов | 6 |
| | Технология приготовления заварных тортов. Технология приготовления комбинированных тортов. | Тема 4.9. Приготовления тортов | 6 |
| Участие в оформлении различных видов кондитерских изделий. | Технология оформления праздничных тортов. Технология приготовления тематических тортов. Торт «Свадебный», торт «День рождения», торт «Хлеб-соль» и т.д. | Тема 4.9. Приготовления тортов | 6 |

| | | | |
|---|---|--|---|
| | Технология оформления праздничных тортов. Технология приготовления фигурных тортов. Технология приготовления многоярусных тортов. Технология приготовления литерных и фирменных тортов. | Тема 4.9. Приготовления тортов | 6 |
| Участие в отпуске различных видов кондитерских изделий. | Требования к качеству готовых изделий из различных видов сдобного теста. Условия и сроки реализации. | Тема 4.2. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них | 6 |
| | Требования к качеству готовых изделий из пряничного теста, из вафельного теста. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации | Тема 4.2. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них | 6 |
| | Ассортимент Требования к качеству готовых изделий из песочного теста, из слоеного пресного теста. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации Органолептические показатели готовности заварного теста, изделий из воздушного и миндально-орехового теста. Правила формовки, температурные режимы выпечки, определение готовности. | Тема 4.3. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него | 6 |
| Оформление нормативно-технологической документации на разработанный ассортимент кондитерских изделий. | Составление рецептур на изделия из пресного сдобного теста Расчет сырья для изготовления изделий из пряничного теста Составление технологических карт на изделия из вафельного и сахарного теста. Составление технологических карт на пирожные из песочного теста. | Тема 4.2. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них Тема 4.3. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него | 6 |
| | Составление рецептур на изделия из слое- | Тема 4.4. Технология приготовления пресного слоёного | 6 |

| | | | |
|--|---|--|----|
| | ного пресного теста, бисквитного теста, на изделия из воздушного теста. Составление рецептур на изделия из заварного теста, на пирожные из бисквитного теста, на бисквитные торты. | теста, полуфабрикатов и изделий из него Тема 4.5. Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него Тема 4.6. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них Тема 4.7. Технология приготовления заварного теста и изделий из него Тема 4.8. Приготовление пирожных Тема 4.9. Приготовления тортов | |
| Участие в организационном обеспечении производства по приготовлению кондитерских изделий. Оформление нормативно-технологической документации на разработанный ассортимент кондитерских изделий | Назначение кондитерского производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и технологическая документация. Структура производства. Назначение и взаимосвязь производственных помещений. Последовательность и безопасность ведения технологических процессов | Тема 4.1 Организация производства кондитерских изделий | 6 |
| Всего: | | | 72 |

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

положение об учебной и производственной практике;
программа производственной практики;
приказ о назначении руководителя практики от образовательной организации;
график проведения практики;
график консультаций.

4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики:

перечень заданий для проведения зачетного задания;
рекомендации по оформлению отчета по практике.

4.3. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в профильных организациях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака, на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.4. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. – Кемерово: КемГУ, 2018. – 108 с. – ISBN 978-5-8353-2348-7. – Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/121247> (дата обращения: 01.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. «Разделка теста: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская, Л. В. Грошева. – Воронеж: ВГУИТ, 2018. – 127 с. – ISBN 978-5-00032-397-7. – Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система.

3. «Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Воронеж: ВГУИТ, 2019. – 135 с. – ISBN 978-5-00032-410-3. – Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

1. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. – Кемерово: КемГУ, 2017. – 154 с.

2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для СПО / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022.

3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 203 с.

4. Толмачева Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 128 с.

Интернет-ресурсы:

<https://gosniihp.ru/>- Журнал «Хлебопечение России»

<http://foodprom.ru/>-Журнал «Пищевая промышленность»

4.5. Требования к руководителям практикой от образовательной организации

Руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 г. № 761н.

4.6. Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.

Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы:

титульный лист;

содержание;

практическая часть;

приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении учебной практике, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству тары и материалов; эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на бумаге формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура –Times New Roman, размер шрифта - 12 кегль.

Работа над отчетом по производственной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

| Результаты | Основные показатели оценки результата | Формы и методы контроля и оценки |
|---|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| Освоенные общие компетенции | | |
| ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; | Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности | Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики |

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|--|
| ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; | Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать полученную информацию на практике, а также знания в области информационных технологий и их применение в профессиональной деятельности | Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики |
| ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях; | Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности | Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики |
| ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; | Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом | Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики |
| ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста; | Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ | Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; | Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей | Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении | Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС | Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики |

| 1 | 2 | 3 |
|--|--|---|
| климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях; | | |
| ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. | Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации | Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики |
| Освоенные профессиональные компетенции | | |
| ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. | выполнение последовательности действий при эксплуатации технологического оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией | Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий. |
| ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. | ведение процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий оформление соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса) критерии подбора производственных рецептур из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий. |
| ПК 2.1. Осуществлять организационное обес- | критерии выбора основных, дополнительных продуктов из рас- | Зачет по производственной практике. |

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|---|
| печенье производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. | тительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с нормативно-технологической документацией | Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий. |
| ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. | критерии рационального выбора технологического оборудования для автоматизированных линий по приготовлению хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями | Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий. |
| ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. | Критерии выбора безопасной схемы организации мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; подбор соответствующего оборудования и методов лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. | Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых |

| 1 | 2 | 3 |
|--|---|--|
| | | <p>знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.</p> |
| <p>ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> | <p>ведение процесса лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией; результативность проведения работ по лабораторным исследованиям качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; правильность оценки качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</p> | <p>Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> |
| <p>ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.</p> | <p>основные финансовые показатели производственного процесса</p> | <p>Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.</p> |
| <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> | <p>показатели, характеризующие работу исполнителей (производительность труда и др.)</p> | <p>Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень</p> |

| 1 | 2 | 3 |
|---|--|---|
| | | самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. |
| ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива. | показатели, характеризующие работу технологов по организации труда персонала | Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. |
| ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива | показатели, характеризующие результаты работы исполнителей | Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий. |
| ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию | показатели учётно-отчетной документации | Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. |

| 1 | 2 | 3 |
|---|---|--|
| | | Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. |
| ПК 5.1. Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего мест; | Участвовать в выборе основных, дополнительных продуктов по приготовлению хлебобулочных изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией | Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. |
| ПК 5.2. Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий; | Участвовать во ведении процесса изготовления хлеба, хлебобулочных изделий; оформлении соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса), в критериях подбора производственных рецептов | Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. |
| ПК 5.3. Выполнение инструкций и заданий кондитера по организации рабочего места; | Участвовать в выборе основных, дополнительных продуктов по приготовлению кондитерских изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией | Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. |
| ПК 5.4. Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции; | Участвовать во ведении процесса изготовления кондитерской и шоколадной; оформлении соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса), в критериях подбо- | Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, |

| 1 | 2 | 3 |
|--|---|---|
| | ра производственных рецептур | соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. |
| Освоенные личностные результаты при воспитании | | |
| ЛР 13. Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии | Проявление высокопрофессиональной трудовой активности. | Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики |
| ЛР 14. Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий | Демонстрация интереса к будущей профессии. | Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики |
| ЛР 15. Ориентированный на работу в команде | Конструктивное взаимодействие в учебном коллективе/бригаде. | Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики |
| ЛР 16. Развивающий творческие способности и способности креативно мыслить. Имеющий опыт научно-исследовательской деятельности в рамках студенческого научного сообщества | Участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях. Участие в исследовательской и проектной работе. | Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики |
| ЛР 17. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции традиций учебного заведения, содействующий поддержанию престижа своей профессии, отрасли и образовательной организации | Участие в конкурсах профессионального мастерства и в командных проектах. | Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы при проведении аудиторных занятий и внеаудиторных мероприятий, во время практики |