



*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 учебной 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 рабочей программы 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)

преподаватель  
(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»  
(место работы)

генеральный директор  
(занимаемая должность)

*М.Х. Аккол*  
(инициалы, фамилия)

Рассмотрена и одобрена на заседании цикловой технологических дисциплин от 31.08.2023 г., протокол № 1.

Председатель цикловой комиссии  
технологических дисциплин \_\_\_\_\_ З.Г. Ахмедова

Утверждена и рекомендована к использованию в учебном процессе 31.08.2023 г.

Заместитель директора по морскому образованию \_\_\_\_\_ Е.В. Мартемьянова

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	3
<b>2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	5
<b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	6
<b>4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	15
<b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	16

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

## **1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы**

Программа учебной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 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. Цели и задачи учебной практики**

**Цель** – получение обучающимися специальных умений и знаний по ведению технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья

### **Задачи:**

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 учебной 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 учебной практики**

**Всего 11 недель, 396 часов.**



## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной 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

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результата практики
		рецептуры из растительного 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

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

<b>Вид профессиональной деятельности</b>	<b>Код</b>	<b>Наименование результата практики</b>
	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 подбора производственных рецептур

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ 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	36 ч, 1 неделя	5 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	36 ч, 1 неделя	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	72 ч, 2 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)	216 часа, 6 недель	3 семестр 4 семестр

### 3.2. Содержание учебной 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
<b>Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>			<b>36</b>
<b>МДК 01.02 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>			<b>6</b>
<p>Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность.</p> <p>1. Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p>	<p>Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики.</p> <p>Ознакомление с производством хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.</p> <p>Техника безопасности на участке производства. Безопасность труда при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования на участке размолва сыпучего сырья.</p> <p>Техника безопасности на участке производства. Безопасность труда при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования на участке производства макаронных</p>	<p>ОП.06 Охрана труда. Введение.</p> <p>МДК 01.02 Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Тема 8.1. Подготовка сырья к производству сахарных кондитерских изделий</p> <p>Тема 8.2 Производство карамели</p> <p>Тема 8.3 Технологический процесс приготовления конфет и ириса.</p>	

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
	<p>изделий</p> <p>Техника безопасности на участке производства. Безопасность труда при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования на участке производства сахарных кондитерских изделий</p> <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления хлеба.</p> <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>	<p>ОП.06 Охрана труда. Введение.</p> <p>МДК 01.02 Технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях</p> <p>Тема 8.1. Подготовка сырья к производству сахарных кондитерских изделий</p> <p>Тема 8.2 Производство карамели</p> <p>Тема 8.3 Технологический процесс приготовления конфет и ириса.</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 8.2 Производство карамели</p> <p>Тема 8.3 Технологический процесс приготовления конфет и ириса.</p> <p>Тема 5.1. Подготовка сырья к производству хлеба</p>	<p><b>6</b></p>

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
<p>2.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, хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Тема 5.4 Приготовление пшеничного теста</p> <p>Тема 5.5 Приготовление ржаного теста</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 8.3 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 8.7. Технологический процесс приготовления халвы</p> <p>Тема 8.8. Технологический процесс приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов.</p>	<p><b>6</b></p>



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
<p>3.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;</p>	<p>Выполнение расчета 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. Оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов</p>	<p>Тема 5.4 Приготовление пшеничного теста  Тема 5.5 Приготовление ржаного теста  Тема 6.4 Способы приготовления хлебобулочных сдобных изделий  Тема 6.5 Способы приготовления бараночных изделий  Тема 7.2. Технологический процесс приготовления макаронных изделий  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.</p>	<p><b>6</b></p>

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
<p>4.Поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p>	<p>Ознакомление с требованиями нормативных документов по выходу и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>Тема 5.6 Выпечка хлеба  Тема 6.4 Способы приготовления хлебобулочных сдобных изделий  Тема 6.5 Способы приготовления бараночных изделий  Тема 7.2. Технологический процесс приготовления макаронных изделий  Тема 8.2 Производство карамели  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 8.8. Технологический процесс приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов.  Тема 8.7. Технологический процесс приготовления халвы</p>	<p><b>6</b></p>

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
<p>5. Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p>	<p>Установление причин, вызывающих ухудшение качества продукции и способы их предупреждения</p>	<p>Тема 5.6 Выпечка хлеба  Тема 6.4 Способы приготовления хлебобулочных сдобных изделий  Тема 6.5 Способы приготовления бараночных изделий  Тема 7.2. Технологический процесс приготовления макаронных изделий  Тема 8.2 Производство карамели  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 8.8. Технологический процесс приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов.  Тема 8.7. Технологический процесс приготовления халвы</p>	<p><b>6</b></p>

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
6.Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;	Тема 5.4 Приготовление пшеничного теста Тема 5.5 Приготовление ржаного теста Тема 5.6 Выпечка хлеба Тема 6.4 Способы приготовления хлебобулочных сдобных изделий Тема 6.5 Способы приготовления бараночных изделий Тема 7.2. Технологический процесс приготовления макаронных изделий 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.	6
<b>Всего:</b>			<b>36</b>

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
<b>ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>			<b>36</b>
<b>МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>			
1. Оформление технологической документации и документации по контролю расхода и хранения продуктов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ. 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.	ОП.06 Охрана труда. Введение МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Тема 1.1.5 Организация хранения различных видов продовольственных товаров Тема 1.1.6 Отпуск сырья и продуктов на производство	<b>6</b>
2. Расчеты технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами;	Участие в обеспечении технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами	Тема 2.1.1 Поточные линии хлебопекарного производства	<b>12</b>
3. Расчеты технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами;	Участие в обеспечении технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами	Тема 2.1.2 Поточные линии макаронного производства	<b>12</b>

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
4. Расчеты технологических режимов производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами.	Участие в обеспечении технологических режимов производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами	Тема 2.1.3 Поточные линии кондитерского производства	<b>6</b>
Всего:			

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
<b>ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</b>			<b>72</b>
<b>МДК 03.01 Производственно-технологический контроль</b>			<b>72</b>
<p>Инструктаж по охране труда. Техническая и пожарная безопасность, электробезопасность. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья</p>	<p>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</p> <p>Правила безопасности работы с химическими веществами. Работа с кислотами, щелочами, с легко воспламеняющимися веществами. Правила безопасности хранения химических реактивов. Хранение химических реактивов в лаборатории.</p> <p>Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья</p> <p>Определения оценки качества сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами</p>	<p>МДК 03.01 Производственно-технологический контроль</p> <p>Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Тема 2.1 Мука хлебопекарная</p> <p>Тема 2.2 Дрожжи хлебопекарные</p> <p>Тема 2.3 Соль пищевая</p> <p>Тема 2.4 Вода питьевая</p> <p>Тема 2.5 Сахар</p> <p>Тема 2.6 Жировые продукты</p> <p>Тема 2.7 Молочные продукты</p> <p>Тема 2.8 Яичные продукты</p> <p>Тема 2.9 Крахмал. Патока. Мед. Какао-порошок</p> <p>Тема 2.10 Фрукты и ягоды</p>	<b>12</b>

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
Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов	<p>Правила безопасности работы с химическими веществами. Работа с кислотами, щелочами, с легко воспламеняющимися веществами. Правила безопасности хранения химических реактивов. Хранение химических реактивов в лаборатории.</p> <p>Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов.</p> <p>Определения оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хлебопекарного производства в соответствии с регламентами</p>	<p>Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Тема 3.1 Полуфабрикаты для хлебопекарного производства</p> <p>Тема 3.2 Полуфабрикаты для макаронного производства</p> <p>Тема 3.3 Полуфабрикаты для кондитерского производства</p>	12
Осуществление процесса контроля качества готовых изделий	<p>Осуществление процесса контроля качества готовых изделий.</p> <p>Определения оценки качества готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий, макаронных изделий в соответствии с регламентами</p>	<p>Тема 1.1. Организация работы лаборатории по исследованию качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Тема 4.1 Оценка качества хлебобулочных изделий</p> <p>Тема 4.2 Оценка качества макаронных изделий</p> <p>Тема 4.3 Оценка качества кондитерских изделий</p>	12
<b>Всего:</b>			<b>72</b>
<b>ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>			<b>36</b>
<b>МДК 04.01 Организация работы структурного подразделения</b>			



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
Расчет производственных показателей деятельности организации (предприятия);	<p>Анализ финансово – хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия: цели, задачи, информационная база.</p> <p>Этапы проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения.</p> <p>Решение ситуационных задач по определению влияния отдельных факторов на эффективность производства</p> <p>Анализ динамики объема производства и реализации продукции: цель и задачи, значение и методика проведения.</p> <p>Документальное оформление процесса отгрузки готовой продукции.</p>	<p>Тема 1.1. Виды и принципы анализа хозяйственной деятельности</p> <p>Тема 1.2. Анализ и планирование объема производства и реализации продукции</p>	<b>6</b>
Расчет трудовых показателей деятельности организации (предприятия);	<p>Показатели рабочего времени. Планирование рабочего времени. Баланс рабочего времени.</p> <p>Анализ производительности труда.</p> <p>Расчет расходов на оплату труда</p>	Тема 1.4. Анализ показателей по труду	<b>6</b>

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
Расчет финансовых показателей деятельности организации (предприятия).	Расчет и анализ показателей прибыли: прибыли валовой, прибыли от продаж, прибыли до налогообложения, чистой прибыли Расчёт и анализ показателей рентабельности деятельности предприятия Расчет и анализ показателей финансовых результатов предприятия.	Тема 1.6. Анализ финансовых результатов деятельности предприятия	<b>6</b>
Составление плана работы с первичным трудовым коллективом;	Планирование снабжения предприятий по производству продуктов питания сырьем и материалами. Планирование затрат на производство отдельных видов продукции и по предприятию в целом. Смета затрат на производство. Калькуляция.	Тема 1.7. Планирование основных показателей производства	<b>6</b>
Составление заявки на поступление сырья и материалов в производство;	Планирование объема производства и реализации продукции. Резервы увеличения объема производства и реализации продукции на предприятии.	Тема 2.1. Персонал предприятия и оплата его труда Тема 1.8. Финансы предприятий общественного питания Тема 3.1. Кадровая политика предприятия. Планирование потребности в трудовых ресурсах	<b>6</b>

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
Оформление учетной документации организации по отгрузке готовой продукции.	Деловая оценка персонала Аттестация кадров Специфика аттестации персонала организаций общественного питания. Участие в составлении заявки на поступление сырья и материалов в производство Участие в оформлении учетной документацию организации по отгрузке готовой продукции.	Тема 3.4 Деловая оценка персонала Тема 2.2. Планирование выполнения работ исполнителями	<b>6</b>
<b>Всего:</b>			<b>36</b>

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
<b>ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер)</b>			<b>324</b>
<b>МДК 05.01 Технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий</b>			
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
Приготовление хлебобулочных изделий различными способами способом: замес теста, определение качества вымешанного теста, брожение, обминки, определение качества выбродившего теста, развес тестовых заготовок, предварительная расстойка, окончательная расстойка, выпечка. Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос, упаковка, обеспечение безопасности готовой продукции	Приготовление дрожжевого теста различными способами: безопарный, опарный, с «отсдобкой», ускоренный.	Тема 1.7. Технология приготовления дрожжевого теста	12
	Приготовление дрожжевого теста различными способами: безопарный, опарный, с «отсдобкой», ускоренный.	Тема 1.7. Технология приготовления дрожжевого теста	18
	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий.	Тема 1.8. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	18
	Способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: дрожжевой ромовой бабы, пирога «Невского», пирога «Лакомка».	Тема 1.8. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	18
	Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: пирога домашнего с маком, каравайчиков	Тема 1.8. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	18
	Приготовление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: слоек, слоеных плетенок, слоеных венков, ватрушек венгерских.	Тема 1.8. Ассортимент и технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	18

Всего:			144
<b>МДК 05.02 Технология приготовления кондитерских изделий</b>			
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
Подготовка основного и вспомогательного сырья для приготовления различных видов теста в кондитерских изделиях	Подготовка основного сырья для приготовления различных видов теста в кондитерских изделиях	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
	Подготовка вспомогательного сырья для приготовления различных видов теста в кондитерских изделиях	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
Участие в приготовлении различных видов теста для ассортимента кондитерских изделий. Определение готовности и качества, соблюдение условий хранения.	Пресное сдобное тесто. Технология приготовления, формовка, температурные режимы выпечки. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста: пироги, пирожки, ватрушки, печенье, сочники с творогом.	Тема 4.2. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них	6
	Пряничное тесто: способы приготовления технология приготовления. Формовка, режим выпечки. Ассортимент изделий из пряничного теста: пряники, коврижки, коржики, их отличительные признаки.	Тема 4.2. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них	6
	Вафельное тесто: технология приготовления, выпечка, формовка. Ассортимент изделий из вафельного теста.	Тема 4.2. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них	6

Сахарное тесто. Технология приготовления, выпечка, формовка. Ассортимент изделий с использованием сахарного полуфабриката, их отличительные признаки.	Тема 4.2. Технология приготовления пресного сдобного, пряничного и вафельного теста; полуфабрикатов и изделий из них	6
Способы приготовления песочного теста. Ассортимент изделий из песочного теста: виды, их отличительные признаки.	Тема 4.3. Технология приготовления песочного теста, полуфабрикатов и изделий из него	6
Способы приготовления слоёного теста. Подготовка масла для слоения. Слоение теста. Порядок раскатки. Формовка пластов и штучных изделий. Правила выпечки изделий из пресного слоёного теста.	Тема 4.4. Технология приготовления пресного слоёного теста, полуфабрикатов и изделий из него	6
Характеристика бисквитного теста. Виды бисквитов. Приготовление бисквитного теста. Способы приготовления бисквитных полуфабрикатов разными способами. Технология приготовления масляного бисквитного теста. Правила формовки и выпечки бисквитного теста.	Тема 4.5. Технология приготовления бисквитного теста, полуфабрикатов и изделий из него	6
Воздушное тесто. Характеристика воздушного теста. Состав воздушного теста. Технология и способы приготовления воздушного теста.	Тема 4.6. Технология приготовления воздушного и миндально	6
Миндальное тесто. Характеристика миндального теста. Состав миндального теста. Технология и способы приготовления миндального теста.	Тема 4.6. Технология приготовления воздушного и миндально	6
Ореховое тесто. Характеристика орехового теста. Состав орехового теста. Технология и способы приготовления орехового теста.	Тема 4.6. Технология приготовления воздушного и миндально	6

	Ассортимент изделий: полуфабрикаты для тортов, отличительные признаки. Торт «Полет». Торт «Фантазия». Приготовление полуфабрикатов для тортов.	Тема 4.6. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них	6
	Ассортимент изделий: полуфабрикаты для пирожных, отличительные признаки. Пирожное «Воздушное двойное». Приготовление полуфабрикатов для пирожных.	Тема 4.6. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них	6
	Ассортимент изделий: полуфабрикаты для печенья, отличительные признаки. Печенье воздушное «Меренги». Приготовление полуфабрикатов для печенья.	Тема 4.6. Технология приготовления воздушного и миндально-орехового теста, полуфабрикатов и изделий из них	6
	Характеристика заварного теста. Состав заварного теста. Технология приготовления заварного теста. Соотношение продуктов в заварном тесте.	Тема 4.7. Технология приготовления заварного теста и изделий из него	6
	Ассортимент пирожных: бисквитные, песочные, слоёные. Отличительные признаки, дефекты при приготовлении пирожных.	Тема 4.8. Приготовление пирожных	6
Всего:			108

## **4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к документации, необходимой для проведения практики**

Учебная практика проводится в соответствии с:

Положением об учебной и производственной практике;

Программой учебной практики;

приказом о назначении руководителя практики от образовательной организации;

графиком проведения практики;

графиком консультаций.

### **4.2. Требования к учебно-методическому обеспечению практики**

Учебно-методическое обеспечение включает:

перечень заданий для проведения зачетного задания;

методические указания для проведения практических работ;

рекомендации по оформлению отчета по практике.

### **4.3. Требования к материально-техническому обеспечению практики**

Учебная практика 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. Мартин, М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный практикум / М. А. Мартин. – 2-е изд., стер. (полноцветная печать). – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 224 с.

2. 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.

3. 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.

4. 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.

#### **Дополнительная литература:**

1. 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. – ISBN 978-5-507-44454-0. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

2. Магомедов, Г. О. Проектирование предприятий по переработке растительного сырья (кондитерское производство): учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова. – Воронеж: ВГУИТ, 2017. – 180 с. – ISBN 978-5-00032-259-8. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

3. Драгилев А. И. Основы кондитерского производства: учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. – 5-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 532 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

Формой отчетности студента по учебной 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:

титальный 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 учебной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих и профессиональных компетенций и личностных результатов.

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
<b>Освоенные общие компетенции</b>		
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
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	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
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
<b>Освоенные профессиональные компетенции</b>		
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 рецептов из раститель-	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 вы-

	ного сырья на автоматизированных технологических линиях	полнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	критерии выбора основных, дополнительных продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях 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. 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, полу-	Критерии выбора безопасной схемы организации мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего

<p>фабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>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.</p>	<p>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.</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 испол-</p>	<p>показатели, характеризующие работу исполнителей (произво-</p>	<p>Зачет по производственной практике.</p>

нителями.	дительность труда и др.)	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 4.3. 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 орга-

		низация 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 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 рецептур	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	Участвовать во ведении процесса изготовления кондитерской и	Зачет по производственной практике.

изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции;	шоколадной; оформлении соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса), в критериях подбора производственных рецептов	Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
<b>Освоенные личностные результаты при воспитании</b>		
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



