

Приложение 3. Рабочие программы учебной и производственной практик

Приложение 3.1.

для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

г. Саров
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ 01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства
-------------------------	--

<p>Уметь</p>	<p>визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучнокондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>Знать</p>	<p>назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического</p>

	<p>оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий,</p> <p>требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий</p>
--	--

1.3. Условия организации учебной практики

Место проведения: учебно-производственные мастерские, лаборатории и учебный полигон.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики

Всего: 72 часа, в том числе:

на учебную практику – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**, и в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Учебная, часов
1	2	3	4
ПК 1.1.-1.2.	МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	192	-
	МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	212	
	Учебная практика	72	72
	Всего:	476	72

3.2 Содержание обучения учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста 4. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом 5. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом 6. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологии 7. Приготовление хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах 8. Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок 9. Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов 10. Приготовление хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей 11. Приготовление мелкоштучных изделий опарным способом из пшеничной муки. 12. Приготовление мелкоштучных изделий безопарным способом из пшеничной муки. 	72	2
	Всего	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основные печатные издания

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

4.2.2. Основные электронные издания

1. Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места ОИЦ «Академия» 2023

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией.

Учебная практика входит в состав ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору).

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Автоматизация технологических процессов». Для успешного освоения ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору) каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Учебная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля является освоение студентами всего курса профессионального модуля ПМ.01., сдача лабораторно-практических работ, зачетной работы. В рамках данного модуля проводятся консультации для детального рассмотрения основополагающих аспектов будущей профессиональной деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство учебной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

(ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Осуществляет техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов.
Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Выполняет технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	

Приложение 3.2.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

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

г. Саров
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	15
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	16
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): **Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,
- планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,
- группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,
- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

уметь:

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,

- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве,
- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;
- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,
- оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени;

ЗНАТЬ:

- принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей,
- принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями,
- принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,
- способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени.

1.3. Условия организации учебной практики

Место проведения: учебно-производственные мастерские, лаборатории и учебный полигон.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики

Всего: 72 часа, в том числе:

на учебную практику – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)**, и в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Учебная, часов
1	2	3	4
ПК 2.1.-1.2.	МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	204	-
	Учебная практика	72	72
	Всего:	276	72

3.2 Содержание обучения учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Оформление документации на полученное сырье для производства хлеба. 2. Способы размещения сырья на предприятиях хлебопекарной промышленности. 3. Виды порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения. Способы снижения потерь сырья при хранении. 4. Использование технологической документации при отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства. 5. Меры профилактики для уменьшения распространения патогенных микроорганизмов: дезинфекции, дезинсекции и дератизации. 6. Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении. 7. Внутрискладское размещение сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения. 8. Изучение дефектов хлеба. Нормы на производственный брак хлеба. 9. Изучение дефектов хлебобулочных изделий. Нормы на производственный брак хлебобулочных изделий. 10. Изучение дефектов макаронных изделий. Нормы на производственный брак макаронных изделий. 11. Изучение дефектов кондитерских изделий. Нормы на производственный брак кондитерских изделий. 12. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлебобулочных изделий. 	72	2
	Всего	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная печатные издания:

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

Основная электронные издания:

Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией. Учебная практика входит в состав ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Автоматизация технологических процессов». Для успешного освоения ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Учебная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля является освоение студентами всего курса профессионального модуля ПМ.02., сдача лабораторно-практических работ, зачетной работы. В рамках данного модуля проводятся консультации для детального рассмотрения основополагающих аспектов будущей профессиональной деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство учебной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Осуществляет организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов.
Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Осуществляет технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	

Приложение 3.3.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

г. Саров
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	22
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	25
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	27
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

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

ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

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

Уметь	<p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить</p>
Знать	<p>требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к</p>

1.3. Условия организации учебной практики

Место проведения: учебно-производственные мастерские, лаборатории и учебный полигон.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики

Всего: 72 часа, в том числе:

на учебную практику – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья обеспечение деятельности структурного подразделения**, и в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Учебная, часов
1	2	3	4
ПК 3.1.-3.2.	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	196	-
	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	196	
	Учебная практика	72	72
	Всего:	464	72

3.2 Содержание обучения учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.03.01 Производственно-технологический контроль МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий 4. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья 5. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов 6. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий 7. Расчет пищевой ценности хлебобулочных изделий 8. Расчет пищевой ценности хлебных палочек 9. Расчет пищевой ценности сухарей 10. Расчет количества дополнительного сырья в хлебобулочных изделиях 11. Расчет выхода полуфабрикатов из дрожжевого теста 12. Определение качества хлебопекарной муки	72	2
	Всего	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные электронные издания

1.Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник для СПО. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/531550>

Дополнительные источники

Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/519901>

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией. Учебная практика входит в состав ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве». Для успешного освоения ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Учебная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля является освоение студентами всего курса профессионального модуля ПМ.03., сдача лабораторно-практических работ, зачетной работы. В рамках данного модуля проводятся консультации для детального рассмотрения основополагающих аспектов будущей профессиональной деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство учебной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Проводит организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов.
Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

Приложение 3.4.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

г. Саров
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	31
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	33
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	34
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	36
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	37

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Обеспечение деятельности структурного подразделения** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,<input type="checkbox"/> планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,<input type="checkbox"/> контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,<input type="checkbox"/> группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основ ных и оборотных средств,<input type="checkbox"/> ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.
-------------------------	--

<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, <input type="checkbox"/> планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, <input type="checkbox"/> использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; <input type="checkbox"/> принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, <input type="checkbox"/> оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени;
<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, <input type="checkbox"/> принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, <input type="checkbox"/> принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, <input type="checkbox"/> способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени.

1.3. Условия организации учебной практики

Место проведения: учебно-производственные мастерские, лаборатории и учебный полигон.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики

Всего: 72 часа, в том числе:

на учебную практику – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Обеспечение деятельности структурного подразделения**, и в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Учебная, часов
1	2	3	4
ПК 4.1.-4.5.	МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации	146	-
	Учебная практика	72	72
	Всего:	218	72

3.2 Содержание обучения учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 04.01. Управление структурным подразделением организации	<ol style="list-style-type: none"> 1. Знакомство с предприятием, являющимся базой практики. 2. Изучение структуры предприятия и формы организации работы. 3. Знакомство со структурой специализированных подразделений. 4. Знакомство с должностными инструкциями. 5. Знакомство с нормативной документацией, регламентирующей работу предприятия. 6. Знакомство с методической документацией, регламентирующей работу предприятия. 7. Участие в планировании структурного подразделения 8. Организация работы структурного подразделения 9. Руководство работой структурного подразделения 10. Анализ процесса и результатов работы подразделения 11. Оценки экономической эффективности производственной деятельности 12. Участие в планировании структурного подразделения 	72	2
	Всего	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные электронные издания

Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – 3-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-obsluživaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-429037#page/1>

Дополнительные источники

Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 407 с. — (Профессиональное образование). / Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/497021>

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией. Учебная практика входит в состав ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве». Для успешного освоения ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения» каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Учебная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля является освоение студентами всего курса профессионального модуля ПМ.04., сдача лабораторно-практических работ, зачетной работы. В рамках данного модуля проводятся консультации для детального рассмотрения основополагающих аспектов будущей профессиональной деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство учебной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Планировать основные показатели производственного процесса.	Планирует основные показатели производственного процесса.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов.
Планировать выполнение работ исполнителями.	Планирует выполнение работ исполнителями.	
Организовывать работу трудового коллектива.	Организовывает работу трудового коллектива.	
Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Контролирует ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	
Вести учётно-отчётную документацию.	Ведет учётно-отчётную документацию.	

Приложение 3.5.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 «ПЕКАРЬ»

г. Саров
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	40
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	42
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	43
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	45
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	46

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 «ПЕКАРЬ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 **Технология продуктов питания из растительного сырья** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойшихся тестовых заготовок

ПК 5.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 5.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.

ПК 5.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 5.5. Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.

ПК 5.6. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;- смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;- отбраковки изделий;- транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;- проверки состояния лотков;- смазки форм вручную.
-------------------------	---

<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто - кондитерских изделий; - осуществлять смазку форм и листов: - взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы - вручную надрезать тестовые заготовки: - укладывать листы в расстойные и пекарные камеры, - закатывать вагонетки в расстойные шкафы, - наблюдать за режимом расстойки и выпечки; - следить за режимом ошпарки бараночных изделий: - наблюдать за режимом сушки сухарных изделий: - отбраковывать дефектные изделия; - укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; - отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; - безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь - рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - рассчитывать выход готовой продукции
<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы; - методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; - основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий: - продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности - способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; - способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер - факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи; - классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания; - оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда. - требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.

1.3. Условия организации учебной практики

Место проведения: учебно-производственные мастерские, лаборатории и учебный полигон.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики

Всего: 72 часа, в том числе:

на учебную практику – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»**, и в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойшихся тестовых заготовок
ПК 5.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 5.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.
ПК 5.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 5.5.	Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.
ПК 5.6.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Учебная, часов
1	2	3	4
ПК 5.1-5.6	МДК. 05.01 Технология производства хлебобулочных изделий	194	-
	Учебная практика	72	72
	Всего:	266	72

3.2 Содержание обучения учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК. 05.01 Технология производства хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> – вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий; осуществлять смазку форм и листов: – взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы – вручную надрезать тестовые заготовки: – укладывать листы в расстойные и пекарные камеры, – закатывать вагонетки в расстойные шкафы, – наблюдать за режимом расстойки и выпечки – следить за режимом ошпарки бараночных изделий: – наблюдать за режимом сушки сухарных изделий; – отбраковывать дефектные изделия; – укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; – отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; – безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь 	72	2
	Всего	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основные электронные источники:

Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

4.2.2. Дополнительные источники

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией. Учебная практика входит в состав ПМ 05 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь».

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве». Для успешного освоения ПМ 05 Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь» каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Учебная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля является освоение студентами всего курса профессионального модуля ПМ.05., сдача лабораторно-практических работ, зачетной работы. В рамках данного модуля проводятся консультации для детального рассмотрения основополагающих аспектов будущей профессиональной деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство учебной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное

образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность состоявшихся тестовых заготовок	Определяет готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность состоявшихся тестовых заготовок	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов.
Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	Контролирует и регулирует режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий	
Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий	Отделяет поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий	
Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	Контролирует и регулирует режим сушки сухарных изделий	
Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.	Контролирует и регулирует режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.	
Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства, для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)	Обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства, для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)	

Приложение 3.6.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер».

г. Саров
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	49
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	51
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	52
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	54
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	55

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер».1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 **Технология продуктов питания из растительного сырья** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 6.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК 6.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 6.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации;- смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;- отбраковки изделий;- транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;- проверки состояния лотков;- смазки форм вручную.
-------------------------	---

<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> - вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто - кондитерских изделий; - осуществлять смазку форм и листов: - взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы - вручную надрезать тестовые заготовки: - укладывать листы в расстойные и пекарные камеры, - закатывать вагонетки в расстойные шкафы, - наблюдать за режимом расстойки и выпечки; - следить за режимом ошпарки бараночных изделий: - наблюдать за режимом сушки сухарных изделий: - отбраковывать дефектные изделия; - укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер; - отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки; - безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь - рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - рассчитывать выход готовой продукции
<p>Знать</p>	<ul style="list-style-type: none"> - технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы; - методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; - основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий: - продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности - способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; - способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер - факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи; - классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания; - оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда. - требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.

1.3. Условия организации учебной практики

Место проведения: учебно-производственные мастерские, лаборатории и учебный полигон.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики

Всего: 72 часа, в том числе:

на учебную практику – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»**, и в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 6.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 6.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 6.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Учебная, часов
1	2	3	4
ПК 6.1-6.4.	МДК 06. 01. Технология производства мучных кондитерских изделий	194	-
	Учебная практика	72	72
	Всего:	266	72

3.2 Содержание обучения учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК 06. 01. Технология производства мучных кондитерских изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. 5. Участвовать в планировании основных показателей производства. 6. Планировать выполнение работ исполнителями. 7. Организовывать работу трудового коллектива. 8. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями. 9. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию. 10. Определять качества сырья, контролировать качество полуфабрикатов и готовой продукции. 11. Осуществлять все виды контроля, производить отбор средних проб для проведения лабораторного контроля. 12. Производить расчет рецептур. 	72	2
	Всего	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основные печатные источники:

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ОИЦ «Академия» - 2023

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией. Учебная практика входит в состав ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР».

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве». Для успешного освоения ПМ.06 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 «КОНДИТЕР» каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Учебная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля является освоение студентами всего курса профессионального модуля ПМ.06., сдача лабораторно-практических работ, зачетной работы. В рамках данного модуля проводятся консультации для детального рассмотрения основополагающих аспектов будущей профессиональной деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство учебной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на

базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Организовывает и проводит приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов.
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Организовывает и проводит приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Организовывает и проводит приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	
Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Организовывает и проводит приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	

Приложение 3.7.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

г. Саров
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	58
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	64
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	65
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	67
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	68

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.

ПК 7.2. Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.

ПК 7.3. Готовить блюда из рыбы и мяса.

ПК 7.4. Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

ПК 7.5. Готовить блины, оладьи и блинчики.

ПК 7.6. Порционировать и раздавать блюда массового спроса\

1.2. Цели и задачи учебной практики – требования к результатам освоения практики

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none"><input type="checkbox"/> обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;<input type="checkbox"/> подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;<input type="checkbox"/> приготовления основных супов и соусов;<input type="checkbox"/> обработки рыбного сырья;<input type="checkbox"/> приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;<input type="checkbox"/> обработки мяса и домашней птицы;<input type="checkbox"/> приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;<input type="checkbox"/> подготовки гастрономических продуктов;<input type="checkbox"/> приготовления и оформления холодных блюд и закусок;<input type="checkbox"/> приготовления сладких блюд;<input type="checkbox"/> приготовления напитков;<input type="checkbox"/> приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
-------------------------	--

<p>Уметь</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> проверять органолептическим способом годность овощей и грибов; <input type="checkbox"/> выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов; <input type="checkbox"/> обрабатывать различными методами овощи и грибы; <input type="checkbox"/> нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов; <input type="checkbox"/> охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы; <input type="checkbox"/> проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара; <input type="checkbox"/> выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров; <input type="checkbox"/> готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <input type="checkbox"/> проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам; <input type="checkbox"/> выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов; <input type="checkbox"/> использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов; <input type="checkbox"/> оценивать качество готовых супов и соусов; <input type="checkbox"/> охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов; <input type="checkbox"/> проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы; <input type="checkbox"/> выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы; <input type="checkbox"/> использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы <input type="checkbox"/> оценивать качество готовых блюд из рыбы; <input type="checkbox"/> проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы; <input type="checkbox"/> выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы; <input type="checkbox"/> использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы; <input type="checkbox"/> оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы; <input type="checkbox"/> проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов; <input type="checkbox"/> выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок; <input type="checkbox"/> использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок; <input type="checkbox"/> оценивать качество холодных блюд и закусок; <input type="checkbox"/> выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима; <input type="checkbox"/> проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для простых сладких блюд и напитков; <input type="checkbox"/> определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
--------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков; <input type="checkbox"/> использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков; <input type="checkbox"/> оценивать качество готовых сладких блюд и напитков; <input type="checkbox"/> проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <input type="checkbox"/> определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям; <input type="checkbox"/> выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <input type="checkbox"/> использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; <input type="checkbox"/> оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов; <input type="checkbox"/> характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов; <input type="checkbox"/> технику обработки овощей, грибов, пряностей; <input type="checkbox"/> способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов; <input type="checkbox"/> температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов; <input type="checkbox"/> правила проведения бракеража блюд из овощей и грибов; <input type="checkbox"/> способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; <input type="checkbox"/> правила хранения овощей и грибов; <input type="checkbox"/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования; <input type="checkbox"/> ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога; <input type="checkbox"/> способы минимизации отходов при подготовке продуктов; <input type="checkbox"/> температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <input type="checkbox"/> правила проведения бракеража блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <input type="checkbox"/> способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи; <input type="checkbox"/> правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <input type="checkbox"/> виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста; <input type="checkbox"/> классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража основных супов и соусов;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи основных супов и соусов;
- правила хранения и требования к качеству готовых основных супов и соусов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления основных супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из рыбы;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража блюд из мяса и домашней птицы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража холодных блюд и закусок;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража сладких блюд и напитков;
- способы сервировки и варианты оформления сладких блюд и напитков;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления сладких блюд и напитков;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного

	использования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
--	---

1.3. Условия организации учебной практики

Место проведения: учебно-производственные мастерские, лаборатории и учебный полигон.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики

Всего: 72 часа, в том числе:

на учебную практику – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения учебной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Выполнение работ по профессии 16675 Повар**, и в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 6.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 6.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 6.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Учебная, часов
1	2	3	4
ПК 7.1.- 7.6	МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд.	194	-
	Учебная практика	72	72
	Всего:	266	72

3.2 Содержание обучения учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.07.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация технологического процесса приготовления блюд из овощей. Охрана труда и техника безопасности. 2. Приготовление и подача с оформлением блюд "картофель в молоке" и "капуста отварная с соусом сухарным" 3. Приготовление зраз картофельных и котлет картофельных. 4. Приготовление шницеля из капусты и котлет свекольных. 5. Приготовление рагу из овощей. 6. Приготовление картофельной запеканки 7. Приготовление перца фаршированного овощами 8. Организация технологического процесса приготовления блюд из мяса и рыбы. 9. Приготовление бифштекса с яйцом или с луком 10. Приготовление жаркого по -домашнему 11. Приготовление рыбной котлетной массы. 12. Приготовление биточков из рыбы. 	72	2
	Всего	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебная практика

Кулинарный, кондитерский цех

технологическое оборудование и оснастка: производственные столы, раковины; плиты электрические, взбивальная машина, миксеры, блендер, пекарский шкаф, пароконвектомат, весы настольные электронные, производственный инвентарь, посуда;

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основные печатные источники:

Пасько О. В., Бураковская Н. В., Артюхова О.В. Технология продукции общественного питания: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2021. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424>

4.2.2. Дополнительные источники:

1. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. Учеб. Пос. для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyu-praktikum-437750#page/1>
2. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). —Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/book/tehnologiya-obrabotki-syrya-myaso-moloko-ryba-ovoschi-493941>
3. Технология продукции общественного питания: Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). —Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/495359>
4. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОИЦ «Академия» 2024

4.3. Общие требования к организации учебной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией. Учебная практика входит в состав ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР.

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве». Для успешного освоения ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Учебная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Обязательным условием допуска к учебной практике в рамках профессионального модуля является освоение студентами всего курса профессионального модуля ПМ.07, сдача лабораторно-практических работ, зачетной работы. В рамках данного модуля проводятся консультации для детального рассмотрения основополагающих аспектов будущей профессиональной деятельности.

4.4. Кадровое обеспечение учебной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство учебной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.	- Готовит блюда и гарниры из картофеля и других овощей.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на учебной практике: оценка процесса, оценка результатов.
Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.	- Готовит блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.	
Готовить блюда из рыбы и мяса.	- Готовит блюда из рыбы и мяса.	
Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.	- Готовит бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.	
Готовить блины, оладьи и блинчики.	- Готовит блины, оладьи и блинчики.	
Порционировать и раздавать блюда массового спроса	- Порционирует и раздает блюда массового спроса	

Приложение 3.8.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

г. Саров
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	71
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	73
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	74
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	76
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	77

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ 01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения производственной практики:

Иметь практический опыт

проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции, проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства

Уметь

визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования

рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучнокондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Знать

назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического

_____ оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий,

требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.3. Условия организации производственной практики

Место проведения: отделения базовых предприятий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего: 108 часов, в том числе:

на производственную практику – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Производственная (по профилю специальности), часов
1	2	3	4
ПК 1.1.-1.2.	Раздел 1. МДК.01.01. Техническое обслуживание котельного оборудования на тепловых электрических станциях	192	-
	МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	212	
	Производственная практика	108	108
	Всего:	512	108

3.2 Содержание обучения производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<p>МДК.01.01 Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>МДК.01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 4. Работа в производственно-технологической лаборатории 5. Производство карамели. Производство шоколада 6. Производство пастильных изделий. Производство халвы. Производство мармеладных изделий 7. Производство печенья. Производство пряников. Производство вафель 8. Производство макаронных изделий. Производство макаронных изделий быстрого приготовления 9. Технология производства пшеничного хлеба. Технология производства ржаного хлеба 10. Технология производства ржано-пшеничного хлеба. Технология производства пшенично-ржаного хлеба. 11. Производство заварных хлебобулочных изделий из муки пшеничной 12. Применение хлебопекарных смесей при производстве сдобных хлебобулочных изделий 13. Применение хлебопекарных смесей при производстве тостового хлеба из муки пшеничной 14. Производство хлебобулочных изделий с применением нетрадиционных видов муки. Производство батонов по традиционной технологии 15. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки со слабой клейковиной и с применением хлебопекарных улучшителей окислительного действия 	<p>108</p>	<p>2</p>
	Всего	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Оборудование для транспортирования и хранения муки
Оборудование для транспортирования и хранения дополнительного сырья
Оборудование для подготовки сырья к производству
Оборудование для дозирования сырья
Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки к производству сырья
Оборудование для дозирования жидких компонентов
Установки для дозирования заквасок
Тестоприготовительные агрегаты периодического действия
Оборудование для деления и формирования полуфабрикатов
Оборудование для растойки тестовых заготовок
Транспортеры
Погрузчики
Хлебопекарные печи
Холодильное оборудование
Линии выработки формового хлеба
Линии выработки подовых изделий
Линии выработки мелкоштучных и булочных изделий
Линии выработки специальных сортов хлебобулочных изделий
Оборудование для подготовки сырья и приготовление однородных смесей
Оборудование для формирования полуфабрикатов
Оборудование для отделки изделий
Хлебоукладочные агрегаты
Оборудование для охлаждения и замораживания продукции
Машины для фасовки и упаковки
Автоматические регуляторы и контрольно-измерительные приборы

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основные печатные издания

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

4.2.2. Основные электронные издания

3. Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места ОИЦ «Академия» 2023

4.3. Общие требования к организации производственной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией. Производственная практика входит в состав ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Процессы и аппараты пищевых производств», «Автоматизация технологических процессов». Для успешного освоения ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба,

хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Производственная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Производственная практика проводится под руководством преподавателей, мастеров п.о. и специалистов предприятия - базы практики. Руководитель от образовательной организации назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин или мастеров производственного обучения. В обязанности руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики студентов от предприятия - базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках данного профессионального модуля является освоение теоретического материала.

Во время прохождения производственной практики студент обязан вести дневник-отчет, в котором должен делать записи о проделанной им работе. По материалам практики студент оформляет отчет по форме, разработанной образовательной организацией. В отчет могут быть включены расчеты, схемы, технологические карты, поясняющие и иллюстрирующие особенности выполненных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от образовательной организации на основании оформленного отчета, качества выполнения индивидуального задания, отзыва о работе студента, выданного руководителем практики от предприятия.

В конце изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, на который студент представляет дневник практики, отчет и характеристику с места работы.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство производственной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ
(ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Осуществляет техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ на производственной практике: оценка процесса, оценка результатов.</p>
<p>Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Выполняет технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	81
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	83
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	84
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	86
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	87

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения производственной практики:

иметь практический опыт:

- планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,
- планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,
- контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения без- опасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,
- группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,
- ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

уметь:

- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,
- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;

оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, – упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве, – использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; – принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива, – оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени;

знать:

– принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей, – принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями, – принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени, – способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени.

1.3. Условия организации производственной практики

Место проведения: отделения базовых предприятий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего: 108 часов, в том числе:

на производственную практику – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Организационно- технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 2.1.	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Производственная (по профилю специальности), часов
1	2	3	4
ПК 2.1.-2.2.	МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	204	-
	Производственная практика	108	108
	Всего:	312	108

3.2 Содержание обучения производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Правила приемки сырья различных видов. Требования нормативной документации к порядку приемки сырья. 2. Решение задач по выполнению приемки сырья и определения его доброкачественности. Расчет выборки, определение пробы. 3. Порядок пробоотбора. Требования к качеству различных видов сырья. Порядок оценки качества сырья. 4. Приемка по количеству. Оформление приемочной документации. 5. Размещение сырья на хранение. Передача сырья в производство. 6. Материалы, требования к ним, порядок заказа материалов, порядок приемки материалов. 7. Документационное обеспечение приемки, хранения и движения материалов. Правила первичной переработки сырья. 8. Технологические инструкции по первичной переработке. 9. Технологические операции, выполняемые при первичной переработке сырья. 10. Учет и выход сырья. 11. Инструменты и оборудование, используемое при первичной обработке сырья. 12. Нормативное обеспечение первичной обработки. 13. Упаковка и хранение продукции. 14. Изучение вопросов организации работы производственной лаборатории как структурного подразделения предприятия. 15. Изучение порядка пробоотбора, выполнение работ по пробоотбору и подготовке проб к анализу 	108	2
	Всего	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Автоматизированные технологические линии для производства хлеба.

Автоматизированные технологические линии для производства хлебобулочных изделий.

Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий.

Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная печатные издания:

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

Основная электронные издания:

Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

4.3. Общие требования к организации производственной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией.

Производственная практика входит в состав ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Автоматизация технологических процессов». Для успешного освоения ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Производственная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Производственная практика проводится под руководством преподавателей, мастеров п.о. и специалистов предприятия - базы практики. Руководитель от образовательной организации назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин или мастеров производственного обучения. В обязанности руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики студентов от предприятия - базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках данного профессионального модуля является освоение теоретического материала.

Во время прохождения производственной практики студент обязан вести дневник-отчет, в котором должен делать записи о проделанной им работе. По материалам практики студент оформляет отчет по форме, разработанной образовательной организацией. В отчет могут быть

включены расчеты, схемы, технологические карты, поясняющие и иллюстрирующие особенности выполненных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от образовательной организации на основании оформленного отчета, качества выполнения индивидуального задания, отзыва о работе студента, выданного руководителем практики от предприятия.

В конце изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, на который студент представляет дневник практики, отчет и характеристику с места работы.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство производственной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Осуществляет организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на производственной практике: оценка процесса, оценка результатов.

Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Осуществляет технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	
--	--	--

Приложение 3.10.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

г. Саров
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	91
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	95
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	96
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	98
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	99

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):**

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения производственной практики:

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

Уметь	<p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p>осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить</p>
-------	--

	<p>индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативнотехнической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физикохимический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>
--	--

<p>Знать</p>	<p>требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к</p>
	<p>реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>

1.3. Условия организации производственной практики

Место проведения: отделения базовых предприятий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего: 108 часов, в том числе:

на производственную практику – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья обеспечение деятельности структурного подразделения** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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
ПК 3.2	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Производственная (по профилю специальности), часов
1	2	3	4
ПК 3.1.-3.2.	МДК.03.01 Производственно-технологический контроль	196	-
	МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	196	
	Производственная практика	108	108
	Всего:	500	108

3.2 Содержание обучения производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.03.01 Производственно-технологический контроль МДК.03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов 3. Организация и осуществление технологического процесса 4. Работа в производственно-технологической лаборатории 5. Контроль соблюдения требований к полуфабрикатам при производстве 6. Контроль за готовой продукцией хлебобулочных изделий 7. Контроль за готовой продукцией сухарных изделий 8. Контроль за готовой продукцией бараночных изделий 9. Контроль за готовой продукцией хлебных палочек 10. Контроль за готовой продукцией сдобной продукции 11. Контроль за готовой продукцией кондитерских изделий 12. Производить расчеты по приготовлению изделий из дрожжевого теста 13. Производить расчеты по приготовлению бараночных изделий 14. Производить расчеты по приготовлению сухарных изделий 15. Производить расчеты по приготовлению кондитерских изделий 	108	2
	Всего	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Весоизмерительное оборудование, оборудование для химического контроля качества (химическая посуда, реактивы и другой лабораторный инвентарь)

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные электронные издания

Донченко Л. В., Надыкта В. Д. Безопасность пищевой продукции; Учебник для СПО. - 4-е изд., испр. и доп. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/531550>

Дополнительные источники

Веселовский С. Ю., Агольцов В. А. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве : учебное пособие для СПО. - М.: Юрайт, 2024. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/bcode/519901>

4.3. Общие требования к организации производственной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией.

Производственная практика входит в состав ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ.

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве». Для успешного освоения ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Производственная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Производственная практика проводится под руководством преподавателей, мастеров п.о. и специалистов предприятия - базы практики. Руководитель от образовательной организации назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин или мастеров производственного обучения. В обязанности руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики студентов от предприятия - базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках данного профессионального модуля является освоение теоретического материала.

Во время прохождения производственной практики студент обязан вести дневник-отчет, в котором должен делать записи о проделанной им работе. По материалам практики студент оформляет отчет по форме, разработанной образовательной организацией. В отчет могут быть включены расчеты, схемы, технологические карты, поясняющие и иллюстрирующие особенности выполненных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от образовательной организации на основании оформленного отчета, качества выполнения

индивидуального задания, отзыва о работе студента, выданного руководителем практики от предприятия.

В конце изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, на который студент представляет дневник практики, отчет и характеристику с места работы.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство производственной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Проводит организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на производственной практике: оценка процесса, оценка результатов.
Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	

Приложение 3.11.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

г. Саров
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	103
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	105
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	106
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	108
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	109

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Обеспечение деятельности структурного подразделения** соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения производственной практики:

иметь практический опыт:

–планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса; принятие управленческих решений по организации производственного процесса,

–планирования работ структурного подразделения; оценка эффективности деятельности структурного подразделения; принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями,

–контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения без- опасности выпускаемой продукции; участия в планировании основных показателей производства,

–группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,

–ведения утвержденной учётно-отчетной документации; проверка товарного оформления и хранения продукции; оформление документов на отпущенную продукцию; составление отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учет брака и анализ причин образования дефектов продукции.

уметь:

–рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения,

–планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики

контроля качества сырья, вспомогательных,

–упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве,

–использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;

– принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива,

–оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени;

знать:

–принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей,

–принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями,

–принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени,

–способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива, учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени.

1.3. Условия организации производственной практики

Место проведения: отделения базовых предприятий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего: 72 часа, в том числе:

на производственную практику – 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Планировать основные показатели производственного процесса.
ПК 4.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 4.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 4.4.	Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.
ПК 4.5	Вести учётно-отчётную документацию.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Производственная (по профилю специальности), часов
1	2	3	4
ПК 4.1.-4.5	МДК.04.01 Управление структурным подразделением	146	-
	Производственная практика	72	72
	Всего:	218	72

\

3.2 Содержание обучения производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.04.01 Управление структурным подразделением	1 Изучение целей, задач и функций предприятия. 2 Изучить Положение об оплате труда. 3 Участие в расчетах основных экономических показателей работы структурного подразделения. 4 Участие в расчете цеховой и полной себестоимости готовой продукции. Самостоятельно рассчитать цеховую и полную себестоимость готовой продукции. 5 Участие в написании служебной документации различных видов. 6 Написать алгоритм написания одного из видов служебной документации. 7 Участие в оформлении табеля учета рабочего времени и начислении заработной платы сотруднику подразделения. 8 Ознакомление и работа с документацией по охране труда. 9 Составить отчет о выполненной работе на практике по профилю специальности. 10 Комплексный дифференцированный зачет по учебной и производственной практикам.	72	2
	Всего	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Организационно-распорядительная документация, технические регламенты, правила ОТ и ППБ, санитарно-гигиенические требования, инструкции по эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, планирование деятельности подразделения, компьютерное обеспечение и программное обеспечение

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные электронные издания

Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – 3-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-obsluživaniya-na-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-429037#page/1>

Дополнительные источники

Дрещинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения : учебник для среднего профессионального образования — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 407 с. — (Профессиональное образование). / Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/497021>

4.3. Общие требования к организации производственной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией. Производственная практика входит в состав ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Метрология и стандартизация», «Правовые основы профессиональной деятельности», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда». Для успешного освоения ПМ.04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения» каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Производственная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Производственная практика проводится под руководством преподавателей, мастеров п.о. и специалистов предприятия - базы практики. Руководитель от образовательной организации назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин или мастеров производственного обучения. В обязанности руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики студентов от предприятия - базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках данного профессионального модуля является освоение теоретического материала.

Во время прохождения производственной практики студент обязан вести дневник-отчет, в котором должен делать записи о проделанной им работе. По материалам практики студент

оформляет отчет по форме, разработанной образовательной организацией. В отчет могут быть включены расчеты, схемы, технологические карты, поясняющие и иллюстрирующие особенности выполненных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от образовательной организации на основании оформленного отчета, качества выполнения индивидуального задания, отзыва о работе студента, выданного руководителем практики от предприятия.

В конце изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, на который студент представляет дневник практики, отчет и характеристику с места работы.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство производственной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Планировать основные показатели производственного процесса.	Планирует основные показатели производственного процесса.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на производственной практике: оценка процесса, оценка результатов.
Планировать выполнение работ исполнителями.	Планирует выполнение работ исполнителями.	
Организовывать работу трудового коллектива.	Организовывает работу трудового коллектива.	
Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	Контролирует ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.	
Вести учётно-отчётную документацию.	Ведет учётно-отчётную документацию.	

Приложение 3.12.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 «ПЕКАРЬ»

г. Саров
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	112
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	114
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	115
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	117
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	118

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05 Выполнение работ по профессии 16472 «ПЕКАРЬ»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделявать поверхность расстоявшихся тестовых заготовок

ПК 5.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 5.3. Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.

ПК 5.4. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.

ПК 5.5. Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.

ПК 5.6. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения производственной практики:

иметь практический опыт:

- ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации; - смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;
- отбраковки изделий;
- транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;
- проверки состояния лотков; - смазки форм вручную.

уметь:

- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий; - осуществлять смазку форм и листов:
 - взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы - вручную
- надрезать тестовые заготовки:
- укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,
- закатывать вагонетки в расстойные шкафы,
- наблюдать за режимом расстойки и выпечки;
- -следить за режимом ошпарки бараночных изделий:
- наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:
- отбраковывать дефектные изделия;
- укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;
- отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;

- безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь
- рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - рассчитывать выход готовой продукции

знать:

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий:
- продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;
- классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания;
- оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.
- требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.

1.3. Условия организации производственной практики

Место проведения: отделения базовых предприятий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего: 108 часов, в том числе:

на производственную практику – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстойшихся тестовых заготовок
ПК 5.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 5.3.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.
ПК 5.4.	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 5.5.	Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.
ПК 5.6.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Производственная (по профилю специальности), часов
1	2	3	4
ПК 5.1.-5.6.	МДК.04.01 Технология производства хлебобулочных изделий	194	-
	Производственная практика	108	108
	Всего:	302	108

3.2 Содержание обучения производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.04.01 Технология производства хлебобулочных изделий	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение инструкций по технике безопасности и охране труда при работе на оборудовании расстойного отделения; 2. Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 2-го разряда; 3. Ознакомление с правилами обслуживания оборудования в печном отделении; 4. Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий; 5. регулировка процесса выпечки; 6. Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря, санитарного состояния рабочего места; 7. Обеспечение бесперебойной работы печей и расстойно-печных агрегатов по установленному режиму; 8. Ознакомление с параметрами выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий;; 9. Ознакомление с параметрами выпечки бараночных и сухарных изделий; 10.Ознакомление с особенностями выпечки бараночных и сухарных изделий; 11.Ознакомление с параметрами выпечки мучнисто-кондитерских изделий: 12.Ознакомление с особенностями выпечки мучнисто-кондитерских изделий: 13.Ознакомление с инструкциями по безопасной эксплуатации оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки; 14.Производить расчеты сырья по приготовлению хлебобулочных изделий; 15. Производить расчеты сырья по приготовлению мучных и кондитерских изделий; 	108	2
	Всего	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Расстойные шкафы, тестомесильное оборудование, хлебопекарные и кондитерские печи, холодильное оборудование, духовые шкафы и различный производственный инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основные электронные источники:

Чижикова О. Г., Коршенко Л. О. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: Учебник для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-437374#page/1>

4.2.2. Дополнительные источники

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник для СПО. Топ50 – М: Академия, 2018.

4.3. Общие требования к организации производственной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией. Производственная практика входит в состав ПМ 05 «Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»».

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Автоматизация технологических процессов». Для успешного освоения ПМ 05 «Выполнение работ по профессии 16472 «Пекарь»» каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Производственная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Производственная практика проводится под руководством преподавателей, мастеров п.о. и специалистов предприятия - базы практики. Руководитель от образовательной организации назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин или мастеров производственного обучения. В обязанности руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики студентов от предприятия - базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках данного профессионального модуля является освоение теоретического материала.

Во время прохождения производственной практики студент обязан вести дневник-отчет, в котором должен делать записи о проделанной им работе. По материалам практики студент оформляет отчет по форме, разработанной образовательной организацией. В отчет могут быть включены расчеты, схемы, технологические карты, поясняющие и иллюстрирующие особенности выполненных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от образовательной организации на основании оформленного отчета, качества выполнения

индивидуального задания, отзыва о работе студента, выданного руководителем практики от предприятия.

В конце изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, на который студент представляет дневник практики, отчет и характеристику с места работы.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство производственной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстаившихся тестовых заготовок	Определяет готовность полуфабрикатов к выпечке и отделять поверхность расстаившихся тестовых заготовок	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на производственной практике: оценка процесса, оценка результатов.
Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Контролирует и регулирует режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	
Отделять поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.	Отделяет поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.	
Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.	Контролирует и регулирует режим сушки сухарных изделий.	
Контролировать и регулировать режим	Контролирует и регулирует режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.	

выпечки мучнисто-кондитерских изделий.		
Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)	Обеспечивает эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)	

Приложение 3.13.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер».

г. Саров
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	122
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	124
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	125
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	127
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	128

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер».

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 6.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 6.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов

ПК 6.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 6.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения производственной практики:

иметь практический опыт:

- ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации; - смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер;

- отбраковки изделий;

- транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки;

- проверки состояния лотков; - смазки форм вручную.

уметь:

- вести процесс выпечки хлебобулочных и мучнисто -кондитерских изделий; - осуществлять смазку форм и листов:

-взвешивать и раскладывать тестовые заготовки на листы или в формы - вручную
надрезать тестовые заготовки:

- укладывать листы в расстойные и пекарные камеры,

-закатывать вагонетки в расстойные шкафы,

- наблюдать за режимом расстойки и выпечки;

-следить за режимом ошпарки бараночных изделий:

-наблюдать за режимом сушки сухарных изделий:

- отбраковывать дефектные изделия;

- укладывать готовые изделия на лотки, вагонетки, транспортер;

- отвозить вагонетки с готовой продукцией и подвозить порожние вагонетки для загрузки;

-безопасно эксплуатировать различные виды расстойных шкафов, хлебопекарных и кондитерских печей, духовых шкафов и производственный инвентарь

- рассчитывать массу тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий; - рассчитывать выход готовой продукции

знать:

- технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- способы раскладки тестовых заготовок на подовые печи, листы;
- методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции;
- основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий;
- параметры температурного и парового режимов выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий:
- продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности
- способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры;
- способы укладки готовых изделий на лотки, вагонетки, транспортер
- факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета и производительности печи;
- классификацию печей, назначение и характеристику. Устройство и принцип действия. Правила эксплуатации и обслуживания;
- оборудование хлебохранилищ и экспедиций, виды оборудования, устройство, принцип действия, правила эксплуатации и безопасности труда.
- требования, предъявляемые государственными стандартами и другими нормативными документами к вырабатываемым хлебобулочным и мучнисто-кондитерским изделиям.

1.3. Условия организации производственной практики

Место проведения: отделения базовых предприятий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего: 108 часов, в том числе:

на производственную практику – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 6.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 6.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 6.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 6.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Производственная (по профилю специальности), часов
1	2	3	4
ПК 6.1.-6.4.	МДК.06.01 Технология производства мучных кондитерских изделий	194	-
	Производственная практика	108	108
	Всего:	302	108

3.2 Содержание обучения производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.06.01 Технология производства мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, <input type="checkbox"/> разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, <input type="checkbox"/> разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; <input type="checkbox"/> организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий <input type="checkbox"/> организация технологического процесса приготовления и праздничного хлеба, <input type="checkbox"/> организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, <input type="checkbox"/> организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; <input type="checkbox"/> приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; <input type="checkbox"/> оформление и отделка сложных хлебобулочных, <input type="checkbox"/> оформление и отделка мучных кондитерских изделий; <input type="checkbox"/> контроль качества и безопасности готовой продукции; <input type="checkbox"/> организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; <input type="checkbox"/> изготовление различных сложных отделочных полуфабрикатов <input type="checkbox"/> использование различных новых технологий, оборудования и инвентаря; <input type="checkbox"/> оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами 	108	2
	Всего	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Хлебопекарные и кондитерские печи, конвекционное оборудование, тестомесильное оборудование, взбивальные машины для отделки изделий, холодильное оборудование, духовые шкафы и различный производственный инвентарь

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основные печатные источники:

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента - ОИЦ «Академия» - 2023

4.3. Общие требования к организации производственной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией. Производственная практика входит в состав ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер»..

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Автоматизация технологических процессов». Для успешного освоения ПМ.06 «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер». каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Производственная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Производственная практика проводится под руководством преподавателей, мастеров п.о. и специалистов предприятия - базы практики. Руководитель от образовательной организации назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин или мастеров производственного обучения. В обязанности руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики студентов от предприятия - базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках данного профессионального модуля является освоение теоретического материала.

Во время прохождения производственной практики студент обязан вести дневник-отчет, в котором должен делать записи о проделанной им работе. По материалам практики студент оформляет отчет по форме, разработанной образовательной организацией. В отчет могут быть включены расчеты, схемы, технологические карты, поясняющие и иллюстрирующие особенности выполненных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от образовательной организации на основании оформленного отчета, качества выполнения индивидуального задания, отзыва о работе студента, выданного руководителем практики от предприятия.

В конце изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, на который студент представляет дневник практики, отчет и характеристику с места работы.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство производственной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Организовывает и проводит приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Экспертное наблюдение выполнения практических работ на производственной практике: оценка процесса, оценка результатов.
Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Организовывает и проводит приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Организовывает и проводит приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	
Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Организовывает и проводит приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	

Приложение 3.14.
для специальности 19.02.11 Технология продуктов
питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

г. Саров
2024 г.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	131
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	136
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	137
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	139
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	140

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16675 ПОВАР

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа производственной практики – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВД): **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.

ПК 7.2. Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.

ПК 7.3. Готовить блюда из рыбы и мяса.

ПК 7.4. Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.

ПК 7.5. Готовить блины, оладьи и блинчики.

ПК 7.6. Порционировать и раздавать блюда массового спроса

1.2. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения производственной практики:

иметь практический опыт:

- обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- приготовления основных супов и соусов;
- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- обработки мяса и домашней птицы;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- подготовки гастрономических продуктов;
- приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;
- приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом годность овощей и грибов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;
- обрабатывать различными методами овощи и грибы;
- нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;
- охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;
- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;
- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;
- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;
- оценивать качество готовых супов и соусов;
- охлаждать, замораживать, размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;
- проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы
- оценивать качество готовых блюд из рыбы;
- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения холодных блюд и закусок с соблюдением температурного режима;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для простых сладких блюд и напитков;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых сладких блюд и напитков;
- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

- характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- технику обработки овощей, грибов, пряностей;
- способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;
- температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;
- правила проведения бракеража блюд из овощей и грибов;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения овощей и грибов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей; правила их безопасного использования;
- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- правила проведения бракеража блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;
- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;
- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;
- правила проведения бракеража основных супов и соусов;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи основных супов и соусов;
- правила хранения и требования к качеству готовых основных супов и соусов;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления основных супов и соусов;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из рыбы;
- правила проведения бракеража блюд из рыбы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из рыбы;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;
- правила проведения бракеража блюд из мяса и домашней птицы;
- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи блюд из мяса и домашней птицы;
- правила хранения и требования к качеству готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству гастрономических продуктов, используемых для приготовления холодных блюд и закусок;
- правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении холодных блюд и закусок;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении холодных блюд и закусок;
- правила проведения бракеража холодных блюд и закусок;
- правила охлаждения и хранения холодных блюд и закусок, температурный режим хранения;
- требования к качеству холодных блюд и закусок;
- способы сервировки и варианты оформления холодных блюд и закусок;
- температуру подачи холодных блюд и закусок;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления холодных блюд и закусок;
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража сладких блюд и напитков;
- способы сервировки и варианты оформления сладких блюд и напитков;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления сладких блюд и напитков;
- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

1.3. Условия организации производственной практики

Место проведения: отделения базовых предприятий.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

Всего: 108 часов, в том числе:

на производственную практику – 108 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является овладение студентами видом профессиональной деятельности (ВД), **Выполнение работ по профессии 16675 Повар** в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.
ПК 7.2.	Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.
ПК 7.3.	Готовить блюда из рыбы и мяса.
ПК 7.4.	Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.
ПК 7.5.	Готовить блины, оладьи и блинчики.
ПК 7.6.	Порционировать и раздавать блюда массового спроса
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.»;

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Практика
			Производственная (по профилю специальности), часов
1	2	3	4
ПК 7.1.-7.6.	МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд	194	-
	Производственная практика	108	108
	Всего:	302	108

3.2 Содержание обучения производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Виды работ (перечень дидактических единиц)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
МДК.07.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация работы горячего цеха. 2. Соблюдение правил безопасности работы на производстве и правила личной гигиены. 3. Составление технологических карт на изучаемые блюда из мяса птицы и рыбы. 4. Правила варки каш. И блюда из них. 5. Правила варки блюд из творога и яиц. 6. Составление технологических карт на блюда из круп и макаронных изделий. 7. Составление технологических карт из мяса (говядины). 8. Соблюдение правил личной гигиены повара в заготовочном цехе. 9. Организация работы повара на оборудовании в горячем цехе. 10. Организация работы повара на высокотехнологичном оборудовании (пароконвектомат). 11. Приготовление блюд сложной кулинарной продукции из рыбы. 12. Приготовление блюд сложной кулинарной продукции из мяса. 13. Приготовление блюд сложной кулинарной продукции из овощей. 14. Приготовление блюд сложной кулинарной продукции из птицы. 15. Приготовление блюд из переработанного сырья. 	108	2
	Всего	108	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Конвекционное оборудование, холодильное оборудование, котлы варочные, электроплиты, электро-мясорубка, жарочно-кондитерский шкаф, производственные столы, жаровня, слайсер, блендер, миксер, и различный производственный инвентарь (в том числе – столовая и кухонная посуда).

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1. Основные печатные источники:

Пасько О. В., Бураковская Н. В., Артюхова О.В. Технология продукции общественного питания: Учебник для СПО. Курс с экзаменом. - М.: Юрайт, 2021. - Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://urait.ru/book/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-471424>

4.2.2. Дополнительные источники:

5. Пасько О. В., Автюхова О. В. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум. Учеб. Пос. для СПО. – 2-е изд., исправ. и доп. – М.: Юрайт, 2024. Электронный ресурс: ЭБС Юрайт. <https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-produkcii-obschestvennogo-pitaniya-laboratornyu-praktikum-437750#page/1>

6. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебное пособие для среднего профессионального образования. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 204 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт <https://urait.ru/book/tehnologiya-obrabotki-syrya-myaso-moloko-ryba-ovoschi-493941>

7. Технология продукции общественного питания: Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 141 с. — (Профессиональное образование). — Образовательная платформа Юрайт: <https://urait.ru/bcode/495359>

8. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ОИЦ «Академия» 2024

4.3. Общие требования к организации производственной практики

Организация практики направлена на выполнение требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью и присваиваемой квалификацией.

Производственная практика входит в состав ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 повар.

Базой для освоения данного профессионального модуля являются такие дисциплины как: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Процессы и аппараты пищевых производств», «Автоматизация технологических процессов». Для успешного освоения ПМ.07 Выполнение работ по профессии 16675 повар каждый студент обеспечивается учебно-методическими материалами (тематическими планами практики, учебно-методической литературой, индивидуальными заданиями).

Производственная практика обеспечивает приобретение и закрепление необходимых профессиональных навыков и умений, формирование профессиональных компетенций, готовность к самостоятельной и индивидуальной работе, принятию ответственных решений в рамках профессиональной компетенции.

Производственная практика проводится под руководством преподавателей, мастеров п.о. и специалистов предприятия - базы практики. Руководитель от образовательной организации назначается приказом директора из числа преподавателей специальных дисциплин или мастеров

производственного обучения. В обязанности руководителя практики входит: контроль выполнения программы практики, оказание методической и практической помощи студентам при отработке практических профессиональных умений и приобретения практического опыта, проверка заполнения дневника по производственной практике.

Руководители практики студентов от предприятия - базы практик назначаются приказом руководителя предприятия до начала практики, из числа специалистов, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля.

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках данного профессионального модуля является освоение теоретического материала.

Во время прохождения производственной практики студент обязан вести дневник-отчет, в котором должен делать записи о проделанной им работе. По материалам практики студент оформляет отчет по форме, разработанной образовательной организацией. В отчет могут быть включены расчеты, схемы, технологические карты, поясняющие и иллюстрирующие особенности выполненных работ.

Итогом практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от образовательной организации на основании оформленного отчета, качества выполнения индивидуального задания, отзыва о работе студента, выданного руководителем практики от предприятия.

В конце изучения профессионального модуля проводится квалификационный экзамен, на который студент представляет дневник практики, отчет и характеристику с места работы.

4.4. Кадровое обеспечение производственной практики

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по профессиональному модулю, включая руководство производственной практикой:

реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья** обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого профессионального модуля и имеющими стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет. Преподаватели специальных дисциплин, мастера п.о. – руководители практики от образовательной организации должны иметь 5 квалификационный разряд и получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки на базовых предприятиях или в ресурсных центрах образовательных организаций не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

(ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

5.1 Контроль и оценка результатов освоения профессиональных компетенций

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Готовить блюда и гарниры из картофеля и других овощей.	Готовит блюда и гарниры из картофеля и других овощей.	Экспертное наблюдение выполнения

Готовить блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.	Готовит блюда и кулинарные изделия из круп, бобовых, макаронных изделий и яиц.	практических работ на производственной практике: оценка процесса, оценка результатов.
Готовить блюда из рыбы и мяса.	Готовит блюда из рыбы и мяса.	
Готовить бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.	Готовит бутерброды, холодные закуски, блюда из полуфабрикатов, консервов и концентратов.	
Готовить блины, оладьи и блинчики.	Готовит блины, оладьи и блинчики.	
Порционировать и раздавать блюда массового спроса	Порционирует и раздает блюда массового спроса	