

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ППн. 01 Ведение технологического процесса производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № от «__» _____ 2023 г.

Председатель МЦК _____
Фомина Татьяна Васильевна

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 2023г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Потапова О.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья и способствует приобретению профессионального опыта в рамках освоения основного вида деятельности: Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

1.1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Выполняющий трудовые функции в сфере пищевой промышленности и переработки по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
ЛР 15	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 18	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 21	Демонстрирующий творческий, физический и интеллектуальный потенциал

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3 В результате освоения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	<p>проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования;</p> <p>замены быстроизнашивающихся материалов и деталей;</p> <p>устранения неисправностей в работе технологического оборудования;</p> <p>ведения документации по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>приема-сдачи сырья и расходных материалов;</p> <p>мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов;</p> <p>регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции;</p> <p>упаковки и маркировки готовой продукции;</p> <p>проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журнал ведения технологических процессов производства.</p>
Уметь	<p>визуально оценивать исправность технологического оборудования;</p> <p>использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов;</p> <p>применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке технологического оборудования;</p> <p>документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций;</p> <p>эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей;</p> <p>приготовления, разделки и термической обработки теста;</p> <p>отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;</p> <p>производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий;</p> <p>производства макаронных изделий;</p> <p>упаковки и маркировки готовой продукции;</p> <p>настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>
Знать	<p>назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации технологического оборудования;</p> <p>методы и способы выявления и устранения неисправностей;</p> <p>порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта;</p>

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;

структуру 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.

1.2. Рекомендуемое количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики:

Всего часов – 324 часа,

в форме практической подготовки - 324 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий		108/108
Тема 1.1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по ТБ и охране труда	Виды работ	6
	1. Ознакомление с предприятием: тип, класс, организационно-правовая форма. Ознакомление с работой пекарни, пекарского цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации технологического оборудования. Инструктаж по технике безопасности. Техника безопасности на рабочем месте.	6
Тема 1.2. Участие в технологическом процессе подготовки сырья и полуфабрикатов хлебопекарного производства	Виды работ	6
	1. Участие в технологическом процессе подготовки сырья хлебопекарного производства. Приготовление полуфабрикатов хлебопекарного производства. Приготовление опар, заквасок, заварок, жидких дрожжей. Виды замесов опар. Процессы, протекающие при замесе опары. Требования к качеству полуфабрикатов.	6
Тема 1.3. Участие в технологическом процессе производства теста из пшеничной муки	Виды работ	18
	1. Участие в технологическом процессе приготовления теста из пшеничной муки. Замес теста опарным и безопарным способом. Ускоренный способ приготовления теста, по интенсивной (холодной) технологии. Определение показателей готовности теста. Органолептические и физико-химические показатели качества. Требования к качеству теста.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления теста из пшеничной муки на концентрированной молочной закваске (КМКЗ). Приготовление теста на полуфабрикатах из цельного зерна и на сухих смесях. Требования к качеству.	6
	3. Участие в технологическом процессе производства теста из пшеничной муки на заквасках (производственных, промышленных). Особенность технологического процесса разводки заквасок. Требования к качеству.	6
Тема 1.4. Участие в	Виды работ	12
	1. Участие в технологическом процессе приготовления теста из ржаной муки. Отличительные	6

технологическом процессе производства теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	особенности приготовления ржаного теста. Микрофлора ржанных заквасок. Требования к качеству. Приготовление заварок. Виды заварок и применение их в приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству.	
	2. Участие в технологическом процессе приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Особенности технологического процесса производства ржано-пшеничного и пшенично-ржаного теста. Приготовление ржаного теста на заквасках. Приготовление ржаного теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске (КМКЗ). Требования к качеству.	6
Тема 1.5. Участие в технологическом процессе формовки и выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Виды работ	18
	1. Участие в технологическом процессе формирования подовых и формовых видов хлеба. Особенности технологической операции формовки хлебобулочных изделий. Приготовление формового и подового хлеба из пшеничной муки. Приготовление формового и подового хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление батонов и рулетов, мелкоштучных хлебобулочных изделий, пирогов, караваев.	6
	2. Участие в технологическом процессе подготовки тестовых заготовок к выпечки. Окончательная расстойка, определение факторов влияющие на продолжительность окончательной расстойки. Определение по органолептическим и физико-химическим показателям качества готовности тестовых заготовок к выпечки. Требования к качеству.	6
	3. Участие в технологическом процессе выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Определение продолжительности выпечки. Режимы выпечки хлеба и хлебных изделий. Определение готовности хлеба и хлебобулочных изделий.	6
Тема 1.6. Участие в технологическом процессе производства хлеба и хлебобулочных изделий	Виды работ	48
	1. Участие в технологическом процессе приготовления хлебобулочных изделий. Участие в технологическом процессе производства сдобного теста и изделий из него. Ассортимент, классификация. Особенность приготовления разных видов сдобных хлебобулочных изделий. Технология приготовления: сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, сдобы выборгской фигурной, сдобы белгородской, сдобы витой. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления хлебобулочных изделий. Технология приготовления пирогов: открытых, закрытых, полузакрытых, фигурных. Технология приготовления караваев, плетеных изделий, калачей, саяк, кренделей. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6
	3. Участие в технологическом процессе приготовления мелкоштучных хлебобулочных изделий. Технология приготовления пирожков, расстегаев, ватрушек. Требования к качеству. Технология приготовления начинок, фаршей, отделочных полуфабрикатов (помадок, кремов). Требования к	6

	качеству. Приготовление булочных изделий. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	
	4. Участие в технологическом процессе приготовления пресного теста, пресного сдобного теста. Технология приготовления изделий из пресного теста. Ассортимент. Требования к качеству. Участие в технологическом процессе приготовления изделий жареных во фритюре. Ассортимент. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6
	5. Участие в технологическом процессе приготовления слоеного дрожжевого теста. Технология приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста. Ассортимент изделий из слоеного дрожжевого теста. Особенности приготовления слоеного дрожжевого теста, формования, отделки поверхности изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6
	6. Участие в технологическом процессе приготовления изделий пониженной влажности. Технология приготовления баранок, бубликов, сушек. Ассортимент бараночных изделий. Технология приготовления бараночных изделий на опаре. Особенности стадий: отлежки, натирки и формования, ошпарки бараночных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6
	7. Участие в технологическом процессе приготовления сухарных изделий. Ассортимент сухарных изделий. Технология приготовления простых сухарей, сухарей армейских, сдобных сухарей. Особенности приготовления теста на опаре. Особенности технологических стадий производства сухарей: формование сухарных листов, выпечка, резка сухарных листов, сушка. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6
	8. Участие в технологическом процессе приготовления диетических, лечебно-профилактических хлеба и хлебобулочных изделий. Классификация хлеба и хлебобулочных изделий данной группы. Ассортимент. Технология приготовления изделий повышенной пищевой ценности. Технология приготовления изделий повышенной и пониженной калорийности. Технология приготовления витаминизированных изделий. Технология приготовления ахлоридного, без углеводного хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству. Условия и сроки хранения.	6
Тема 2. Технология производства кондитерских изделий		144/144
Тема 2.1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по ТБ и охране труда	Виды работ	12
	1. Ознакомление с предприятием: тип, класс, организационно-правовая форма. Ознакомление с работой кондитерской фабрики (кондитерского цеха) по производству сахаристых кондитерских изделий. Ознакомление с правилами эксплуатации кондитерского оборудования. Инструктаж по технике безопасности. Техника безопасности на рабочем месте.	6
	2. Ознакомление с работой кондитерского цеха по производству мучных кондитерских изделий (кондитерской фабрикой, пекарней). Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования, инструмента и инвентаря кондитерского цеха. Инструктаж по технике безопасности. Техника	6

	безопасности на рабочем месте.	
Тема 2.2. Участие в технологическом процессе подготовки основного и дополнительного сырья кондитерского производства	Виды работ	12
	1. Изучение технологических инструкций по производству сахаристых кондитерских изделий, требований стандартов отрасли к качеству сырья, используемому при производстве сахаристых кондитерских изделий. Участие в технологическом процессе подготовки основного и дополнительного сырья к использованию в производстве кондитерских изделий.	6
	2. Участие в технологическом процессе подготовки основного и дополнительного сырья к использованию в производстве мучных кондитерских изделий.	6
Тема 2.3. Участие в технологическом процессе производства сахаристых кондитерских изделий	Виды работ	60
	1. Участие в технологическом процессе приготовления полуфабрикатов для производства сахарных кондитерских изделий (сиропы, студнеобразующие и пенообразующие вещества, эмульгаторы, разжижители): рецептуры, технология приготовления, требования к качеству. Изучение требований действующих стандартов отрасли к качеству данного сырья.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления карамели леденцовой и карамели с начинкой: рецептура, технология приготовления. Требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления карамели. Участие в приготовлении карамельных начинок: рецептура, требования к качеству.	6
	3. Участие в технологическом процессе приготовления конфетных масс: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Участие в технологическом процессе приготовления конфет: рецептура, технология приготовления. Требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления конфет.	6
	4. Участие в технологическом процессе приготовления ириса: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления ириса.	6
	5. Участие в технологическом процессе приготовления драже: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления драже.	6
	6. Участие в технологическом процессе приготовления шоколада: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Участие в технологическом процессе приготовления изделий из шоколада (шоколадных фигур, пустотелого шоколада, пористого шоколада): рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления	6

	шоколада и изделий из шоколадной массы.	
	7. Участие в технологическом процессе приготовления мармелада (фруктово-ягодного, желейного, пата): рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления желейного и фруктово-ягодного мармелада.	6
	8. Участие в технологическом процессе приготовления пастилы: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления клеевой резной пастилы.	6
	9. Участие в технологическом процессе приготовления зефира: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления отливной пастилы.	6
	10. Участие в технологическом процессе приготовления халвы: рецептура, технология приготовления, требования к качеству: органолептические и физико-химические показатели. Виды, назначение и принцип действия оборудования для приготовления халвы.	6
Тема 2.4. Участие в технологическом процессе производства мучных кондитерских изделий	Виды работ	60
	1. Участие в технологическом процессе приготовления сахарного, затяжного и сдобного печенья, рецептура требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления сырцовых и заварных пряников: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	6
	3. Участие в технологическом процессе приготовления вафель: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	6
	4. Участие в технологическом процессе приготовления кексов на химических разрыхлителях, дрожжах: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	6
	5. Участие в технологическом процессе приготовления бисквитного, песочного полуфабрикатов: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	6
	6. Участие в технологическом процессе приготовления слоеного и заварного полуфабриката: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	6
	7. Участие в технологическом процессе приготовления воздушно-орехового, воздушного и крошкового полуфабриката: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по	6

	их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	
	8. Участие в технологическом процессе приготовления отделочных полуфабрикатов (кремы, суфле, желе, глазури) для тортов и пирожных: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	6
	9. Участие в технологическом процессе приготовления пирожных: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Санитарные требования к срокам реализации и режимам хранения.	6
	10. Участие в технологическом процессе приготовления тортов: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Санитарные требования к срокам реализации и режимам хранения.	6
Тема 3. Технология производства макаронных изделий		72/72
Тема 3.1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по ТБ и охране труда	Виды работ	6
	1. Организация работы цеха по производству макаронных изделий. Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте. Правила и нормы охраны труда. Пожарная безопасность. Промышленная санитария.	6
Тема 3.2. Участие в оценки качества сырья и готовой продукции макаронного производства	Виды работ	12
	1. Проведение органолептического и физико-химического анализа качества основного и дополнительного сырья макаронного производства. Обогащительные и вкусовые добавки, применяемые в макаронном производстве. Требования к качеству.	6
	2. Проведение органолептического и физико-химического анализа качества готовой продукции. Проведение контроля качества готовой продукции. Требования к качеству макаронных изделий. Условия и сроки хранения готовых изделий.	6
Тема 3.3. Участие в технологическом процессе производства макаронных изделий	Виды работ	18
	1. Ознакомление с правилами ведение процесса производства трубчатых макаронных изделий. Ознакомление с правилами ведение процесса производства фигурных макаронных изделий.	6
	2. Ознакомление с правилами ведение процесса производства нитеобразных макаронных изделий. Ознакомление с правилами ведение процесса производства лентообразных макаронных изделий.	6
	3. Ознакомление с правилами расчета производственных рецептур и оформлением производственной документации для производства макаронных изделий.	6
Тема 3.4. Работа с нормативно- технологической	Виды работ	18
	1. Проведение расчета производственных рецептур для производства трубчатых макаронных изделий. Проведение расчета производственных рецептур для производства фигурных макаронных изделий.	6

документацией макаронного производства	2. Проведение расчета производственных рецептов для производства нитеобразных макаронных изделий. Проведение расчета производственных рецептов для производства лентообразных макаронных изделий.	6
	3. Ознакомление с правилами ведения производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции. Оформление документов на отпуск сырья со склада. Оформление документов на отпуск готовой продукции со склада.	6
Тема 3.5. Оборудование макаронного производства	Виды работ	18
	1. Регулирование режимов работы оборудования для производства трубчатых макаронных изделий. Соблюдение технологических параметров производства трубчатых макаронных изделий. Регулирование режимов работы оборудования для производства фигурных макаронных изделий. Соблюдение технологических параметров производства фигурных макаронных изделий.	6
	2. Регулирование режимов работы оборудования для производства лентообразных и нитеобразных макаронных изделий. Соблюдение технологических параметров производства нитеобразных макаронных изделий. Соблюдение технологических параметров производства лентообразных макаронных изделий.	6
	3. Проведение контроля за работой технологического оборудования для производства макаронных изделий. Регулирование режима работы технологического оборудования по производству макаронных изделий. Обслуживание оборудования для производства макаронных изделий.	6
Всего		324/324
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности: Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, предусмотренные программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы производственной практики

3.2.1. Основные печатные издания:

1. ФЗ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. ФЗ от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты. Термины и определения».
5. ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия».
6. ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия».
7. ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».
8. СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
11. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011), - 2018. – 200 с. ISBN 978-5-4374-1151-3
12. Санитарные правила СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».
13. Отраслевой стандарт. Торты и пирожные. Технические условия. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные».
14. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4
15. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства учебник – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой – СПб: Профессия, 2019г.
16. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник для вузов. 5-е изд. стер. СПб: издательство «Лань», - 2018, - 532 с. ISBN 978-5-8114-2270-8
17. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с. - ISBN 978-5-4468-7910-6

18. Курочкин А.А. Технологическое оборудование производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Учебник для ВУЗов. Бакалавриат. Издательство ИНСТРА-М, - 2023. 353 с.- ISBN 978-5-16-017231-6

19. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 288 с. - ISBN 978-5-4468-7404-0

20. Медведев Г.М. Технология макаронного производства. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2018 г.

21. Неверова О.А., Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник/ О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - 318 с. + Доп.

22. Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. Технология производства сахаристых кондитерских изделий. Учебное пособие СПО, 3-е изд. стер. СПб.: Издательство «Лань», 2021. - 428 с., - ISBN 978-5-507-47108-9

23. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

24. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

25. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 178 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07614-1

26. Шумилкина М.Н. Кондитер. Учебное пособие для СПО/ М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, - 4-е изд., Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2020. – 315 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-33341-9

3.2.2 Электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум учебное пособие / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, А.А. Журавлев, Т.А. Шевякова. - Воронеж: ВГУИТ, 2020. - 159 с. - ISBN 978-5-00032-478-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/17102>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023г. - 232 с. - ISBN 978-5-507-45580-5. - Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/27644>). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник // Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 274 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/149631>. – Режим доступа: по подписке.

4. Скобельская З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 428 с. - ISBN 978-5-8114-6856-0. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Токоч. ру

6. Хлебопечение с ООО "Russian bread"

7. <http://www.peku-sam.ru>

8. <http://kuking.net>

9. <http://www.edu.ru>

10. <http://www.russbread.ru>

11. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)

3.2.3 Дополнительные источники

1. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель: П.С. Ершов, 12-е изд., - СПб.: «Профи» - 2020 – 208 с. - ISBN 978-5-904283-04-9
2. Справочное издание. Справочник кондитера. Общественное питание. Под общей редакцией М.Н. Николаевой, Н.И. Номофиловой, М: «Экономические новости», - 2020 – 640 с. - ISBN 5-93236-003-8
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. / Составитель А.В. Павлов. СПб: ГИДРОМЕТЕОИЗДАТ, 2010 г. – 295 с. - ISBN 5-286-01356-2
4. Сборник технологических инструкций для производства макаронных изделий.- М.: Прейскурантиздат, 2018. – 74 с.
5. Инструкция по нормированию расхода сырья при выработке макаронных изделий. – М.: ЦНИИТЭИПищепром, 2018. – 34 с.
6. Оборудование технологическое хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности: Отраслевой каталог. – М.: ЦНИИТЭИлегпищемаш
7. Азаров Б.М., Лисовенко А.Т., Мачихин С.А. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий.- Агропромиздат, 2018г.
8. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 240 с. - ISBN 978-5-4468-8206-9
9. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2020.
10. Васюкова А.Т., Жилина Т.С. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум. Учебно-практическое пособие. М: Издательство «Крокус» - 2023, - 326 с. – ISBN 978-5-406-07618-7
11. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М: «Академия», 2021. – 192 с.
12. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
13. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
14. Куликовский А.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.В. Куликовский, З.Ю. Хапцев, Д.А. Макаров, А.А. Комаров. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 233 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12489-7. - Текст: электронный
15. Мудрецова-Висс К.А. Основы микробиологии учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. -5-е изд., испр. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 384 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст: электронный.
16. Николаева М.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный.

17. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 448 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный.

18. Пономарева Е.И., Лукина С.И., Алехина Н.Н. Технология хлебобулочных изделий. Практикум. Учебное пособие для СПО. СПб: Издательство «Лань», - 2022, - 232 с, - ISBN 978-5-507-45580-5

19. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий качество и безопасность. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2018.

20. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник - М.: ДеЛи принт, 2017.

21. Хамельман Джеффри Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман – Пер. с англ. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: «Профессия», 2020. – 544 с., ил., табл. - ISBN 978-5-904757-70-0

22. Цыбикова Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум / Учебник для ВУЗов. СПб: Издательство «Лань», - 2018. – 92 с. ISBN 978-5-8114-3051-2

23. Чернов М.Е., Медведев Г.М., Негруб В.П. Справочник по макаронному производству.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 2018.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках производственной практики	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Знания в области назначения, принципа действия и устройства, обслуживания технологического оборудования для выполнения технологических операций (подготовки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции) производства продуктов питания из растительного сырья. Подготовка рабочих мест, оборудования, инструментов и инвентаря осуществляется в соответствии и инструкциями и регламентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике. Экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими</p>	<p>Знание в области технологического процесса подготовки основного и дополнительного сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий, сахаристых и мучных кондитерских изделий, макаронных изделий. Знание в области технологических процессов приготовления полуфабрикатов хлебопекарного и кондитерского производства, определения готовности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике. Экспертная оценка защиты отчета по производственной практике.</p>

инструкциями	полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям к дальнейшему производству продуктов питания из растительного сырья. Знания в области технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с инструкциями и регламентами.	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Выполнение работ, планируя и реализовывая собственное профессиональное и личностное развитие в профессиональной сфере, используя знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляя обмен информацией с другими членами команды, осуществляя презентацию результатов работы команды).	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Демонстрирует способность находить, воспринимать, воспроизводить и использовать информацию на государственном языке Российской	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по

государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста.	производственной практике.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ по производственной практике, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптация и применение профессиональной документации на государственном и иностранном языках.	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

для студентов, обучающихся по специальности

**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании УТВЕРЖДАЮ
методической цикловой комиссии
профессиональных дисциплин по Зам. директора по учебно-
укрупненным группам специальностей воспитательной работе
«Промышленная экология и _____ Волкова Л.В.
биотехнологии, сервис»
Протокол № ____ от «__» _____ 20__ г. «__» _____ 202__ г.
Председатель методической цикловой
комиссии _____ Т.В. Фомина

Рабочая программа производственной практики разработана на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология
продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной
образовательной программы

Разработал: Малышева Е.А., преподаватель ГАПОУ ПО «Пензенский
колледж современных технологий переработки и бизнеса»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Цель и планируемые результаты освоения производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и способствует формированию первичных профессиональных навыков и приобретению профессионального опыта в рамках освоения основного вида деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующих ему общих и профессиональных компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Выполняющий трудовые функции в сфере пищевой промышленности и переработки по производству хлебобулочных, кондитерский и макаронных изделий.
ЛР 15	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 18	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 21	Демонстрирующий творческий, физический и интеллектуальный потенциал

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1.1.3. В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг; разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов; инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий; организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями; организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования; эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования; проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья; обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций; определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию; обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий; оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции; обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Уметь	Умения: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций; определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт; рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий; контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса; организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; вести основные

	<p>технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; осуществлять технологические регулировки оборудования; используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; подбирать оборудование и системы автоматизации; производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья</p>
<p>Знать</p>	<p>Знания: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья; технологии производства и организации производственных и технологических процессов; требования к качеству выполнения технологических операций; методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья; методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций; виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала; правила первичного документооборота, учета и отчетности; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; методы технохимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья; способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; порядок расчета рецептур; формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

1.2 Количество часов на освоение программы производственной практики:
всего - 180 часов,
в том числе в форме практической подготовки -180 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем практики 1	Виды работ 2	Объем часов 3
Тема 2.1 Ознакомление с предприятием по ведению организационно-технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Виды работ:	24/24
	1.Инструктаж по прохождению практики. Определение цели и задачи практики.	6
	2.Ознакомление с предприятием, организацией рабочих мест, оборудованием, инвентарем, ассортиментов поступающего сырья.	6
	3.Организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями.	6
	4.Организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования.	6
Тема 2.2. Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Виды работ:	24/24
	1.Обеспечение смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций.	6
	2.Обеспечение смены расходными материалами для определения технологических параметров и обеспечения технологических режимов производства продукции.	6
	3.Расчет производственных рецептур хлеба, хлебобулочных изделий	6
	4.Расчет производственных рецептур макаронных и кондитерских изделий	6
Тема 2.3. Оперативное планирование работы производства	Виды работ:	24/24
	1.Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания (хлеба, хлебобулочных изделий).	6
	2.Ведение учетно-отчетной документации производства продуктов питания (макаронных и кондитерских изделий).	6
	3.Расчет мощностей технологических линий по плановому выпуску продукции (хлеба, хлебобулочных изделий).	6
	4.Расчет мощностей технологических линий по плановому выпуску продукции (макаронных и кондитерских изделий)	6
Тема 2.4. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	Виды работ:	24/24
	1.Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций (хлеба, хлебобулочных изделий).	6
	2.Обеспечение безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций (макаронных и кондитерских изделий).	6

	3.Осуществление организационного обеспечения работ в основных и вспомогательных помещениях (хлеба, хлебобулочных изделий).	6
	4. Осуществление организационного обеспечения работ в основных и вспомогательных помещениях (макаронных и кондитерских изделий).	6
Тема 2.5 Организация труда персонала на производстве	Виды работ:	48/48
	1.Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов (производство хлеба, хлебобулочных изделий).	6
	2.Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов (производство макаронных изделий).	6
	3.Разработка производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов (производство кондитерских изделий).	6
	4.Разработка инструкций для выполнения технологических операций на механизированных линиях (производство хлеба, хлебобулочных изделий).	6
	5. Разработка инструкций для выполнения технологических операций на механизированных линиях (производство макаронных изделий).	6
	6. Разработка инструкций для выполнения технологических операций на механизированных линиях (производство кондитерских изделий).	6
	7.Осуществление мероприятий по мотивации и стимулированию персонала.	6
	8.Требование охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов	6
Тема 2.6. Реализация готовой продукции на производстве	Виды работ:	36/36
	1.Проведение анализа по состоянию рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных изделий)	6
	2. Проведение анализа по состоянию рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья (макаронных и кондитерских изделий).	6
	3.Проверка качества готовой продукции для реализации (хлеба, хлебобулочных изделий)	6
	4. Проверка качества готовой продукции для реализации (макаронных и кондитерских изделий).	6
	5.Проверка качества упаковки для реализации продукции (хлеба, хлебобулочных изделий)	6
	6. Проверка качества упаковки для реализации продукции (макаронных и кондитерских изделий).	6
	ВСЕГО:	180/180
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства учебник – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой – СПб: Профессия, 2022.

2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник для вузов 4-е изд. стер.- СПб: Издательский центр «Лань», 2022.

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022г.

5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2022г.

6. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 251 с.

3.2.2 Электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171029>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензяева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631>. – Режим доступа: по подписке.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5.Токоч. ру

6.Хлебопечение с ООО "Russian bread"

7.<http://www.peku-sam.ru>

8.<http://kuking.net>

9.<http://www.edu.ru>

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

2. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлебобулочных изделий. – Учебник для вузов - СПб.: «Лань», 2022.

3. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель: Ершов П.С., 12-е изд., - СПб.: «Профи», 2022.

4. Хамельман Джеффри Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман – Пер. с англ. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: «Профессия», 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках производственной практики	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знания в области организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по производственной практике
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Знания в области осуществления технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по производственной практике Сравнение с эталоном
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

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

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских
изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № от «__» _____ 2023 г.

Председатель МЦК _____
Фомина Татьяна Васильевна

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 2023г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: Потапова О.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Цель и планируемые результаты производственной практики

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья и способствует приобретению профессионального опыта в рамках освоения основного вида деятельности: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций.

1.1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 13	Выполняющий трудовые функции в сфере пищевой промышленности и переработки по производству хлебобулочных, кондитерский и макаронных изделий.
ЛР 18	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 19	Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 21	Демонстрирующий творческий, физический и интеллектуальный потенциал

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

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

1.1.3 В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред;</p> <p>технического обслуживания испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ;</p> <p>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;</p> <p>проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов;</p> <p>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</p>
<p>Уметь</p>	<p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой;</p> <p>осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды;</p> <p>готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава;</p> <p>отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;</p> <p>отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</p> <p>настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды;</p> <p>соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием;</p> <p>подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования;</p> <p>составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы;</p> <p>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;</p> <p>готовить индикаторные среды;</p> <p>проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами;</p>

	<p>подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование; представлять данные проведенных лабораторных исследований; анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической 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 физико-химический 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; 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 реактивам; правила обращения с реактивами и их хранения;</p>

	<p>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>
--	---

1.2. Рекомендуемое количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики

Всего часов – 288 часов, в том числе

в форме практической подготовки - 288 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Контроль качества сырья хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства	Виды работ	36/36
	1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья при производстве хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	2. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья при производстве хлебобулочных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	3. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья при производстве мучных кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	4. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья при производстве сахаристых кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	5. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья при производстве макаронных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	6. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья при производстве диетических, лечебно-профилактических хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
Тема 1.2. Контроль качества вспомогательных материалов хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства	Виды работ	24/4
	1. Проведение контроля качества вспомогательных материалов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	6
	2. Проведение контроля качества вспомогательных материалов при производстве мучных кондитерских изделий.	6
	3. Проведение контроля качества вспомогательных материалов при производстве сахаристых кондитерских изделий.	6
	4. Проведение контроля качества вспомогательных материалов при производстве макаронных изделий.	6
Тема 1.3. Контроль качества полуфабрикатов хлебопекарного, макаронного и	Виды работ	78/78
	1. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве пшеничного хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве ржаного хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.	6

кондитерского производства	3. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве хлеба на смеси разных сортов муки по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	
	4. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве хлеба с обогатительными добавками по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	
	5. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве сдобных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	
	6. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий с пониженной влажностью по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	
	7. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий (торты и пирожные без отделки кремом после выпечки) по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	
	8. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве мучных кондитерских изделий торты и пирожные (отделочные полуфабрикаты).	6	
	9. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве пастильных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	
	10. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве карамельных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	
	11. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве ириса по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	
	12. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве шоколада по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	
	13. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов при производстве макаронных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	
	Тема 1.4. Контроль качества готовой продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства	Виды работ	78/78
		1. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве пшеничного хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	2. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве ржаного хлеба по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	
	3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве хлеба на смеси разных сортов муки по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	
	4. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве хлеба с обогатительными добавками по органолептическим и физико-химическим показателям.	6	

	5. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве сдобных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	6. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве изделий с пониженной влажностью по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	7. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве мучных кондитерских изделий (торты и пирожные без отделки кремом после выпечки) по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	8. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве мучных кондитерских изделий торты и пирожные (отделочные полуфабрикаты) по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	9. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве пастильных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	10. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве карамельных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	11. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве ириса по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	12. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве шоколада по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
	13. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий при производстве макаронных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям.	6
Тема 1.5. Упаковка и сроки хранения продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства	Виды работ	18/18
	1. Изучение влияния тары на сроки хранения хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	6
	2. Изучение влияния тары на сроки хранения сахаристых кондитерских изделий.	6
	3. Изучение влияния тары на сроки хранения макаронных изделий.	6
Тема 1.6. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий при производстве	Виды работ	42/42
	1. Проведение контроля качества сырья при производстве замороженных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий	6
	2. Проведение контроля сырья при производстве замороженных полуфабрикатов хлебобулочных изделий.	6
	3. Проведение контроля качества готовых замороженных мучных кондитерских изделий.	6

замороженной продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства	4. Проведение контроля качества готовых замороженных полуфабрикатов для хлебобулочных изделий.	6
	5. Проведение контроля качества сырых замороженных полуфабрикатов макаронного производства.	6
	6. Проведение контроля качества сырых замороженных полуфабрикатов макаронного производства с обогатительными добавками.	6
	7. Требования к качеству и технологическому процессу производства замороженных полуфабрикатов.	6
Тема 1.7. Работа с нормативно-технологической документацией	Виды работ	12/12
	1. Изучение нормативно-технологической документов, используемых при производстве, реализации и контроле качества выпускаемой продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства..	6
	2. Изучение товарно-транспортных документов, используемых при транспортировке продукции.	6
Всего		288/288
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, предусмотренные программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы производственной практики

3.2.1. Основные печатные и электронные издания:

1. ФЗ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
2. ФЗ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
3. ФЗ от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
4. ГОСТ 16504-81 «Система государственных испытаний продукции. Испытания и контроль качества продукции. Основные термины и определения»
5. ГОСТ Р 51705.1-01 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
6. ГОСТ 31964-2012 «Изделия макаронные. Правила приемки и методы определения качества»
7. ГОСТ 24429-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля»
8. ГОСТ 31743-2017 «Изделия макаронные. Общие технические условия»
9. ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия»
10. ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»
11. ГОСТ 5904-2019 «Изделия кондитерские. Правила приемки и отбора проб»
12. ГОСТ Р 50779.12-2021 «Статистический контроль качества. Методы случайного отбора выборок штучной продукции»
13. ГОСТ 5667-2022 «Изделия хлебобулочные. Правила приемки, методы отбора образцов, методы определения органолептических показателей и массы изделий»
14. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
15. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011), - 2018. – 200 с. ISBN 978-5-4374-1151-3
16. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>.
17. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование).

— ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>.

18. Дунченко Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Сидоренко О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения: учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643>. — Режим доступа: по подписке.

20. Позняковский В.А., Давыденко Н.И., Романов А.С. Экспертиза хлебобулочных изделий. Учебник для среднего профессионального образования/ В.М. Позняковский. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 344 с. – ISBN 978-5-8114-7503-2

21. Рензьева Т.В., Резниченко И.Ю., Савенкова Т.В., Позняковский В.М. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность. Учебник ВО – бакалавриат./ Т.В. Рензьева – Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 274 с. - ISBN 978-5-16-012134-5

3.2.2 Дополнительные источники

1. Р.Н. Жаналиева Химические и физико-химические методы анализа. Учебное пособие / Р. Жаналиева, С. Уралова, Издательство: «Фолиант», 2018 – 248 с. - ISBN 978-601-302-8145-9

2. Соболев Э.М. Технология натуральных и специальных вин.- Майкоп: Адыгея, 2004.- 463 с.

3. Кишковский З.Н., Мержаниан А.А. Технология вина. - М.: «Легкая и пищевая промышленность», 1984.- 503 с.

4. Ольховатов Е.А., Орлова Т.В., Щербакова Е.В., Организация контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов / Технология продукции общественного питания, Высшее образование/ Е.В. Щербакова, - С-Пб: Лань, 2023 – 80 с. - ISBN 978-5-507-46257-5

5. Практическое руководство по использованию систем капиллярного электрофореза «Капель» - С-Пб.: ООО «Веда», 2009- 212 с.

6. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Вино и виноматериалы / В.В. Ашапкин и др. - ДеЛи принт, 2005.-116 с.

7. Поломеева О.А. Физико-химические методы исследования и техника лабораторных работ/ Учебное пособие СПО для студентов 4-е издание, стереотипное./ О.А. Поломеева, С-Пб: Лань, 2023 – 108 с. - ISBN 978-5-507-46670-2, 978-5-8114-4214-0, 978-5-8114-5510-2

8. Полыганина Г.В. Аналитический контроль производства водок и ликеро-водочных изделий.- ДеЛи принт, 2010. - 464 с.

9. Магомедов Ш. Ш. Управление качеством продукции [Электронный ресурс]: Учебник / Ш. Ш. Магомедов, Г. Е. Беспалова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2013. - 336 с. - ISBN 978-5-394-01715-5.

10. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабат. промыш.: Уч. / Под ред. В.М. Поздняковского - 3 изд., испр. и доп. - М:ИНФРА-М, 2014 - 336 с.: 60x90 1/16 + (Доп. мат. znanium.com). - (п) ISBN 978-5-16-006184-9, 500 экз.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках производственной	Критерии оценки	Методы оценки
--	-----------------	---------------

практики		
<p>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</p>	<p>Знания в области подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья в соответствие с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знания в области отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Знания в области проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектрального, полярографического и пробирного анализа, химического и физико-химического анализа, органолептического исследования. Знать и уметь давать оценку и документировать результаты лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации в соответствие с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 03</p>	<p>Выполнение работ, планируя и</p>	<p>Экспертное наблюдение</p>

<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>реализовывая собственное профессиональное и личностное развитие в профессиональной сфере, используя знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.</p>	<p>и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в команде</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляя обмен информацией с другими членами команды, осуществляя презентацию результатов работы команды).</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует способность находить, воспринимать, воспроизводить и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Результаты выполнения работ по производственной практике, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Результаты поиска, адаптация и применение профессиональной документации на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность образовательной программы: Технология хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Т.В. Фомина

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

« ____ » _____ 202__ г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом промерной основной образовательной программы

Разработали: преподаватели ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» Стамбулиди Т.В., Астахова В.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	9

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1.Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и способствует приобретению профессионального опыта в рамках освоения основного вида деятельности: Обеспечение деятельности структурного подразделения и овладению соответствующими ему общими компетенциями и профессиональными компетенциями:

1.1.1.Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 14	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 15	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 16	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 17	Умение реализовать лидерские качества на производстве
ЛР 18	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация работы структурного подразделения
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

1.1.3. В результате освоения производственной практики 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 и выработки по технологическим операциям
--	---

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики:

всего – 36 часов, в том числе

в форме практической подготовки – 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1	Виды работ	12
Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения	1. Ознакомление с деятельностью предприятия. Прохождение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования и видами поступающего сырья. Ознакомление со структурой предприятия	6
	2. Ознакомление с системой планирования работ структурного подразделения; участие в планировании основных показателей производства, группировки и анализа информации	6
Тема 1.2	Виды работ	12
Участие в руководстве работой структурного подразделения	1. Участие в принятии управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями, контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья. Участие в работе с персоналом: инструктаж и обучения персонала на рабочих местах; обеспечение безопасных условий труда на производстве; разработка мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции.	6
	2. Участие в ведении утвержденной учетно-отчетной документации; расчете потребности производства в сырье, материалах и таре; 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	6
Тема 1.3 Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений	Виды работ	12
	1. Участие в оценке эффективности деятельности структурного подразделения; оценка эффективности производственного процесса; участие в принятии управленческих решений по организации производственного процесса, расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда;	6
	2. Участие в принятии управленческих решений по организации производственного процесса, расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств,	6
Всего		36
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по виду деятельности: Обеспечение деятельности структурного подразделения, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов. М.: КНОРУС, 2022.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрещинский, В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрещинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

3. Оплетаева, Н.А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н.А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бочкарева Н.А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Бочкарева Н.А.. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94723.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495523>.

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489972>.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495743>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин; под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Знания в области планирования производственного процесса	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Знания в области планирования выполнения работ исполнителями	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Знания в области организации работы трудового коллектива	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Знания в области контроля и оценки результатов работы трудового коллектива	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике
ПК 4.5. Вести учетно-отчетную документацию	Знания в области ведения учетно-отчетной документации	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике
ОК 04. Эффективно	Демонстрация собственной деятельности в условиях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	заданий по производственной практике
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке РФ, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по производственной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПП. 05 Выполнение работ по профессии «Пекарь»**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»
Протокол № от «__» _____ 2023 г.
Председатель МЦК _____
Фомина Татьяна Васильевна

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Л.В. Волкова

«__» _____ 2023г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработчик: _____ Потапова О.В., ПКСТПБ, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП. 05. Выполнение работ по профессии «Пекарь»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья и способствует приобретению профессионального опыта в рамках освоения основного вида деятельности: Выполнение работ по одной или нескольким профессиям «Пекарь» и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций.

1.1.1 Перечень общих компетенций и личностных результатов:

Код	Наименование общих компетенций и личностных результатов
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них.
ЛР 15	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 16	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 21	Демонстрирующий творческий, физический и интеллектуальный потенциал

1.1.2 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Выполнение работ по профессии «Пекарь»
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 5.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 5.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 5.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий

1.1.3 В результате прохождения производственной практики обучающийся должен:

Иметь практический	проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов технологического оборудования;
---------------------------	---

опыт	<p>замены быстроизнашивающихся материалов и деталей; устранения неисправностей в работе технологического оборудования; 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 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 журнал ведения технологических процессов производства.</p>
Уметь	<p>визуально оценивать исправность технологического оборудования; использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов; применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке технологического оборудования; документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования; определять качество сырья по органолептическим показателям качества; давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; рассчитывать потери и затраты сырья для изготовления полуфабрикатов хлебопекарного производства; вести соответствующую производственную и технологическую документацию; рассчитывать производственные рецептуры; рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп хлебобулочных изделий.</p>
Знать	<p>назначение, принцип действия и устройство; правила эксплуатации; методы и способы выявления и устранения неисправностей; порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования; документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования; требования стандартов к качеству сырья; органолептические и физико-химические показатели качества сырья; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов; методы расчета производственных рецептур; расчет расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; назначение, сущность и режимы операций разделки; требования к соблюдению массы штучных изделий; сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;</p>

	режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; виды технологических потерь и затрат на производстве; нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения; причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие «выход хлеба»; способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий; способы сохранения хлеба и хлебобулочных изделий.
--	--

1.2. Рекомендуемое количество часов, отводимое на освоение программы производственной практики:

Всего часов – 108 часов, в том числе
в форме практической подготовки - 108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание производственной практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Ознакомление с предприятием. Инструктаж по ТБ, охране труда Должностные инструкции	Виды работ	12
	1. Ознакомление с предприятием: тип, класс, организационно-правовая форма. Ознакомление с работой пекарни (хлебозавода), пекарского цеха. Ознакомление с правилами эксплуатации технологического оборудования. Инструктаж по технике безопасности. Техника безопасности на рабочем месте.	6
	2. Ознакомление с должностными инструкциями пекаря 2-го разряда. Выполнение функций пекаря под наблюдением руководителя (наставника).	6
Тема 1.2. Технологический процесс подготовки сырья и полуфабрикатов хлебопекарного производства	Виды работ	12
	1. Участие в технологическом процессе подготовки сырья хлебопекарного производства. Оценка качества сырья по органолептическим показателям.	6
	2. Приготовление полуфабрикатов хлебопекарного производства. Приготовление опар, заквасок, заварок, жидких дрожжей. Виды замесов опар. Процессы, протекающие при замесе опары. Осуществление контроля над процессом брожения опар, заквасок. Регулировка процессов замеса и брожения опар и заквасок. Требования к качеству полуфабрикатов.	6
Тема 1.3. Технологический процесс производства теста из пшеничной муки	Виды работ	18
	1. Участие в технологическом процессе приготовления теста из пшеничной муки. Замес теста опарным и безопарным способом. Ускоренный способ приготовления теста, по интенсивной (холодной) технологии. Определение показателей готовности теста. Органолептические и физико-химические показатели качества. Требования к качеству теста.	6
	2. Участие в технологическом процессе производства теста из пшеничной муки на заквасках. Приготовление теста на полуфабрикатах из цельного зерна и на сухих смесях. Требования к качеству.	6
	3. Участие в технологическом процессе производства теста из пшеничной муки для разных видов хлебобулочных изделий. Участие в технологическом процессе приготовления теста из пшеничной муки с «отсдобкой». Участие в технологическом процессе производства теста дрожжевого слоеного. Участие в технологическом процессе производства сдобного пресного теста. Участие в технологическом процессе приготовления теста для сухарных и бараночных изделий. Требования к качеству.	6
Тема 1.4.	Виды работ	12

Технологический процесс производства теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки	1. Участие в технологическом процессе приготовления теста из ржаной муки. Отличительные особенности приготовления ржаного теста. Микрофлора ржаных заквасок. Требования к качеству. Приготовление заварок. Виды заварок и применение их в приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий. Требования к качеству.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Особенности технологического процесса производства ржано-пшеничного и пшенично-ржаного теста. Приготовление ржаного теста на заквасках. Приготовление ржаного теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске (КМКЗ). Требования к качеству.	6
Тема 1.5. Технологический процесс производства теста для мучных кондитерских изделий	Виды работ	36
	1. Участие в технологическом процессе приготовления сахарного, сдобного и затяжного печенья. Участие в технологическом процессе приготовления теста для сахарного, затяжного и сдобного печенья, рецептура требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формования и выпечки сахарного, затяжного, сдобного печенья.	6
	2. Участие в технологическом процессе приготовления пряников и пряничных изделий. Участие в технологическом процессе приготовления теста для сырцовых и заварных пряников: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки и выпечки пряников. Участие в технологическом процессе приготовления вафель: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.	6
	3. Участие в технологическом процессе приготовления кексов и ромовых баб, маффинов и капкейков. Участие в технологическом процессе приготовления теста для кексов на химических разрыхлителях, на дрожжах: рецептура, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки и выпечки мучных кондитерских изделий.	6
	4. Участие в технологическом процессе приготовления бисквитного теста: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки бисквитного теста и выпечки полуфабриката в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции. Участие в технологическом процессе приготовления песочного теста: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки песочного теста и выпечки полуфабриката в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции.	6
	5. Участие в технологическом процессе приготовления заварного теста: рецептура, технология	6

	приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки заварного теста и выпечки полуфабриката в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции. Участие в технологическом процессе приготовления слоеного теста: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки слоеного теста и выпечки полуфабриката в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции.	
	6. Участие в технологическом процессе приготовления, воздушного, воздушно-орехового, миндального теста: рецептура, технология приготовления, требования к качеству, виды дефектов и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению. Участие в технологическом процессе формовки воздушного, воздушно-орехового и миндального теста и выпечки полуфабриката в зависимости от ассортимента выпускаемой продукции.	6
Тема 1.5. Технологический процесс формовки и выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Виды работ	18
	1. Участие в технологическом процессе формования подовых и формовых видов хлеба. Участие в технологическом процессе формовки хлебобулочных изделий различного ассортимента (булочные, сдобные хлебобулочные, сухарные и бараночные изделия). Приготовление формового и подового хлеба из пшеничной муки. Приготовление формового и подового хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление батонов и рулетов, мелкоштучных слоеных хлебобулочных изделий.	6
	2. Участие в технологическом процессе подготовки тестовых заготовок к выпечки. Окончательная расстойка, определение факторов влияющие на продолжительность окончательной расстойки. Определение по органолептическим и физико-химическим показателям качества готовности тестовых заготовок к выпечки. Требования к качеству.	6
	3. Участие в технологическом процессе выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечки хлеба и хлебобулочных изделий. Определение продолжительности выпечки. Режимы выпечки хлеба и хлебных изделий. Определение готовности хлеба и хлебобулочных изделий. Особенности выпечки изделий различного ассортимента. Оптимальные режимы выпечки. Продолжительность выпечки. Факторы, влияющие на продолжительность выпечки.	6
Всего		108
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению:

Производственная практика реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности: «Выполнение работ по профессии «Пекарь»», предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы производственной практики

3.2.1. Основные печатные издания:

1. ФЗ от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. ФЗ от 02.01.2000г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. ФЗ от 27.12.2002г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».
4. ГОСТ Р 51705-2001 «Система качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
5. ГОСТ Р 53041-2008 «Изделия кондитерские и полуфабрикаты. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 58233-2018 «Хлеб из пшеничной муки. Технические условия».
7. ГОСТ 31807-2018 «Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия».
8. СанПиН 2.3.4.545-96 «Производство хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий».
9. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
10. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
11. СанПиН 2.3.4.3258-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий». [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
12. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». Технический регламент Таможенного союза (ТР ТС 021/2011), - 2018. – 200 с. ISBN 978-5-4374-1151-3
13. Санитарные правила СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту».
14. Отраслевой стандарт. Торты и пирожные. Технические условия. ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные».
15. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., испр. и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4
16. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства учебник – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой – СПб: Профессия, 2019г.
17. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства. Учебник для вузов. 5-е изд. стер. СПб: издательство «Лань», - 2018, - 532 с. ISBN 978-5-8114-2270-8

18. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. - Учебник для ВУЗов. СПб: издательство «Лань» 2022 г - 432 с - ISBN 978-5-507-44583-7
19. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 336 с. - ISBN 978-5-4468-7910-6
20. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018 – 288 с. - ISBN 978-5-4468-7404-0
21. Неверова О.А., Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник/ О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. - Москва: ИНФРА-М, 2022. - 318 с. + Доп.
22. Павлова Т.С. Основы товароведения продовольственных товаров. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. Учебник для СПО/ Т.С. Павлова. – М.: ИНФРА-М, 2023. – 221 с. – ISBN 978-5-16-014724-6
23. Ткачева Г.В., Селина Н.И., Шестакова Н.В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности. Учебное пособие для студентов учреждений СПО/ Г.В. Ткачева. – М.: Издательство «Крокус», - 2023. – 302 с. – ISBN 978-5-406-07368-1, 978-5-4060-9924-7
24. Хромеенков В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.
25. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2019
26. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 178 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-07614-1
27. Шумилкина М.Н. Кондитер. Учебное пособие для СПО/ М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, - 4-е изд., Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2020. – 315 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-33341-9

3.2.2 Электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум учебное пособие / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, А.А. Журавлев, Т.А. Шевякова. - Воронеж: ВГУИТ, 2020. - 159 с. - ISBN 978-5-00032-478-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/171029>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютин. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 232 с. - ISBN 978-5-507-45580-5. - Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/276446>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник // Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 274 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631>. – Режим доступа: по подписке.
4. Токоч. ру
5. Хлебопечение с ООО "Russian bread"
6. <http://www.peku-sam.ru>
7. <http://kuking.net>
8. <http://www.edu.ru>
9. <http://www.russbread.ru>

10. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)

3.2.3 Дополнительные источники

1. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель: П.С. Ершов, 12-е изд., - СПб.: «Профи» - 2020. – 208 с. - ISBN 978-5-904283-04-9
2. Справочное издание. Справочник кондитера. Общественное питание. Под общей редакцией М.Н. Николаевой, Н.И. Номофиловой, М: «Экономические новости», - 2020. – 640 с. - ISBN 5-93236-003-8
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. / Составитель А.В. Павлов . СПб: ГИДРОМЕТЕОИЗДАТ, 2010. – 295 с. - ISBN 5-286-01356-2
4. Азаров Б.М., Лисовенко А.Т., Мачихин С.А. Технологическое оборудование хлебопекарных и макаронных предприятий.- Агропромиздат, 2018.
5. Ахмадиева А. Магия бисквита., издательский дом «Комсомольская правда», 2020.
6. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с. - ISBN 978-5-4468-8206-9
7. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: ПрофОбрИздат, 2020.
8. Бывалец О.А. Технология хлебобулочного производства. – М: Издательство: Инфра-Инженерия, - 2023. - 104 с. - ISBN 978-5-9729-1176-9
9. Васюкова А.Т., Жилина Т.С. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум. Учебно-практическое пособие. М: Издательство «Крокус» - 2023. - 326 с. – ISBN 978-5-406-07618-7
10. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – М: «Академия», 2021. – 192 с.
11. Джанджгава С. Король эклеров. – М.: Издательство: «Хлеб*Соль», 2019.
12. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
13. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
14. Куликовский А.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А.В. Куликовский, З.Ю. Хапцев, Д.А. Макаров, А.А. Комаров. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: Издательство Юрайт, 2022. - 233 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-534-12489-7. - Текст: электронный
15. Курочкин А.А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 231 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст: электронный.
16. Ландмен Родольф Большая книга пекаря. Хлеб, бриоши, выпечка. Учимся готовить шедевры. – М.: Издательство «КоЛибри», 2023, 288с. – ISBN 978-5-389-13881-0
17. Мейл Питер, Озе Жерар, Исповедь французского пекаря. Рецепты, советы и подсказки. – М.: Издательство «КоЛибри», 2022, - 160 с. – ISBN 978-5-389-20879-7
18. Мудрецова-Висс К.А. Основы микробиологии учебник / К.А. Мудрецова-Висс, В.П. Дедюхина, Е.В. Масленникова. -5-е изд., испр. и доп. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. - 384 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0904-1. - Текст: электронный.

19. Николаева М.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М.А. Николаева, Л.В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный.
20. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - Москва: ИНФРА-М, 2020. - 448 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный.
21. Пономарева Е.И., Лукина С.И., Алехина Н.Н. Технология хлебобулочных изделий. Практикум. Учебное пособие для СПО. СПб: Издательство «Лань», - 2022, - 232 с, - ISBN 978-5-507-45580-5
22. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий качество и безопасность. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2018.
23. Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур. Учебное пособие для СПО. СПб: Издательство «Лань», - 2023, - 84 с, - ISBN 978-5-507-45902-5
24. Скурихин И.М. Химический состав российских пищевых продуктов. Справочник - М.: ДеЛи принт, 2017.
25. Хамельман Джеффри Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман – Пер. с англ. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: «Профессия», 2020. – 544 с., ил., табл. - ISBN 978-5-904757-70-0
26. Цыбикова Г.Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум / Учебник для ВУЗов. СПб: Издательство «Лань», - 2018 – 92 с. ISBN 978-5-8114-3051-2
27. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2022. – 160 с.
28. Журнал «Хлебопечение России».
29. Журнал «Кондитер».
30. Журнал «Гастрономъ».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках производственной практики	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Знания в области назначения, принципа действия и устройства, обслуживания технологического оборудования для выполнения технологических операций (подготовки сырья, полуфабрикатов, готовой продукции) производства продуктов питания из растительного сырья. Подготовка рабочих мест, оборудования, инструментов и инвентаря осуществляется в соответствии и инструкциями и регламентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>

<p>ПК 5.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Знание в области технологического процесса подготовки основного и дополнительного сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ПК 5.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Знание в области технологических процессов приготовления полуфабрикатов хлебопекарного производства, определения готовности полуфабрикатов хлебопекарного производства по органолептическим и физико-химическим показателям к дальнейшему производству продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ПК 5.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий</p>	<p>Знания в области технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствие с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Результаты поиска, адаптация и применение профессиональной документации на государственном и иностранном языках.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий и защиты отчета по производственной практике.</p>

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**УПн.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ**

для студентов, обучающихся по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

« ____ » _____ 202__ г.

Протокол № _____ от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Т.В. Фомина

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработали: преподаватели ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» Стамбулиди Т.В., Астахова В.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УПн.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и способствует формированию первичных профессиональных навыков опыта в рамках освоения основного вида деятельности: Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Выполняющий трудовые функции в сфере пищевой промышленности и переработки по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.
ЛР 15	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 18	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 21	Демонстрирующий творческий, физический и интеллектуальный потенциал

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
-----	--

ВД 1	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

1.1.3. В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	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	Умения: 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, штучно-кондитерских мучных изделий; производства макаронных изделий; упаковки и маркировки готовой продукции; настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Знать	Знания: 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

	<p>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</p>
--	--

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего - 72 часа,

в том числе в форме практической подготовки -72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем учебной практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1 Ознакомление с предприятием по ведению технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Виды работ:	6
	1.Ознакомление с предприятием, организацией рабочих мест, оборудованием, инвентарем, ассортиментов поступающего сырья.	6
Тема 1.2. Приготовление теста из пшеничной муки	Виды работ:	12
	1.Проведение замеса теста. Определение видов замесов и процессов, протекающих при замесе.	6
	2.Брожение, созревание и интенсификация теста.	6
Тема 1.3. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	Виды работ:	12
	1.Приготовление закваски. Микрофлора ржаных заквасок	6
	2.Приготовление ржаного теста на густой и на жидкой закваске.	6
Тема 1.4. Разделка теста.	Виды работ:	18
	1.Проведение разделки теста. Понятие разделки теста. Операция разделки теста. Округление кусков теста. Назначение и сущность операций.	6
	2. Проведение предварительной расстойки тестовых заготовок. Назначение и сущность операции.	6
	3. Проведение окончательной расстойки тестовых заготовок. Назначение и сущность операции. Определение факторов, влияющих на продолжительность расстойки.	6
Тема 1.5 Выпечка хлебобулочных изделий	Виды работ:	12
	1.Определение дефектов хлеба и хлебобулочных изделий и выявление их причин. 2.Определение упёка, его зависимости от различных факторов. Определение путей снижения упека. Определение готовности хлебобулочных изделий.	
Тема 1.6. Хранение и транспортирование	Виды работ:	6
	1.Проведение укладки и хранения изделий. Условия и сроки хранения. Процессы,	6

готовых изделий	протекающие в хлебе после выпечки. Остывание и усушка.	
Тема 1.7. Современное тесторазделочное и холодильное оборудование для хлебопекарного производства.	Виды работ:	6
	1.Участие в эксплуатации тесторазделочного и холодильного оборудования для хлебопекарного производства. Определение соблюдения санитарных требований к содержанию тесторазделочного и холодильного оборудования.	6
	ВСЕГО:	72
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

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

Кабинеты:

Технологии продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

Технического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и экраном; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Процессов и аппаратов пищевых производств, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Лаборатории:

Автоматизации технологических процессов, оснащенной оборудованием:

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;

комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;

комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенной оборудованием:

микроскопы;

коллекция микроорганизмов;

стерильные боксы;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенной оборудованием:

общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

laborаторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов микроскоп;

оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные и электронные издания:

Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства учебник – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой – СПб: Профессия, 2022.

Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник для вузов 4-е изд. стереотип.- СПб: Издательский центр «Лань», 2022.

Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 251 с.

Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум учебное пособие / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, А.А. Журавлев, Т.А. Шевякова. - Воронеж: ВГУИТ, 2020. - 159 с. - ISBN 978-5-00032-478-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/17102>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 232 с. - ISBN 978-5-507-45580-5. - Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/27644>). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник // Т.В. Рензязева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 274 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. – URL: <https://znanium.com/catalog/product/149631>. – Режим доступа: по подписке.

Скобельская З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 428 с. - ISBN 978-5-8114-6856-0. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Токоч. ру

Хлебопечение с ООО "Russian bread"

<http://www.peku-sam.ru>

<http://kuking.net>

<http://www.edu.ru>

<http://www.russbread.ru>

<http://Saechka.ru>

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

2. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлебобулочных изделий. – Учебник для вузов - СПб.: «Лань», 2022.

3. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель: Ершов П.С., 12-е изд., - СПб.: «Профи», 2022.

4. Хамельман Джеффри Хлеб. Технология и рецепты / Дж. Хамельман – Пер. с англ. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: «Профессия», 2022.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной практики

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Знания в области технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий учебной практики
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Знания в области выполнения технологических операций по производству хлеба, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий учебной практики Сравнение с эталоном
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 02 Использовать современные средства	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по

поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	учебной практике
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

для студентов, обучающихся по специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

**Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии _____ Т.В. Фомина

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«___» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработали: преподаватели ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» Стамбулиди Т.В., Астахова В.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

1.1 Цель и планируемые результаты учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и способствует формированию первичных профессиональных навыков в рамках освоения основного вида деятельности: Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни. Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 12	Принимающий российские традиционные семейные ценности. Ориентированный на создание устойчивой многодетной семьи, понимание брака как союза мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей, неприятия насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Выполняющий трудовые функции в сфере пищевой промышленности и переработки по производству хлебобулочных, кондитерский и макаронных изделий.
ЛР 15	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 18	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 21	Демонстрирующий творческий, физический и интеллектуальный потенциал

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.1	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 2.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

1.1.3. В результате освоения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг; разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов; инструктирования операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий; организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями; организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования; эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования; проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья; обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций; определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию; обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий; оперативного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции; обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
Уметь	Умения: анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций; определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт; рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий; контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса; организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций; осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные

	<p>рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства; проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания; осуществлять технологические регулировки оборудования; используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; подбирать оборудование и системы автоматизации; производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья</p>
<p>Знать</p>	<p>Знания: технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг; технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности; методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья; технологии производства и организации производственных и технологических процессов; требования к качеству выполнения технологических операций; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья; методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций; виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование персонала; правила первичного документооборота, учета и отчетности; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья; виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья; способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; порядок расчета рецептур; формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего - 36 часов,

в том числе в форме практической подготовки -36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Ознакомление с предприятием.	Виды работ	6/6
	1. Ознакомление с деятельностью предприятия. Прохождение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования и видами поступающего сырья.	6
Тема 1.2 Организация производства.	Виды работ	6/6
	1. Ознакомление с организацией производства.	6
Тема 1.3 Организация продовольственного и материально-технического снабжения на производстве.	Виды работ	6/6
	1. Ознакомление с организацией продовольственного и материально-технического снабжения на производстве.	6
Тема 1.4 Оперативное планирование работы производства.	Виды работ	6/6
	1. Ознакомление с оперативным планированием работы производства.	6
Тема 1.5 Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений.	Виды работ	6/6
	1. Ознакомление с организацией работы основных производственных и вспомогательных помещений.	6
Тема 1.6 Реализация готовой продукции на производстве.	Виды работ	6/6
	1. Ознакомление с реализацией готовой продукции на производстве.	6
Всего		36/36
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

Технического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и экраном; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Процессов и аппаратов пищевых производств, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Лаборатории:

Автоматизации технологических процессов, оснащенной оборудованием:

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;

комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;

комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенной оборудованием:

микроскопы;

коллекция микроорганизмов;

стерильные боксы;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенной оборудованием:

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов микроскоп;

оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.

раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства учебник – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой – СПб: Профессия, 2022.

2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник для вузов 4-е изд. стер.- СПб: Издательский центр «Лань», 2022.

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

6. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 251 с.

3.2.2. Электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171029>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631>. – Режим доступа: по подписке.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Токоч. ру

6. Хлебопечение с ООО "Russian bread"

7. <http://www.peku-sam.ru>

8. <http://kuking.net>

9. <http://www.edu.ru>

3.2.3.Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

2. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлебобулочных изделий. – Учебник для вузов - СПб.: «Лань», 2022.

3. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель: Ершов П.С., 12-е изд., - СПб.: «Профи», 2022г.

4. Хамельман Джеффри Хлеб. Технология и рецепты / Дж. Хамельман – Пер. с англ. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: «Профессия», 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках учебной практики	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Знания в области организационного обеспечения производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Знания в области осуществления технологического обеспечения производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике Сравнение с эталоном
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по

в коллективе и команде	работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	учебной практике
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

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

**Для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис» УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.
Протокол № _____ от «___» _____ 20__ г. «___» _____ 202__ г.
Председатель методической цикловой комиссии _____ Т.В. Фомина

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработали: преподаватели ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» Стамбулиди Т.В., Астахова В.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.03. ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

1.1 Цель и планируемые результаты учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и способствует формированию первичных профессиональных навыков в рамках освоения основного вида деятельности: Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

1.1.1. Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 13	Выполняющий трудовые функции в сфере пищевой промышленности и переработки по производству хлебобулочных, кондитерский и макаронных изделий.
ЛР 18	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 19	Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 21	Демонстрирующий творческий, физический и интеллектуальный потенциал

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ПК 3.1	Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

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

1.1.3. В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	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 химико-бактериологического 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	Умения: 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; осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации; готовить 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

	<p>требованиям нормативно-технической 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 физико-химический 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>Знания: 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; 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 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</p>

	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
--	--

1.2. Количество часов на освоение программы учебной практики:

всего - 108 часов,

в том числе в форме практической подготовки -108 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем 1	Виды работ 2	Объем часов 3
Тема 3.1 Ознакомление с предприятием по ведению контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Виды работ:	6/6
	1. Ознакомление с предприятием, организацией рабочих мест, оборудованием, инвентарем. Организация рабочего места.	6
Тема 3.2. Нормативные документы контроля качества и безопасности продукции	Виды работ:	6/6
	1. Ознакомление с нормативной документацией контроля качества и безопасности продукции.	6
Тема 3.3. Контроль качества сырья, вспомогательных материалов на производстве.	Виды работ:	18/18
	1. Ознакомление с видами контроля качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции.	6
	2. Ознакомление с входным контролем качества сырья, вспомогательных материалов. Виды контроля.	6
	3. Ознакомление с текущим контролем качества сырья, вспомогательных материалов. Виды контроля.	6
Тема 3.4. Контроль качества муки, сахара, соли, молочных продуктов, жиров и яичных продуктов на производстве.	Виды работ:	30/30
	1. Ознакомление с видами муки на производстве. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.	6
	2. Ознакомление с требованиями к качеству сахара, соли на производстве. Условия, сроки хранения и реализации.	6
	3. Ознакомление с видами молочных продуктов на производстве. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.	6
	4. Ознакомление с видами жиров на производстве. Требования к качеству, условия, сроки	6

	хранения и реализации.	
	5. Ознакомление с видами яичных продуктов на производстве. Обработка яиц. Требования к качеству, условия, сроки хранения и реализации.	6
Тема 3.5 Контроль качества готовой продукции	Виды работ:	48/48
	1. Ознакомление с контролем качества хлеба. Органолептические показатели, условия и сроки хранения.	6
	2. Дефекты хлеба при выпечки и хранении. Способы снижения и устранения дефектов.	6
	3. Ознакомление с контролем качества хлебобулочных изделий. Органолептические показатели, условия и сроки хранения.	6
	4. Дефекты хлебобулочных изделий при выпечки и хранении. Способы снижения и устранения дефектов.	6
	5. Ознакомление с контролем качества кондитерских изделий. Органолептические показатели, условия и сроки хранения.	6
	6. Дефекты кондитерских изделий при выпечки и хранении. Способы снижения и устранения дефектов.	6
	7. Ознакомление с контролем качества макаронных изделий. Органолептические показатели, условия и сроки хранения.	6
	8. Дефекты макаронных изделий при изготовлении и хранении. Способы снижения и устранения дефектов.	6
	ВСЕГО:	108
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

Технического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и экраном; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Процессов и аппаратов пищевых производств, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Лаборатории:

Автоматизации технологических процессов, оснащенной оборудованием:

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;

комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;

комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенной оборудованием:

микроскопы;

коллекция микроорганизмов;

стерильные боксы;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенной оборудованием:

общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

laborаторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов микроскоп;

оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.
раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и электронные издания:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства учебник – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой – СПб: Профессия, 2022.
2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник для вузов 4-е изд. стереотип.- СПб: Издательский центр «Лань», 2022 .
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.
4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.
5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.
6. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 251 с.
7. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883>.
8. Донченко Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884>.
9. Дунченко Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-9628-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198509>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
10. Сидоренко О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения: учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643>. – Режим доступа: по подписке.
11. Позняковский В.А., Давыденко Н.И., Романов А.С. Экспертиза хлебобулочных изделий. Учебник для среднего профессионального образования/ В.М. Позняковский. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 344 с. – ISBN 978-5-8114-7503-2
12. Рензьева Т.В., Резниченко И.Ю., Савенкова Т.В., Позняковский В.М. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность. Учебник ВО – бакалавриат./ Т.В. Рензьева – Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 274 с. - ISBN 978-5-16-012134-5
- 13.Токоч. ру
14. Хлебопечение с ООО "Russian bread"

15. <http://www.peku-sam.ru>
 16. <http://kuking.net>
 17. <http://www.edu.ru>

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.
2. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлебобулочных изделий. – Учебник для вузов - СПб.: «Лань», 2022.
3. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель: Ершов П.С., 12-е изд., - СПб.: «Профи», 2022.
4. Хамельман Джеффри Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман – Пер. с англ. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: «Профессия», 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в учебной практике	Критерии оценки	Методы оценки
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	Знания в области организационно-технического обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям выполнения заданий по учебной практике
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Знания в области осуществления лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям выполнения заданий по учебной практике Сравнение с эталоном
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

для выполнения задач профессиональной деятельности	для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и
кондитерских изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

Протокол № ___ от «___» _____ 20__ г.
Председатель методической цикловой комиссии _____ Т.В. Фомина

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебно-воспитательной работе
_____ Волкова Л.В.

«___» _____ 202__ г.

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработали: преподаватели ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» Стамбулиди Т.В., Астахова В.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.04. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ

1.1 Цель и планируемые результаты учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и способствует формированию первичных профессиональных навыков в рамках освоения основного вида деятельности: Обеспечение деятельности структурного подразделения и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

1.1.1.Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к труду человека, осознающий ценность собственного труда и труда других людей. Экономически активный, ориентированный на осознанный выбор сферы профессиональной деятельности с учетом личных жизненных планов, потребностей своей семьи, российского общества. Выражающий осознанную готовность к получению профессионального образования, к непрерывному образованию в течение жизни Демонстрирующий позитивное отношение к регулированию трудовых отношений. Ориентированный на самообразование и профессиональную переподготовку в условиях смены технологического уклада и сопутствующих социальных перемен. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 14	Соблюдающий в своей профессиональной деятельности этические принципы: честности, независимости, профессионального скептицизма, противодействия коррупции и экстремизму, обладающий системным мышлением и умением принимать решение в условиях риска и неопределенности
ЛР 15	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 16	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 17	Умение реализовать лидерские качества на производстве
ЛР 18	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация работы структурного подразделения
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

1.1.3. В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>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</p>
<p>Уметь</p>	<p>Умения: 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</p>
<p>Знать</p>	<p>Знания: принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек</p>

	<p>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 и выработки по технологическим операциям</p>
--	---

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего – 36 часов,

в том числе в форме практической подготовки– 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Ознакомление с предприятием и его структурой.	Виды работ	6
	1. Ознакомление с деятельностью предприятия. Прохождение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования и видами поступающего сырья. Организация работы структурного подразделения	6
Тема 1.2 Организация рабочих мест	Виды работ	6
	1. Участие в планировании структурного подразделения. Рабочие места, их виды и требования к организации. Оснащение рабочих мест.	6
Тема 1.3 Мотивация персонала	Виды работ	6
	1. Руководство работой структурного подразделения. Виды мотивации. Формы, виды и система оплаты труда.	6
Тема 1.4 Трудовые процессы на предприятии	Виды работ	6
	1. Характеристика производственного процесса и его виды. Анализ процесса и результатов работы подразделения.	6
Тема 1.5 Основы учета и отчетности	Виды работ	6
	1. Оценки экономической эффективности производственной деятельности. Организация учета и его виды. Документация в учете.	6
Тема 1.6 Анализ деятельности структурного подразделения	Виды работ	6
	1. Понятие и сущность анализа деятельности. Виды анализа.	6
Всего		36
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

Технического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и экраном; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Процессов и аппаратов пищевых производств, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Кабинет «Информационных технологий», оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

рабочие места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий (комплекты методических указаний по практическим работам, раздаточный материал);

комплект электронных иллюстративных материалов (презентации, видеоролики);

компьютерное и видеопроекторное оборудование для презентаций, интерактивная доска,

техническими средствами обучения: компьютеры с лицензионным программным обеспечением Microsoft Office, Adobe Reader, Internet браузеры (Internet Explorer, Google Chrome).

Лаборатории:

Автоматизации технологических процессов, оснащенной оборудованием:

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;

комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»;

комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенной оборудованием:

микроскопы;

коллекция микроорганизмов;

стерильные боксы;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенной оборудованием:

общелaborаторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы; оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

laborаторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов микроскоп;

оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.

раздаточный и дидактический материал;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Грибов, В. Д. Управление структурными подразделениями организации: учебник / В. Д. Грибов. М.: КНОРУС, 2022.- 278 с. - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-406-02566-6.

2. Дрецинский, В.А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2.

3. Оплетаева, Н.А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н.А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бочкарева Н.А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Бочкарева Н.А.. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94723.html>. — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 191 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10672-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495523>.

3. Грибов, В. Д. Основы управленческой деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Д. Грибов, Г. В. Кисляков. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 335 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5904-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489972>.

4. Иванов, И. Н. Организация труда на промышленных предприятиях: учебник для среднего профессионального образования / И. Н. Иванов, А. М. Беляев. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 305 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12300-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495743>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Астахова, Н.И. Менеджмент: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Астахова, Г.И. Москвитин; под общей редакцией Н.И. Астаховой, Г.И. Москвитина. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 422 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-5386-2.

2. Горленко, О.А. Управление персоналом: учебник для среднего профессионального образования / О.А. Горленко, Д.В. Ерохин, Т.П. Можяева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9457-5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках учебной практики	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса	Знания в области планирования производственного процесса	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Знания в области планирования выполнения работ исполнителями	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике
ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива	Знания в области организации работы трудового коллектива	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике
ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	Знания в области контроля и оценки результатов работы трудового коллектива	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике
ПК 4.5 Вести учетно-отчетную документацию	Знания в области ведения учетно-отчетной документации	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 02 Использовать современные средства	Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач учетом особенностей социального и культурного контекста	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

**Министерство образования Пензенской области
государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Пензенской области
«Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
УП.05 Выполнение работ по профессии «Пекарь»**

**для студентов, обучающихся по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
Направленность: Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских
изделий**

Пенза, 2023

Рассмотрена и одобрена на заседании методической цикловой комиссии профессиональных дисциплин по укрупненным группам специальностей «Промышленная экология и биотехнологии, сервис»

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по учебно-воспитательной работе

_____ Л.В. Волкова

« ____ » _____ 202__ г.

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

Председатель методической цикловой комиссии
_____ Т.В. Фомина

Рабочая программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, с учетом примерной основной образовательной программы

Разработали: преподаватели ГАПОУ ПО «Пензенский колледж современных технологий переработки и бизнеса» Стамбулиди Т.В., Астахова В.С.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ УП.05.Выполнение работ по профессии «Пекарь»

1.1 Цель и планируемые результаты освоения учебной практики

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и способствует формированию первичных профессиональных навыков в рамках освоения основного вида деятельности: Выполнение работ по профессии «Пекарь» и соответствующих ему общих компетенций и профессиональных компетенций:

1.1.1.Перечень общих компетенций и личностных результатов

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 10	Бережливо относящийся к природному наследию страны и мира, проявляющий сформированность экологической культуры на основе понимания влияния социальных, экономических и профессионально-производственных процессов на окружающую среду. Выражающий деятельное неприятие действий, приносящих вред природе, распознающий опасности среды обитания, предупреждающий рискованное поведение других граждан, популяризирующий способы сохранения памятников природы страны, региона, территории, поселения, включенный в общественные инициативы, направленные на заботу о них.
ЛР 15	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость
ЛР 16	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 20	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно-сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 21	Демонстрирующий творческий, физический и интеллектуальный потенциал

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Выполнение работ по профессии «Пекарь»
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 5.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 5.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 5.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий

1.1.3. В результате прохождения учебной практики обучающийся должен:

Иметь практический опыт	Практический опыт: проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов; замены быстроизнашивающихся материалов и деталей; устранения
--------------------------------	--

	<p>неисправностей в работе; ведения документации по обслуживанию технологического оборудования; приема-сдачи сырья и расходных материалов; мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья; соблюдать нормы расхода сырья и нормативов выхода полуфабрикатов хлебопекарного производства; соблюдать технологические параметры тестоведения, формования и выпечки хлеба и хлебобулочных изделий; рассчитать нормы выхода готовых изделий; регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий; упаковки и маркировка готовой продукции; проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства.</p>
Уметь	<p>Умения: 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; определять качество сырья по органолептическим показателям качества; давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; рассчитывать потери и затраты сырья для изготовления полуфабрикатов хлебопекарного производства; вести соответствующую производственную и технологическую документацию; рассчитывать производственные рецептуры; рассчитывать массу тестовой заготовки, уpek и усушку, выход готовых изделий; подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп хлебобулочных изделий.</p>
Знать	<p>Знания: 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; требования стандартов к качеству сырья; органолептические и физико-химические показатели качества сырья; основные методы органолептических и физико-химических испытаний; сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства; способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов; методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий; назначение, сущность и режимы операций разделки; требования к соблюдению массы штучных изделий; сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке; режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; виды технологических потерь и затрат на производстве; нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения; причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению; понятие «выход хлеба»; способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных и сдобных изделий; способы сохранения.</p>

1.2. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной практики:

всего - 36 часов,

в том числе в форме практической подготовки -36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование тем практики	Виды работ	Объем часов
1	2	3
Тема 1.1. Ознакомление с предприятием.	Виды работ 1. Ознакомление с деятельностью предприятия. Прохождение инструктажа по технике безопасности. Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования и видами поступающего сырья.	6 6
Тема 1.2 Технология приготовления формового хлеба.	Виды работ 1. Технология приготовления формового хлеба Оценивание качества основного и дополнительного сырья по органолептическим показателям. Определение физико-химических показателей качества сырья. Освоение приемов подготовки сырья к производству. Освобождение сырья от тары, взвешивание, смешивание, просеивание, фильтрация и другие стадии подготовки сырья к производству. Подготовка сушеных, прессованных дрожжей. Приготовление опар, заквасок, заварок и других полуфабрикатов хлебопекарного производства. Определение готовности полуфабрикатов для приготовления теста. Оценка качества опар, закваски по органолептическим показателям. Отработка навыков использования производственных рецептур и технологических инструкций при приготовлении теста. Приготовление (замес) пшеничного теста. Определение готовности теста. Режим выпечки.	6 6
Тема 1.3 Технология приготовления подового хлеба.	Виды работ 1. Технология приготовления подового хлеба. Оценивание качества основного и дополнительного сырья по органолептическим показателям. Определение физико-химических показателей качества сырья. Освоение приемов подготовки сырья к производству. Освобождение сырья от тары, взвешивание, смешивание, просеивание, фильтрация и другие стадии подготовки сырья к производству. Подготовка сушеных, прессованных дрожжей. Приготовление опар, заквасок, заварок и других полуфабрикатов хлебопекарного производства. Определение готовности полуфабрикатов для приготовления теста. Оценка качества опар, закваски по органолептическим показателям. Отработка навыков использования производственных рецептур и технологических инструкций при приготовлении теста. Приготовление (замес) пшеничного теста. Определение готовности полуфабриката к выпечке. Режим выпечки.	6 6
Тема 1.4	Виды работ	6

Технология приготовления мелкоштучных булочных изделий.	<p>1. Технология приготовления мелкоштучных булочных изделий.</p> <p>Оценивание качества основного и дополнительного сырья по органолептическим показателям.</p> <p>Определение физико-химических показателей качества сырья.</p> <p>Освоение приемов подготовки сырья к производству. Освобождение сырья от тары, взвешивание, смешивание, просеивание, фильтрация и другие стадии подготовки сырья к производству.</p> <p>Подготовка сушеных, прессованных дрожжей. Приготовление опар, заквасок, заварок и других полуфабрикатов хлебопекарного производства. Определение готовности полуфабрикатов для приготовления теста. Оценка качества опар, закваски по органолептическим показателям.</p> <p>Отработка навыков использования производственных рецептов и технологических инструкций при приготовлении теста.</p> <p>Приготовление (замес) пшеничного теста.</p> <p>Определение готовности полуфабриката к выпечке. Режим выпечки.</p>	6
Тема 1.5	Виды работ	6
Укладка и упаковка готовой продукции.	<p>1. Укладка и упаковывание готовой продукции. Виды упаковки.</p> <p>Способы укладывания.</p>	6
Тема 1.6	Виды работ	6
Хранение и транспортирование готовой продукции.	<p>1. Хранение и транспортирование готовой продукции. Условия и сроки хранения.</p>	6
Всего		36
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Для реализации программы учебной практики должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технологии продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

Технического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий),

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором и экраном; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

Процессов и аппаратов пищевых производств, оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

посадочные места по количеству обучающихся;

комплект учебно-наглядных пособий;

техническими средствами обучения:

компьютер с лицензионным программным обеспечением;

мультимедийный проектор и экран;

комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Лаборатории:

Автоматизации технологических процессов, оснащенной оборудованием:

комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров»;

комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода,

температуры»;

комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»;

комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

Микробиологии, санитарии и гигиены, оснащенной оборудованием:

микроскопы;

коллекция микроорганизмов;

стерильные боксы;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, оснащенной оборудованием:

общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы;

оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели;

измерительное оборудование: весы, pH-метр;

испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование;

лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов микроскоп;

оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки.

раздаточный и дидактический материал;
комплект видеоматериалов по темам дисциплины.

Учебная практика реализуется в лабораториях и мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные печатные издания:

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства учебник – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой – СПб: Профессия, 2022.

2. Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. Учебник для вузов 4-е изд. стер.- СПб: Издательский центр «Лань», 2022.

3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021.

4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Л.В. Мармузова – 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

5. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

6. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 251 с.

3.2.2 Электронные издания

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум учебное пособие / Г.О. Магомедов, И.В. Плотникова, А.А. Журавлев, Т.А. Шевякова. - Воронеж: ВГУИТ, 2020. - 159 с. - ISBN 978-5-00032-478-3. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/171029>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 232 с. - ISBN 978-5-507-45580-5. - Текст электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/276446>. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник // Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Москва: ИНФРА-М, 2021. - 274 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631>. - Режим доступа: по подписке.

4. Токоч. ру

5. Хлебопечение с ООО "Russian bread"

6. <http://www.peku-sam.ru>

7. <http://kuking.net>

8. <http://www.edu.ru>

9. <http://www.russbread.ru>

10. <http://Saechka.ru>

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. Учреждений сред. проф. образования/ И.Ю. Бурчакова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022.

2. Романов А.С., Давыденко Н.И., Шатнюк Л.Н., Матвеева И.В., Позняковский В.М. Экспертиза хлебобулочных изделий. – Учебник для вузов - СПб.: «Лань», 2022.

3. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия / Составитель: Ершов П.С., 12-е изд., - СПб.: «Профи», 2022.

4. Хамельман Джеффри Хлеб. Технология и рецептуры / Дж. Хамельман – Пер. с англ. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: «Профессия», 2022.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках учебной практики	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Знания в области технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике
ПК 5.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Знания в области соблюдения требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике
ПК 5.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Знания в области организации и осуществления технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике Сравнение с эталоном
ПК 5.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий	Знания в области организации и осуществления технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	Экспертное наблюдение и экспертная оценка по критериям при выполнении заданий по учебной практике Сравнение с эталоном
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Результаты решения и выполнения ситуационных задач применительно к профессиональной деятельности	Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике

<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Выполнение работ, используя современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Демонстрация собственной деятельности в условиях коллективной и командной работы в соответствии с заданной ситуацией (осуществляет обмен информацией с другими членами команды, осуществляет презентацию результатов работы команды)</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>
<p>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Демонстрирует способность находить, воспринимать и использовать информацию на государственном языке Российской Федерации, полученную из печатных и электронных источников для решения стандартных коммуникативных задач с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Результаты выполнения работ, ориентируясь на сохранение окружающей среды, ресурсосбережение, применяя знания об изменении климата, принципах бережливого производства, эффективные действия в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Результаты поиска, адаптации и применения профессиональной документации на государственном и иностранном языках</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике</p>