

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ» .....</b>	<b>2</b>
<b>«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ» .....</b>	<b>28</b>
<b>«ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ» .....</b>	<b>45</b>
<b>«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ».....</b>	<b>63</b>
<b>«ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР» .....</b>	<b>73</b>
<b>«ПМ.06 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ».....</b>	<b>87</b>
<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) .....</b>	<b>111</b>

**Приложение 1.1**  
**к ПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**

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

**2025 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>4</b>
1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	4
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П .....	10
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>12</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	12
1.2. Структура профессионального модуля .....	12
2.3. Содержание профессионального модуля.....	13
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>26</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	26
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	26
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>27</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ПМ.01 ВЕДЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА,  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА  
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

**1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности. В результате изучения профессионального модуля обучающийся осваивает основной вид деятельности ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции: Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную часть профессионального цикла образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	действий (самостоятельно или с помощью наставника))		
<b>ОК.02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательск ую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила	

различных жизненных ситуациях	<p>профессионального развития и самообразования;</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</p> <p>оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</p> <p>определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</p> <p>презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p>	<p>разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации;</p> <p>кредитные банковские продукты</p>	
<p><b>ОК 04</b></p> <p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды.</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p>Психологические основы деятельности коллектива.</p> <p>Психологические особенности личности.</p>	
<p><b>ОК.05</b></p> <p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p>	
<p><b>ОК.06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию,</p>	<p>описывать значимость своей профессии;</p> <p>применять стандарты</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции,</p>	

<p>демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>антикоррупционного поведения</p>	<p>общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности «техник-технолог» по производству продуктов питания из растительного сырья. Организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства. Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. Эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Принципы бережливого производства. Основные направления изменения климатических условий региона. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях.</p>	
<p><b>ОК.08</b> Использовать средства физической культуры для</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья,</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии</p>	

<p>сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>	<p>человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения</p>	
<p><b>ОК.09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p><b>ПК1.1.</b> Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной</p>	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из</p>	<p>Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных</p>	<p>Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья</p>

документацией	растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	
<p><b>ПК 1.2.</b> Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>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,</p>

			хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства
--	--	--	---

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	ПК 1.2.	<b>Владеть навыками:</b> 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. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического	<b>МДК 01.02</b> Технология хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	40	По рекомендациям работодателей необходимо формирование умений и знаний студентов в области производства кондитерских и хлебобулочных изделий

		<p>оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p><b>Уметь</b> наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства обслуживанию технологического оборудования</p> <p><b>Знать:</b> 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</p>			
--	--	--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	592	468
Курсовая работа (проект)	16	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	288	
учебная	108	
производственная	180	
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 01.01 в форме экзамена</i> <i>МДК 01.02 в форме экзамена</i> <i>ПМ. 01 экзамен по модулю</i>	4 4 8	-
<b>Всего</b>	<b>920</b>	<b>468</b>

### 1.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в	Учебные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Курсовой проект	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ОК.01 ПК 1.1 ПК 1.2	Раздел № 1. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	286	220	280	56	220	4			
	Раздел № 2 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	338	248	338	64	248	4	16		
	Учебная практика	108							108	
	Производственная практика	180								180
	Экзамен по модулю	8								
	<b>Всего:</b>	<b>920</b>	<b>468</b>	<b>618</b>	<b>120</b>	<b>468</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
<b>ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматических линиях.</b>		920	
<b>МДК.01.01. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>		280/220/4	
<b>Раздел № 1. Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 1.1. Общие сведения о технологическом оборудовании</b>	<b>Содержание</b>	42/32/2	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07. ОК.09
	1.Классификация оборудования	2	
	2. Технологические схемы производства	2	
	3.Освоение и способы защиты электрооборудования	2	
	4.Освоение эксплуатации промышленного оборудование	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>32</b>	
	Практическое занятие № 1. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий хлеба подового.	2	
	Практическое занятие № 2 Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий батона нарезного.	2	
	Практическое занятие № 3. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий булки городской.	2	
	Практическое занятие № 4. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий хлеба формового.	2	
	Практическое занятие № 5. Машинно-аппаратурные схемы производства хлебобулочных изделий сдобной мелочи.	2	
	Практическое занятие № 6. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий пирожных (различных видов)	2	
	Практическое занятие № 7. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий пряников различными способами	2	
Практическое занятие № 8. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий вафель с различными начинками	2		
Практическое занятие № 9. Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий печенья различных видов	2		

	<b>Практическое занятие № 10.</b> Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий кексов с различными начинками	2	
	<b>Практическое занятие № 11</b> Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий пастилы.	2	
	<b>Практическое занятие № 12</b> Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий зефира	2	
	<b>Практическое занятие № 13</b> Машинно-аппаратурные схемы производства кондитерских изделий мармелада	2	
	<b>Практическое занятие № 14</b> Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий быстрого приготовления	2	
	<b>Практическое занятие № 15</b> Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий из твердых сортов муки	2	
	<b>Практическое занятие № 16</b> Машинно-аппаратурные схемы производства макаронных изделий из муки высшего сорта	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Параметры оборудования электрические, механические и технологические. Параметры основные и вспомогательные, технико-экономические показатели оборудования	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2. Оборудование для выполнения складских и подготовительных операций</b>	<b>Содержание</b>	<b>50/40/-</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07. ОК.09
	<b>5.</b> Оборудование для транспортирования и хранения муки	2	
	<b>6.</b> Оборудование для транспортирования дополнительного сырья	2	
	<b>7.</b> Оборудование для хранения дополнительного сырья	2	
	<b>8.</b> Оборудование для подготовки сырья к производству	2	
	<b>9.</b> Оборудование для дозирования сырья	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>40</b>	
	<b>Практическое занятие № 17.</b> Ленточные и роликовые конвейеры для транспортирования муки	2	
	<b>Практическое занятие № 18.</b> Пневмотранспорт муки: трубопроводные системы	2	
	<b>Практическое занятие № 19</b> Шнеки и винтовые питатели	2	
	<b>Практическое занятие № 20</b> Силосы и бункеры для хранения муки	2	
	<b>Практическое занятие № 21</b> Системы очистки и просеивания муки перед хранением.	2	
	<b>Практическое занятие № 22</b> Транспортёры для дополнительного сырья (сахар, соль).	2	
	<b>Практическое занятие № 23</b> Пневмосистемы для подачи дрожжей и эмульгаторов.	2	
<b>Практическое занятие № 24</b> Силосы и накопительные бункеры для дополнительного сырья	2		

	Практическое занятие № 25 Металло- и радиочастотный контроль примесей в сырье.	2	
	Практическое занятие № 26 Системы пневмоаспирации и вакуумной очистки сырья.	2	
	Практическое занятие № 27 Моечные и сушильные установки для сырья.	2	
	Практическое занятие № 28 Шлюзовые дозаторы и дозаторы-выгрузчики.	2	
	Практическое занятие № 29 Резка и дробление комков в сырье	2	
	Практическое занятие № 30 Сепарирующее и очистительное оборудование (сита, грохоты).	2	
	Практическое занятие № 31 Независимые дозаторы сухих компонентов.	2	
	Практическое занятие № 32 Автоматизированные системы смешивания и дозирования.	2	
	Практическое занятие № 33 Гравиметрическое и тарометрическое дозирование	2	
	Практическое занятие № 34 Интеграция дозирования в общую технологическую линию.	2	
	Практическое занятие № 35 Диагностика и устранение неисправностей в оборудовании транспортировки и хранения.	2	
	Практическое занятие № 36 Калибровка и верификация автоматизированной системы дозирования	2	
<b>Тема 1.3. Технологическое оборудование хлебозаводов</b>	<b>Содержание</b>	<b>72/56/2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07. ОК.09
	10. Оборудование для замеса тестовых полуфабрикатов	2	
	11. Оборудование для брожения тестовых полуфабрикатов	2	
	12 Тестоделительные машины	2	
	13 Оборудование для формования тестовых заготовок	2	
	14 Оборудование для расстойки посадки и разгрузки тестовых заготовок и готовой продукции.	2	
	15Хлебопекарные печи	2	
	16Поточные линии хлебопекарного производства.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>56</b>	
	Практическое занятие № 37 Расчет тестомесильных машин	2	
	Практическое занятие № 38 Расчет тестомесильных устройств для выгрузки теста	2	
	Практическое занятие № 39 -40 Растёт тесто формующего оборудования для подового и формового хлеба	4	
	Практическое занятие № 41 Расчет шкафов расстойки люлечной	2	
	Практическое занятие № 42. Расчет шкафов расстойки роторной печи	2	
	Практическое занятие № 43-44 Расчет хлебопекарной печи туннельной	4	
Практическое занятие № 45-46 Расчет хлебопекарной печи газовой	4		
Практическое занятие № 47. Расчет хлебопекарной печи роторной	2		

	<b>Практическое занятие № 48-49</b> Расчет поточной линии хлебопекарного производства	4	
	<b>Практическое занятие № 50</b> Расчет оборудования для брожения тестовых полуфабрикатов.	2	
	<b>Практическое занятие № 51,52,53.</b> Расчет тестоформовочного оборудования для булочной мелочи, булки с начинкой	6	
	<b>Практическое занятие № 54-55</b> Расчет тестоформовочного оборудования для батона нарезного	4	
	<b>Практическое занятие № 56-57.</b> Расчет тестоформовочного оборудования для булочки городской	4	
	<b>Практическое занятие № 58-59.</b> Расчет тестоформовочного оборудования для сухарных плит	4	
	<b>Практическое занятие № 60-61.</b> Расчет тестомесильных машин с добавлением дополнительного сырья	4	
	<b>Практическое занятие № 62-63.</b> Расчет тестоделительных машин	4	
	<b>Практическое занятие № 64.</b> Расчет упаковочных материалов	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Защитное заземление. Способы защиты. Заземляющие устройства	2	
<b>Тема 1.4</b> <b>Технологическое оборудование кондитерских предприятий</b>	<b>Содержание</b>	<b>70/56/-</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07. ОК.09
	<b>17.</b> Оборудование для получения кондитерских и тестовых масс	2	
	<b>18.</b> Оборудование для получения карамельных масс	2	
	<b>19..</b> Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий пряников	2	
	<b>20</b> Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий печенья	2	
	<b>21</b> Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий вафель	2	
	<b>22</b> Поточные линии и специализированное оборудование для производства кондитерских изделий шоклада	2	
	<b>23</b> Оборудование завертывания и упаковывания кондитерских изделий	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>56</b>	
	<b>Практическое занятие № 65-66.</b> Расчет производительности оборудования для кондитерских и тестовых масс.	4	
	<b>Практическое занятие № 67-68.</b> Расчет производительности оборудования для карамельных масс	4	
	<b>Практическое занятие № 69-70.</b> Расчет производительности оборудования для темперирования шоколада	4	

	<b>Практическое занятие № 71-72.</b> Расчет поточной линии и специализированного оборудования для производства пряников.	4	
	<b>Практическое занятие № 73, 74,75.</b> Расчет поточной линии и специализированного оборудования для производства печенья. (овсяного, топленого, крекера)	6	
	<b>Практическое занятие № 76-77.</b> Расчет поточной линии и специализированного оборудования для производства зефира и пастилы.	4	
	<b>Практическое занятие № 78-79.</b> Расчет поточной линии и специализированного оборудования для производства вафель с различными начинками.	4	
	<b>Практическое занятие № 80-81.</b> Расчет поточной линии и специализированного оборудования для производства жележных конфет	4	
	<b>Практическое занятие № 82, 83,84.</b> Расчет поточной линии и специализированного оборудования для производства шоколадных конфет различных видов.	6	
	<b>Практическое занятие № 85-86</b> Расчет поточной линии и специализированного оборудования для производства халвы	4	
	<b>Практическое занятие № 87-88.</b> Расчет поточной линии и специализированного оборудования для производства мармелада	4	
	<b>Практическое занятие № 89-90</b> Расчет производительности оборудования для мучных кондитерских изделий (торты и пирожные)	4	
	<b>Практическое занятие №91-92</b> Расчет оборудования для завёртывания и упаковки кондитерских изделий.	4	
<b>Тема 1.5 Технологическое оборудование макаронных предприятий.</b>	<b>Содержание</b>	<b>46/36/-</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07. ОК.09
	<b>24</b> Смесители для макаронного теста	2	
	<b>25</b> Оборудование для формования макаронных изделий	2	
	<b>26</b> Оборудование для разделки сырых макаронных изделий	2	
	<b>27</b> Оборудование для сушки макаронных изделий	2	
	<b>28</b> Поточные линии макаронного производства.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>36</b>	
	<b>Практическое занятие № 93.</b> Произвести расчет производительности тестосмесителя для выработки макарон	2	
	<b>Практическое занятие № 94</b> Произвести расчет производительности тестосмесителя для выработки рожков	2	
	<b>Практическое занятие № 95</b> Рассчитать мощность привода и КПД однозаходного прессующего устройства макаронного пресса.	2	
	<b>Практическое занятие № 96</b> Определение диаметра и производительность круглой матрицы для формования макаронных изделий	2	

	<b>Практическое занятие № 97</b> Рассчитать мощность электродвигателя механизма резки для прессы по диску матрицы.	2	
	<b>Практическое занятие № 98-99</b> Рассчитать пропускную способность очистного устройства обеспечивая эффективную работу матрицымоечной машины.	4	
	<b>Практическое занятие № 100, 101, 102</b> Рассчитать тоннельную сушку для длинных макарон с сушкой изделий металлических лотковых кассетах.	6	
	<b>Практическое занятие № 103-104</b> Рассчитать конвейерную пятиленточную сушилку макаронных изделий(вермишель)	4	
	<b>Практическое занятие № 105-106</b> Рассчитать конструкцию и расчет матриц	4	
	<b>Практическое занятие № 107-108</b> Рассчитать шнековых прессов	4	
	<b>Практическое занятие № 109-110</b> Рассчитать оборудования для резания сырых макаронных изделий.	4	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>4</b>	
<b>Всего</b>		<b>286</b>	
<b>МДК 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий</b>		<b>332/248/4</b>	
<b>Раздел 2 Технология хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 1.1 Технология хлеба и хлебобулочных изделий.</b>	<b>Содержание</b>	<b>112/88/2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07. ОК.09
	<b>1.</b> Технологические схемы приготовления хлеба.	2	
	<b>2.</b> Сырье хлебопекарного производства.	2	
	<b>3.</b> Приемка, хранения и подготовка сырья к пуску в производство.	2	
	<b>4.</b> Приготовление теста.	2	
	<b>5.</b> Разделка теста.	2	
	<b>6.</b> Выпечка хлеба.	2	
	<b>7.</b> Хранения и транспортирование хлеба.	2	
	<b>8.</b> Ассортимент хлебобулочных изделий.	2	
	<b>9.</b> Качество хлеба.	2	
	<b>10.</b> Дефекты и болезни хлеба.	2	
	<b>11.</b> Упаковка хлеба и хлебобулочных изделий.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>88</b>	
	<b>Практическое занятие № 1-2</b> Контроль качества основного сырья	4	
	<b>Практическое занятие № 3-4</b> Контроль качества дополнительного сырья	4	
<b>Практическое занятие № 5,6,7</b> Составление рецептов для приготовления теста	6		
<b>Практическое занятие № 8-9</b> Составление и расчет рецептуры для приготовления батона «Нарезного»	4		
<b>Практическое занятие № 10-11</b> Составление и расчет рецептуры для приготовления хлеба формового из различных сортов муки	4		

	<b>Практическое занятие № 12-13</b> Составление и расчет рецептуры для приготовления хлеба подового	4	
	<b>Практическое занятие № 14-15</b> Составление и расчет рецептуры для приготовления булки (городская, алтайка,)	4	
	<b>Практическое занятие № 16-17</b> Составление и расчет рецептуры для приготовления булки (с отрубями)	4	
	<b>Практическое занятие № 18-19</b> Составление технологической карты сухарных изделий, расчет рецептуры	4	
	<b>Практическое занятие № 20.21.22</b> Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры	6	
	<b>Практическое занятие № 23-24</b> Расчет температуры воды для замеса полуфабрикатов (теста опары)	4	
	<b>Практическое занятие № 25-26</b> Расчет муки для замеса полуфабрикатов (теста опары)	4	
	<b>Практическое занятие № 27,28,29,</b> Расчет потерь затрат и сырья полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса (теста опары)	6	
	<b>Практическое занятие № 30-31</b> Расчет массы тестовой заготовки	4	
	<b>Практическое занятие № 32,33,34</b> Органолептическая оценка сырья, расчет производственной рецептуры, хлебобулочного изделия для лечебного питания	6	
	<b>Практическое занятие № 35-36</b> Расчет выхода хлеба и хлебобулочных изделий с учетом затрат и потерь	4	
	<b>Практическое занятие № 37</b> Влияние технологических факторов на свойства полуфабрикатов.	2	
	<b>Практическое занятие № 38</b> Выявление дефектов и болезни хлеба	2	
	<b>Практическое занятие № 39.-40</b> Оценка качества хлебобулочных изделий	4	
	<b>Практическое занятие № 41.-42</b> Изучение видов упаковочных материалов.	4	
	<b>Практическое занятие № 43.-44</b> Расчет упаковочных материалов для хлебобулочных изделий на автоматизированных упаковочных линиях	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Растёт производственных рецептов	2	
<b>Тема 1.2 Технология макаронных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>78/64</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07.
	<b>12.</b> Классификация макаронных изделий	2	
	<b>13.</b> Технологические схемы производства макаронных изделий	2	
	<b>14.</b> Хранение и подготовка сырья к производству	2	
	<b>15.</b> Приготовление теста	2	
	<b>16.</b> Формование макаронных изделий	2	
	<b>17.</b> Разделка сырых макаронных изделий	2	
	<b>18.</b> Охлаждение, упаковывание и хранение макаронных изделий.	2	

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>64</b>	ОК.09
	<b>Практическое занятие № 45.-46</b> Определение макаронных свойств муки	4	
	<b>Практическое занятие № 47.48.49</b> Составление рецептуры макаронного теста	6	
	<b>Практическое занятие № 50-51</b> Составление схемы производства макаронных изделий на автоматических поточных линиях с сушкой подвесным способом (длинных)	4	
	<b>Практическое занятие № 52-53</b> Составление схемы производства короткорезанных макаронных изделий на комплексных механизированных поточных линиях	4	
	<b>Практическое занятие № 54-55</b> Расчет и анализ фактического выполнения норм расхода сырья	4	
	<b>Практическое занятие № 56-57</b> Расчет рецептуры макаронного изделия из твердых сортов муки	4	
	<b>Практическое занятие № 58-59</b> Расчет нормы расхода добавок (на 100 кг муки влажностью 14.5%)	4	
	<b>Практическое занятие № 60</b> Составление схемы движение теста в шнековой камере	2	
	<b>Практическое занятие № 61-62</b> Определение варочных свойств макаронных изделий	4	
	<b>Практическое занятие № 63-64</b> Расчет потери сухих веществ перешедших варочную воду макаронных изделий	4	
	<b>Практическое занятие № 65-66</b> Расчет нормы расходы сырья в зависимости от технологических затрат и потерь макаронного производства	4	
	<b>Практическое занятие № 67-68</b> Определить влияние состава муки на качества готовых макаронных изделий.	4	
	<b>Практическое занятие № 60-70</b> Решение ситуационных задач по приготовлению макаронных изделий	4	
	<b>Практическое занятие № 71</b> Автоматизация процессов управления качеством готовой продукции макаронных изделий.	2	
	<b>Практическое занятие № 72-73</b> Освоение технологии замеса макаронного теста различных видов.	4	
	<b>Практическое занятие № 74,75,76</b> Современные виды упаковки для различных видов макарон, влияние герметичности упаковки на срок годности продукции. Предотвращение заражения вредителей и плесневых грибов при хранении.	6	
<b>Тема 1.3 Технология кондитерских изделий</b>	<b>Содержание.</b>	<b>126/96/2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3
	<b>19.</b> Характеристика сырья основного и вспомогательного	2	
	<b>20.</b> Подготовка сырья к производству.	2	
	<b>21.</b> Вкусовые и ароматизирующие вещества	2	

22. Технология мучных кондитерских изделий	2	ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07. ОК.09
23 Технология приготовления печенья (сахарного, овсяного, галетного)	2	
24. Технология приготовления пряников различными способами	2	
25 Технология приготовления зефира	2	
26. Технология приготовления мармелада и пастелы.	2	
27 Технология приготовления халвы.	2	
28. Технология приготовления карамели	2	
29. Технология приготовления шоколадных конфет	2	
30. Технология приготовления пирожных и тортов	2	
31.Технология приготовления различных кремов и помадок	2	
32Упаковка и хранения кондитерских изделий.	2	
<b>В том числе практических занятий</b>	<b>96</b>	
<b>Практическая № 77,78,79</b> Органолептическая оценка качества основного и вспомогательного сырья, вкусовых и ароматических веществ	6	
<b>Практическая № 80-81</b> Составление технологических схем для приготовления соломки, баранки,	4	
<b>Практическая № 82-83</b> Составление технологических схем для приготовления галет и крекеров	4	
<b>Практическая № 84,85,86</b> Составление технологических схем для приготовления печенья (сахарного, овсяного, галетного)	6	
<b>Практическая № 87-88</b> Составление технологических схем для приготовления пряника двумя способами	4	
<b>Практическая № 89,90,91</b> Расчет производственных рецептур расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий при производстве пряников	6	
<b>Практическая № 92,93,94</b> Расчет производственных рецептур расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий при производстве вафель с различными начинками.	6	
<b>Практическая № 95</b> Составление технологических схем для приготовления зефира	2	
<b>Практическая № 99-97</b> Составление технологических схем для приготовления мармелада и пастелы	4	
<b>Практическая № 98-99</b> Составление технологических схем для приготовления халвы	4	
<b>Практическая № 100-101</b> Составление технологических схем для приготовления карамели	4	
<b>Практическая № 102-103</b> Составление технологических схем для приготовления карамели с различными начинками	4	
<b>Практическая № 104-105</b> Составление технологических схем для приготовления	4	

	карамельного сиропа		
	<b>Практическая № 106,107,108</b> Составление технологических схем для приготовления шоколадных конфет различными начинками	6	
	<b>Практическая № 109</b> Составление технологической схемы терперировании шоколада	2	
	<b>Практическая № 110-111</b> Составление технологических схем для приготовления шоколадных конфет вафельной прослойкой	4	
	<b>Практическая № 112-113</b> Составление технологических схем для приготовления пирожного заварного	4	
	<b>Практическая № 114-115</b> Составление технологических схем для приготовления бисквитных пироженных.	4	
	<b>Практическая № 116-117</b> Составление технологических схем для приготовления воздушные, миндально ореховых пироженных	4	
	<b>Практическая № 118-119</b> Составление технологической схемы для приготовления крема белкового, сливочного.	4	
	<b>Практическая № 120,121,122</b> Составление технологических схем для приготовления тортов (бисквитные, песочные, воздушно-ореховые)	6	
	<b>Практическая № 123-124</b> Хранение, упаковка, маркировка мучных кондитерских	4	
<b>Курсовая работа (проект)</b>			
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация работы на автоматизированной линии по производству пряников.</li> <li>2. Организация работы на автоматизированной линии для производство дрожжевых изделий с начинкой</li> <li>3. Организация работы на автоматизированной линии по производству батона нарезного.</li> <li>4. Организация работы на автоматизированной линии по производству булки городской.</li> <li>5. Организация работы на автоматизированной линии по производству хлеба подового.</li> <li>6. Организация работы на автоматизированной линии по производству вафель</li> <li>7. Организация работы на автоматизированной линии по производству печенья</li> <li>8. Организация работы на автоматизированной линии по производству пряников.</li> <li>9. Организация работы на автоматизированной поточной линии по производству конфет</li> <li>10. Организация работы на автоматизированной линии по производству желейной продукции</li> <li>11. Организация работы на автоматизированной линии по производству зефира.</li> <li>12. Организация работы на электрооборудование по просеиванию муки</li> <li>13. Организация работы на автоматизированной линии по производству пирожного Эклер</li> <li>14. Организация работы на автоматизированной линии по производству бисквитных тортов и пирожных на предприятии мощности 0.6 тон в сутки</li> <li>15. Организация работы на автоматизированной линии по производству тортов и пирожных из песочного теста на предприятии мощностью 340 кг. в сутки</li> <li>16. Организация работы на автоматизированной линии по производству макаронных изделий из муки первого сорта</li> <li>17. Организация работы на автоматизированной линии по производству макаронных изделий из муки</li> </ol>	16	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07. ОК.09

<p>твердых сортов пшеницы.</p> <p>18. Организация работы на автоматизированной линии для упаковки готовых хлебобулочных изделий</p> <p>19. Организация работы на автоматизированной линии для завёртывания и упаковки кондитерских изделий.</p> <p>20. Организация работы на автоматизированной линии для завёртывания и упаковки макаронных изделий</p> <p>21. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки опарным способом.</p> <p>22. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки безопарным способом.</p> <p>23. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки по ускоренной технологи</p> <p>24. Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах.</p> <p>25. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием заквасок.</p> <p>26. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием специальных полуфабрикатов.</p> <p>27. Производство хлебобулочных изделий из ржаного теста с использованием улучшителей.</p> <p>28. Производство диетических хлебобулочных изделий.</p> <p>29. Производство изделий лечебно профилактического назначения.</p> <p>30. Организация работы цеха по производству пряников на предприятии мощностью 1300 кг/сут</p> <p>31. Организация работы цеха по производству пряников на предприятии мощностью 150 кг/ч</p> <p>32. Организация работы цеха по производству пряников на предприятии мощностью 240 кг/ч</p> <p>33. Организация работы цеха по производству печенья на предприятии мощностью 280кг/ч</p> <p>34. Организация работы цеха по производству печенья на предприятии мощностью 1500кг/сут</p> <p>35. Организация работы цеха по производству вафель на предприятии мощностью 230кг/ч</p> <p>36. Организация работы цеха по производству вафель на предприятии мощностью 1800кг/сут</p> <p>37. Организация работы цеха по производству кондитерских изделий на предприятии9. Организация работы цеха по производству кондитерских изделий на предприятии мощностью 0,75т/сут</p> <p>38. Организация работы цеха по производству кондитерских изделий на предприятии мощностью 0,75т/сут</p> <p>39. Организация работы цеха по производству восточных(мучных) кондитерских изделий на предприятии мощностью 70кг/ч</p> <p>40. Организация работы цеха по производству бисквитных тортов и пирожных на предприятии мощностью 0,8т/сут</p> <p>41. Организация работы цеха по производству бисквитных тортов и пирожных на предприятии мощностью 1100кг /сут</p> <p>42. Организация производства тортов и пирожных из песочного теста на предприятии мощностью 0,6т/сут</p> <p>43. Организация производства тортов и пирожных из песочного теста на предприятии мощностью 340 кг/сут</p> <p>44. Организация производства национальных тортов и пирожных на предприятии мощностью 0,3т/сут</p> <p>45. Организация производства национальных тортов и пирожных на предприятии мощностью 0,7т/сут</p> <p>46. Организация производства тортов и пирожных из слоеного теста на предприятии мощностью 0,6т/сут</p> <p>47. Организация производства тортов и пирожных из слоеного теста на предприятии мощностью 1,2т/сут</p> <p>48. Организация производства комбинированных тортов и пирожных на предприятии мощностью 1,8т/сут</p> <p>49. Организация производства комбинированных тортов и пирожных на предприятии мощностью 0,7т/сут</p> <p>50. Организация производства тортов и пирожных из заварного теста на предприятии мощностью 1,4т/сут</p> <p>51. Организация производства тортов и пирожных из заварного теста на предприятии мощностью 0,3т/сут</p>		
--	--	--

52. Организация производства низкокалорийных тортов и пирожных на предприятии мощностью 0,4т/сут 53. Организация производства низкокалорийных тортов и пирожных на предприятии мощностью 0,7т/сут 54. Организация производства пряников на предприятии мощностью 250 кг/ч 55. Организация производства печенья на предприятии мощностью 320кг/ч 56. Организация производства вафель на предприятии мощностью 400кг/ч 57. Исследование изменений качественных показателей кондитерских изделий при хранении 58. Исследование влияния качества сырья на кондитерские изделия 59. Инновации кондитерского производства		
<b>Консультация</b>	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>4</b>	
<b>Всего</b>	<b>338</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 2. Осуществление процесса приготовления теста различными способами 3. Обслуживание оборудования для приготовления теста 4. Участие в планировании структурного подразделения 5. Организация работы структурного подразделения 6. Руководство работой структурного подразделения 7. Анализ процесса и результатов работы подразделения 8. Оценки экономической эффективности производственной деятельности Осуществление процесса подготовки и дозирования сырья 9. Осуществление процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 10. Обслуживание оборудования для производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов 11. Участие в планировании структурного подразделения 12. Организация работы структурного подразделения 13. Руководство работой структурного подразделения 14. Анализ процесса и результатов работы подразделения 15. Оценки экономической эффективности производственной деятельности	108	
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий 4. Работа в производственно-технологической лаборатории Организация производства	180	

<p>5. Организация продовольственного и материально-технического снабжения</p> <p>6. Оперативное планирование работы производства</p> <p>7. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений</p> <p>8. Организация труда персонала на производстве</p> <p>9. Реализация готовой продукции на производстве</p> <p>10. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p> <p>11. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p> <p>12. Организация и осуществление технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов</p> <p>13. Работа в производственно-технологической лаборатории</p> <p>Организация производства</p> <p>14. Организация продовольственного и материально-технического снабжения</p> <p>15. Оперативное планирование работы производства</p> <p>16. Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений</p> <p>17. Организация труда персонала на производстве</p> <p>18. Реализация готовой продукции на производстве</p>		
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>8</b>	
<b>Всего</b>	<b>920</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Технологическое оборудование», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 примерной образовательной программы по профессии.

Лаборатория «Технологическое оборудование отрасли», оснащенная в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной образовательной программы по профессии.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п 6.1.2.5 примерной образовательной программы по профессии.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Аполлонский, С. М. Электрические аппараты управления и автоматики: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. М. Аполлонский, Ю. В. Куклев, В. Я. Фролов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-8114-9435-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195409>.

2. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В.Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>

3. Организация проведения монтажа и ремонта промышленного оборудования /А.Н. Феофанов, А. Г. Схиртладзе. – Москва: Академия, 2019. – 448 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1.Трудовой кодекс РФ (действующая редакция).

2.Технология, оснащение и организация ремонтно-восстановительного производства: учебник / В.А. Горохов, В.П. Иванов, А.Г. Схиртладзе, В.П. Борискин. – Старый Оскол: ТНТ, 2019. – 552с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

<b>Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p>ПК 1.1 Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>- выполнение работ по техническому обслуживанию в полном объеме в соответствии с регламентами и документацией завода изготовителя; - проводить диагностику оборудования и дефектацию; - грамотность и скорость решений производственных ситуаций с учётом оборудования.</p>	<p>Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной</p>
<p>ПК 1.2 Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>- осуществлять восстановление технологического процесса по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и соблюдением техники безопасности</p>	<p>Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы.</p>
<p>ПК 1.3 Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки соблюдением техники безопасности</p>	<p>- осуществлять очищение и смазку механических деталей по результатам проведенной диагностики с применением инструментов приспособлений и оборудования, в ходе выполнения санитарной обработки, смазки, наладки и регулировки оборудования в соответствии с производственным заданием и работы.</p>	<p>Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной</p>

**Приложение 1.2**  
**к ПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.02 ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

2025 г.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>30</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	30
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	30
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>34</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	34
2.2. Структура профессионального модуля .....	34
2.3. Содержание профессионального модуля.....	35
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>40</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	40
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	40
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>42</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
«ОРГАНИЗАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА  
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА  
АВТОМАТИЗИРОВАННЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ЛИНИЯХ»**

**1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности «Организационно-техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы «Организационно-техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях».

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01 ОК 09	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языках 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,	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	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,

	<p>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 рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
--	--	--	--

	<p>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>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>	<p>хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
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.		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	50	190
Самостоятельная работа	4	
Практика, в т.ч.:	252	
учебная	72	
производственная	180	
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 УП 02 ПП 02 ПМ 02	4   12	
Всего	<b>512</b>	

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:					
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работ	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел № 1 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>248</b>	<b>190</b>	<b>248</b>	50		<b>4</b>		
	Учебная практика	<b>72</b>						<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>180</b>							<b>180</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>512</b>	<b>190</b>	<b>248</b>	<b>50</b>			<b>72</b>	<b>180</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел N.1 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			
МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		248/190/4	
Тема 1. Производственный процесс на предприятии и его организация	<b>Содержание</b>	<b>20/16</b>	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Структура производственного процесса	2	
	Длительность производственного цикла	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>12</b>	
	ПЗ № 1. Анализ структуры производственного процесса	6	
	ПЗ № 2. Расчёт длительности производственного цикла	6	
	ПЗ № 3. Определение и анализ длительности производственного цикла	4	
Тема 1.2 Организация основного производства	<b>Содержание</b>	<b>20/12/4</b>	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Основные понятия и характеристики поточного производства	2	
	Анализ и организация потока	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>44</b>	
	ПЗ № 4. Задачи на основные понятия и характеристики поточного производства	6	
	ПЗ № 5. Задачи по расчёту, анализу и организации потока	6	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	Анализ потокового производства	2	
Разработка рекомендаций по улучшению производственного потока	2		
Тема 1.3 Организация материально-технического обслуживания	<b>Содержание</b>	<b>38/30</b>	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Организация ремонта оборудования	2	
	Организация складского хозяйства	2	
	Организация внутривозовского транспорта	2	
	Организация энергетического хозяйства	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>30</b>	
ПЗ №6. Задачи по организации оборудования	6		

	<b>ПЗ №7.</b> Задачи по ремонту оборудования	6			
	<b>ПЗ №8.</b> Задачи по организации складского хозяйства	6			
	<b>ПЗ №9.</b> Задачи по внутривозовского транспорта	6			
	<b>ПЗ №10.</b> Задачи по энергетического хозяйства	6			
<b>Тема 1.4</b> Производственная мощность хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий и её резервы	<b>Содержание</b>	<b>16/12</b>	OK 01 OK 09 ПК 2.1 ПК 2.2		
	Производственная мощность и коэффициент её использования	2			
	Анализ и выявление резервов производственной мощности	2			
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>32</b>			
	<b>ПЗ №11.</b> Задачи по определению производственной мощности и коэффициентов её использования	6			
	<b>ПЗ №12.</b> Задачи по анализу и выявлению резервов производственной мощности.	6			
<b>Тема 1.5.</b> Подбор оборудования	<b>Содержание</b>	<b>42/36</b>	OK 01 OK 09 ПК 2.1 ПК 2.2		
	Организация и принцип функционирования комплексов технологического оборудования хлебопекарного производства	2			
	Организация и принцип функционирования комплексов технологического оборудования кондитерского производства	2			
	Организация и принцип функционирования комплексов технологического оборудования макаронного производства	2			
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>36</b>			
	<b>ПЗ № 13.</b> Подбор технологического оборудования хлебопекарного, оборудование	6			
	<b>ПЗ № 14.</b> Подбор технологического оборудования, кондитерского оборудование	6			
	<b>ПЗ № 15.</b> Подбор технологического оборудования, макаронного оборудование	6			
	<b>ПЗ № 16.</b> Составление технологической линии хлебопекарного оборудование	6			
	<b>ПЗ № 17.</b> Составление технологической линии кондитерского оборудование	6			
	<b>ПЗ № 18.</b> Составление технологической линии и макаронного оборудование	6			
	<b>Тема 1.6.</b> Программное обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	<b>Содержание</b>		<b>30/24</b>	OK 01 OK 09 ПК 2.1 ПК 2.2
		Программное обеспечение производства хлеба и хлебобулочных изделий		2	
Программное обеспечение производства кондитерских изделий		2			
Программное обеспечение производства макаронных изделий		2			

	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>24</b>	
	ПЗ № 19. Проектирование линий оборудования для производства хлеба .	6	
	ПЗ № 20. Проектирование линий оборудования для производства хлебобулочных изделий	6	
	ПЗ № 21. Проектирование линий оборудования для производства кондитерских изделий	6	
	ПЗ № 22. Проектирование линий оборудования для производства макаронных изделий	6	
<b>Тема1.7. Организация работы предприятия и его техническое оснащение</b>	<b>Содержание</b>	<b>76/48</b>	ОК 01 ОК 09 ПК 2.1 ПК 2.2
	Механическое оборудование, классификация.	2	
	Тепловое и холодильное оборудование хлебопекарной промышленности	2	
	Тепловое и холодильное оборудование кондитерской промышленности	2	
	Тепловое и холодильное оборудование макаронной промышленности	2	
	Правила эксплуатации оборудования и требования к технике безопасности	2	
	Требования к оборудованию, инвентарю и таре хлебобулочных, изделий	2	
	Требования к оборудованию, инвентарю и таре кондитерских изделий	2	
	Требования к оборудованию, инвентарю и таре макаронных изделий	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>60</b>	
	ПЗ № 23. Типы теплового и холодильного оборудования, применяемого производстве.	6	
	ПЗ № 24. Проанализировать режимы работы оборудования и их соответствие технологическим требованиям.	6	
	ПЗ № 25. Требования к изготовлению и хранению хлебобулочных изделий	6	
	ПЗ № 26. Требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий	6	
	ПЗ № 27. Требования к изготовлению и хранению макаронных изделий	6	
ПЗ № 28. Совершенствование организации производства хлебобулочных изделий	4		

	<b>ПЗ № 29.</b> Совершенствование организации производства кондитерских изделий	4	
	<b>ПЗ № 30.</b> Совершенствование организации производства макаронных изделий	4	
	<b>ПЗ № 31.</b> Разработка предложений по улучшению технического оснащения хлебопекарного производства	6	
	<b>ПЗ № 32.</b> Разработка предложений по улучшению технического оснащения кондитерского производства	6	
	<b>ПЗ № 33.</b> Разработка предложений по улучшению технического оснащения макаронного производства	6	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>4</b>	
<b>Всего</b>		<b>248</b>	
<b>Учебная практика</b>		<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>			
1. Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			
2. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			
3. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			
4. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			
5. Программное обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.			
6. Изучение подбора оборудования для поточных линий на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий			
<b>Производственная практика</b>		<b>180</b>	
<b>Виды работ</b>			
1. Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;			
2. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;			
3. Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных			

<p>технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p><b>4.</b>Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;</p> <p><b>5.</b>Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании;</p> <p><b>6.</b>Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства;</p> <p><b>7.</b>Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p><b>8.</b>Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p><b>9.</b>Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p><b>10.</b>Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;</p>		
<b>Промежуточная аттестация- экзамен</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>512</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

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

Кабинеты «Технологии продуктов питания из растительного сырья» «Технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья» «Процессов и аппаратов пищевых производств», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 примерной образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. 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.

2. 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.

3. 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

##### 3.2.2. Дополнительные источники

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> (дата обращения: 21.11.2022). — 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> (дата обращения: 21.11.2022). — 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> (дата обращения: 21.11.2022). — 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> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p>ПК 2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Экспертное наблюдение при выполнении лабораторной работы, решении ситуационных задач</p> <p>Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; заданий по учебной и производственной практикам; заданий по самостоятельной работе</p>
<p>ПК 2.2 Осуществлять технологическое обеспечение</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических</p>	

<p>процессов хранения и переработки зерна и семян</p>	<p>работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
<p>ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p>	

	<p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	
--	---	--

**Приложение 1.3**  
**к ПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ,  
ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»**

**2025 год**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>47</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	47
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	47
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>55</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	55
2.2. Структура профессионального модуля .....	55
2.3. Содержание профессионального модуля.....	56
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>61</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	61
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	61
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>62</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ.03 ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ СЫРЬЯ, ПОЛУФАБРИКАТОВ И ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В ПРОЦЕССЕ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ»

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части. Определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы. Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	

<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>наставника) определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>	
<p><b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания</p>	

	самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования	презентации; кредитные банковские продукты	
<b>ОК 04</b> Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Психологические основы деятельности коллектива. Психологические особенности личности.	
<b>ОК 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
<b>ОК.06</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты	

<p>общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>		<p>антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
<p><b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности «техник-технолог» по производству продуктов питания из растительного сырья. Организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства. Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. Эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Принципы бережливого производства. Основные направления изменения климатических условий региона. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях.</p>	
<p><b>ОК.08</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в</p>	<p>роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для</p>	

	<p>профессиональной деятельности;  пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</p>	<p>профессии; средства профилактики перенапряжения</p>	
<p><b>ОК.09</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p><b>ПК 3.1.</b>  Организовывать входной контроль качества и безопасности молочного сырья и вспомогательных компонентов, упаковочных материалов, производственный контроль полуфабрикатов,</p>	<p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной</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</p>	<p>подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования</p>

<p>параметров технологических процессов и контроль качества готовой молочной продукции</p>	<p>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</p>	<p>лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>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</p>
--	--	--	--

	оборудования и расходных материалов		индивидуальной защиты,
<b>ПК 3.2.</b> Контролировать производственные стоки и выбросы, отходы производства, пригодные и непригодные для дальнейшей промышленной переработки молочной продукции	осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии регламентами, 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,	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 и 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	Практический опыт: 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

	<p>осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду средства индивидуальной защиты, вести составление необходимой документацию процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>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, и требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>сырья путем составления учетно-отчетной документации</p>
--	---	--	---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	164	128
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	8	
Практика, в т.ч.:	324	
учебная	108	
производственная	216	
Промежуточная аттестация, в том числе		
МДК 03.01. в форме комплексного экзамена	2	
МДК 03.02. в форме комплексного экзамена	2	
УП 03		
ПП 03		
ПМ 03 экзамен	8	
<b>Всего</b>	<b>508</b>	<b>128</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:					
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01	Раздел 1. Производственно-технологический контроль	<b>88</b>	64	<b>88</b>	20	-	<b>4</b>		
ПК 3.1	Раздел 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<b>88</b>	64	<b>88</b>	20		<b>4</b>		
ПК 3.2		Учебная практика	108					<b>108</b>	
	Производственная практика	216							<b>216</b>
	Промежуточная аттестация	<b>8</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>508</b>	<b>128</b>	<b>176</b>	<b>40</b>		<b>8</b>	<b>108</b>	<b>216</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

2	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Производственно- технологический контроль</b>		<b>88</b>	
<b>МДК 03.01 Производственно-технологический контроль</b>		<b>88/64/4</b>	
<b>Тема 3.1. Введение. Законы и нормативные документы контроля качества и безопасности продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>18/16</b>	<b>ОК.01 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3</b>
	1.Организация производственно-технологического контроля на предприятиях отрасли. Государственный надзор	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>16</b>	
	<b>Практическое занятие №1</b> Производственно-технологический контроль на предприятиях отрасли	2	
	<b>Практическое занятие №2</b> Составление примерной программы (плана) производственного контроля	2	
	<b>Практическое занятие №3.</b> Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов	2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Общие методы анализа сырья на производстве	2	
	<b>Практическое занятие №5</b> Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 1. Журнал результатов анализа муки. Форма № 2. Журнал результатов анализа дополнительного сырья. Форма № 3. Журнал результатов анализа хлебобулочных изделий.	2	
	<b>Практическое занятие №6</b> Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 4. Журнал рецептов и технологических указаний по наименованиям изделий. Форма № 5. Журнал передачи лабораторной посуды. Форма № 6. Журнал учета металлопримесей в муке и т.д.	2	
<b>Практическое занятие №7</b> Изучение национальных стандартов на сырье и продукцию из растительного сырья	2		

	<b>Практическое занятие № 8</b> Сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава	2	
<b>Тема 3.2. Производственно-технологический контроль. Входной контроль и текущий контроль качества сырья, вспомогательных материалов и готовой продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>22/12/2</b>	<b>ОК.01 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3</b>
	1.Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	2	
	2.Порядок отбора средних проб полупродуктов и продуктов при текущем и конечном контроле и подготовка их для лабораторного анализа	2	
	3.Программа производственно-технологического контроля производства.	2	
	4.Характеристика производства, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готового продукта.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Входной лабораторный контроль основного и вспомогательного сырья и материалов	2	
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Порядок отбора средних проб сырья при входном, текущем контроле и подготовка их для лабораторного анализа.	2	
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Технологическая схема производства продукта. Составление схемы технологического контроля.	2	
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Методы анализа, контроль безопасности и качества сырья, вспомогательных материалов, готовых продуктов.	2	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Пооперационный производственный контроль. Составление схемы технологического контроля.	2	
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Контроль производства и качества полуфабрикатов из растительного сырья	2	
<b>Самостоятельная работа.</b> Составить технологическую схему производства продукта в ассортименте	<b>2</b>		
<b>Тема 3.3. Организация и основные задачи производственных лабораторий. Разработка нормативных и ведение</b>	<b>Содержание</b>	<b>24/18/2</b>	<b>ОК.01 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3</b>
<b>1.</b> Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи. Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	2		

<b>производственных документов по производственно-технологическому контролю</b>	Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>18</b>	
	<b>Практическое занятие № 15.</b> Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи.	2	
	<b>Практическое занятие №16.</b> Изучение должностных инструкций работников лаборатории	2	
	<b>Практическое занятие № 17.</b> Организация производственных лабораторий, права и обязанности в осуществлении производственного, входного, текущего контроля качества сырья и вспомогательных материалов.	4	
	<b>Практическое занятие № 18.</b> Разработка и утверждение технических условий, рецептур, технологических инструкций.	2	
	<b>Практическое занятие № 19.</b> Ведение производственных и лабораторных журналов по контролю качества и безопасности сырья и продукта.	4	
	<b>Практическое занятие № 20.</b> Общие понятия и группы показателей качества.	2	
	<b>Практическое занятие № 21.</b> Приемка, характеристика, хранение и подготовка сырья к пуску в производство	2	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовить презентацию по теме «Технологические и производственные лаборатории, их функции и задачи»	<b>2</b>	
<b>Тема 3.4. Физико-химические методы исследования</b>	<b>Содержание</b>	<b>20/18</b>	<b>ОК.01 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3</b>
	<b>1.</b> Физико-химические методы исследования. Отчетность при производственно-технологическом контроле. Формы журналов правила заполнения	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>18</b>	
	<b>Практическое занятие № 22.</b> Определение физико-химических показателей качества	4	
	<b>Практическое занятие № 23.</b> Правила отбора проб, подготовка к анализу и требования к физико-химическим показателям	2	
	<b>Практическое занятие № 24.</b> Порядок отбора, транспортировки и хранения проб сырья для санитарно – химического анализа.	4	
	<b>Практическое занятие № 25.</b> Методики определения мукомольных,	4	

	хлебопекарных и крупяных свойств зерна		
	<b>Практическое занятие № 26.</b> Заполнение отчетности при производственно-технологическом контроле	4	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>88</b>	
<b>Раздел 2. Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</b>		<b>88</b>	
<b>МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</b>		<b>88</b>	
<b>Тема 1.1. Контроль качества продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>24/16/2</b>	
	<b>1. Контроль качества продукции. Правила отбора проб</b>	2	
	<b>2. Испытательные лаборатории для предприятий</b>	2	
	<b>3. Методы контроля качества</b>	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>16</b>	
	<b>Практическое занятие № 1. Правила отбора проб</b>	4	
	<b>Практическое занятие №2. Методы контроля качества</b>	4	
	<b>Практическое занятие №3. Изучение национальных стандартов на сырье и продукцию из растительного сырья</b>	4	
	<b>Практическая работа №4. Контроль качества растительного сырья, поступающего на предприятия</b>	4	
	<b>Самостоятельная работа. Составить схему «Правила отбора проб готовой продукции»</b>	<b>2</b>	
<b>Тема 1.2. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>60/48/2</b>	<b>ОК.01 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3</b>
	<b>1. Требования к качеству сырья, полуфабрикатов</b>	2	
	<b>2. Требования к качеству готовой продукции</b>	2	
	<b>3. Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков</b>	2	
	<b>4. Идентификация сырья и продукции</b>	2	
	<b>5. Фальсификация сырья и продукции</b>	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>48</b>	
	<b>Практическое занятие № 5. Контроль качества основного сырья.</b>	6	
	<b>Практическое занятие № 6. Контроль качества дополнительного сырья</b>	6	
	<b>Практическое занятие № 7. Контроль качества полуфабрикатов</b>	4	
	<b>Практическое занятие №8. Оценка качества готовых изделий</b>	4	
	<b>Практическое занятие №9. Определение качества полуфабрикатов</b>	4	

	хлебобулочных изделий.		
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Виды замороженных полуфабрикатов. Условия и сроки хранения. Изучение нормативно-технологической документации. Подготовка и проведение лабораторного анализа	4	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Метод определения температуры, влажности и кислотности теста. Определение влажности макаронных изделий.	4	
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Дефекты макаронных изделий при производстве: слипание изделий между собой	4	
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Метод определения качества макаронных изделий по органолептическим и физико-химическим показателям согласно стандарту.	4	
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Метод определения оценки качества кондитерских изделий по показателям, предусмотренным нормативными документами.	4	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Определение качества полуфабрикатов кондитерских изделий.	4	
	<b>Самостоятельная работа.</b> Подготовить презентацию по теме «Контроль качества полуфабрикатов, готовых изделий, напитков»	2	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>88</b>	
<b>Учебная практика</b>			
<b>Виды работ</b>			
1. Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья		<b>108</b>	
2. Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов			
3. Осуществление процесса контроля качества готовых изделий			
<b>Производственная практика</b>			
<b>Виды работ</b>			
1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве		<b>213</b>	
2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов			
3. Организация и осуществление технологического процесса			
4. Работа в производственно-технологической лаборатории			
<b>Промежуточная аттестация - экзамен</b>		<b>8</b>	
<b>Всего</b>		<b>508</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатории «Автоматизации технологических процессов», «Микробиологии, санитарии и гигиены», «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции», оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544947>.

2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47005-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322547>.

3. Миколайчик, И. Н. Технохимический контроль: учебник для спо / И. Н. Миколайчик, Л. А. Морозова, Н. А. Субботина. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-6956-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165817>.

4. Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья: учебное пособие для спо / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 208 с. — ISBN 978-5-507-47463-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/378467>.

5. 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>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 3.1 ПК 3.2 ОК 01	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

**Приложение 1.4**  
**к ПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.04 ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»**

2025г.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>65</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	65
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	65
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>67</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	67
2.2. Структура профессионального модуля .....	67
2.3. Содержание профессионального модуля.....	68
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>71</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	71
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	71
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>72</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СТРУКТУРНОГО ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ»

### 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Обеспечение деятельности структурного подразделения».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности «Организация работы структурного подразделения».

### 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	<p>рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;</p> <p>рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</p> <p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>

	<p>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>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>	<p>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>
--	--	---	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	76	58
Самостоятельная работа	10	
Практика, в т.ч.:	72	
учебная	36	
производственная	36	
Промежуточная аттестация в том числе: МДК. 04.01 в форме экзамена УП. 04 ПП. 04 ПМ. 04	4  12	
<b>Всего</b>	<b>174</b>	

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.01	Раздел 1. Организация процессов производства солода, продукции	<b>90</b>	<b>58</b>	<b>90</b>	76		<b>10</b>		
ПК 4.1	броидильных производств и								
ПК 4.2	виноделия, безалкогольных								
ПК 4.3	напитков								
ПК 4.4	Учебная практика	<b>36</b>						<b>36</b>	
ПК 4.5	Производственная практика	<b>36</b>							<b>36</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>174</b>	<b>58</b>	<b>90</b>	<b>76</b>		<b>10</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>			
<b>МДК. 04.01 Организация работы структурного подразделения</b>		<b>90/58/10</b>	
<b>Тема 1.1</b> Планирование, организация и руководство работой структурного подразделения	<b>Содержание</b>	<b>12/6/2</b>	ОК.01 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	Организация работы структурного подразделения.	2	
	Планирование работы структурного подразделения.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	ПЗ №1. Роль организаций в современном обществе	2	
	ПЗ №2. Характеристики организаций	2	
	ПЗ №3. Организация как социальная подсистема	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Управление коллективом	<b>2</b> 2	
<b>Тема 1.2</b> Психология общения	<b>Содержание</b>	<b>20/16</b>	ОК.01 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5
	Этика и эстетика	2	
	Психология общения	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>16</b>	
	ПЗ №4. Типология организаций	2	
	ПЗ №5. Деловая игра «Создание организации». Выборы руководства фирмы и разработка учредительных документов	2	
	ПЗ №6. Деловая игра «Создание организации». Разработка финансово-материальных основ организационного проекта	2	
	ПЗ №7. Деловая игра «Создание организации». Презентация организационного проекта	2	
	ПЗ №8. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Обоснование целей организации и необходимых структурных изменений	2	
	ПЗ №9. Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации».	2	

	<b>ПЗ №10.</b> Организационные изменения, перепроектирование организации	2	
	<b>ПЗ №11.</b> Деловая игра «Организационный анализ и изменения в организации». Презентация проекта организационных изменений	2	
<b>Тема 1.3</b> Анализ результатов деятельности структурного подразделения	<b>Содержание</b>	<b>34/28/2</b>	ОК.01
	Организация производственного и технологического процесса	2	ПК 4.1
	Организация и нормирование труда.	2	ПК 4.2
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>28</b>	ПК 4.3
	<b>ПЗ №12.</b> Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений	2	ПК 4.4
	<b>ПЗ №13.</b> Расчет показателей использования основных средств	2	ПК 4.5
	<b>ПЗ №14.</b> Расчёт показателей использования оборотных средств	2	
	<b>ПЗ №15.</b> Расчёт бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу	2	
	<b>ПЗ №16.</b> Расчет технически обоснованных норм	2	
	<b>ПЗ №17.</b> Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда	2	
	<b>ПЗ №18.</b> Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда	2	
	<b>ПЗ №19.</b> Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы	2	
	<b>ПЗ №20.</b> Расчет среднемесячной заработной платы	2	
	<b>ПЗ №21.</b> Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости	2	
	<b>ПЗ №22.</b> Расчет экономических показателей работы предприятия	2	
	<b>ПЗ №23.</b> Оформление документов на различные операции с сырьем.	2	
	<b>ПЗ №24.</b> Оформление документов на различные операции полуфабрикатами и готовой продукции	2	
	<b>ПЗ №25.</b> Оформление табеля учета рабочего времени работников	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Основные показатели деятельности предприятий	2	
<b>Тема 1.4.</b> Нормативно-правовое регулирование в области руководства	<b>Содержание</b>	<b>18/8/6</b>	ОК.01
	Правовые основы организации работы структурного подразделения	2	ПК 4.1
	Основные принципы правового регулирования трудовых отношений	2	ПК 4.2

структурным подразделением	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	ПК 4.3
	ПЗ №26. Общие законы организации	2	ПК 4.4
	ПЗ №27. Законы и закономерности организации	2	ПК 4.5
	ПЗ №28. Принципы организации	2	
	ПЗ №29. Связующие процессы в организации	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
	Нормативно-правовые документы при трудоустройстве	2	
	Дисциплинарная и материальная ответственность работника	2	
Принятие управленческих решений	2		
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>4</b>	
<b>Всего</b>		<b>90</b>	
<b>Учебная практика раздела</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b>			
1. Участие в планировании структурного подразделения			
2. Организация работы структурного подразделения			
3. Руководство работой структурного подразделения			
4. Анализ процесса и результатов работы подразделения			
5. Оценки экономической эффективности производственной деятельности			
<b>Производственная практика</b>		<b>36</b>	
<b>Виды работ:</b>			
1. Планирование, организация и контроль деятельности структурного подразделения			
2. Участие в руководстве работой структурного подразделения			
3. Участие в анализе процесса и результатов деятельности подразделений			
<b>Промежуточной аттестации</b>		<b>16</b>	
<b>Всего</b>		<b>174</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Организация работы структурного подразделения»

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>

2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18143-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542338>

3. Грибов, В. Д., Управление структурным подразделением организации + eПриложение: Тесты.: учебник / В. Д. Грибов. — Москва: КноРус, 2023. — 277 с. — ISBN 978-5-406-11626-5. — URL: <https://book.ru/book/949436> — Текст: электронный.

4. Дрецинский, В. А. Планирование и организация работы структурного подразделения: учебник для среднего профессионального образования / В. А. Дрецинский. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 407 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14662-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544308>

5. Оплетаева, Н. А. Управление структурным подразделением организации: учебное пособие / Н. А. Оплетаева. — Омск: Омский ГАУ, 2019. — 76 с. — ISBN 978-5-89764-817-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126621>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01	<p><b>На оценку «отлично»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.</p> <p><b>На оценку «хорошо»</b> если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p><b>На оценку «удовлетворительно»</b> если студент демонстрирует недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах.</p> <p><b>На оценку «неудовлетворительно»</b> если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.</p>	<p>Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, защита курсовых и дипломных проектов (работ), экзамены.</p> <p>Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>

**Приложение 1.5**  
**к ПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР»**

**СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>75</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы.....	75
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	75
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>78</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	78
2.2. Структура профессионального модуля .....	78
2.3. Содержание профессионального модуля.....	79
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>84</b>
3.1 Материально-техническое обеспечение.....	84
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	84
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>85</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 12901 КОНДИТЕР»

## 1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: обучающийся должен освоить основной вид деятельности изготовление теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

Профессиональный модуль включен в обязательную часть профессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п.4.3. ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

### Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	
ОК 3	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 4	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 5	
ОК 6	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 7	
ОК 8	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 9	
	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

### Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Изготавливать теста, полуфабрикаты, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера
ПК 5.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 5.2	Выполнять технологические операции по изготовлению теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

**В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:**

<p><b>Владеть навыками</b></p>	<p><b>ПК5.1-</b> подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>-проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера;</li> <li>- упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</li> </ul> <p><b>ПК5.2</b> –подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- изготовления кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</li> <li>- презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;</li> <li>-приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</li> <li>-упаковке готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</li> </ul>
<p><b>Уметь</b></p>	<p><b>ПК5.1</b> -выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе;</li> <li>-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции</li> </ul> <p><b>ПК5.2</b> -замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</li> <li>- реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности;</li> <li>- аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;</li> <li>- эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</li> </ul>
<p><b>Знать</b></p>	<p><b>ПК5.1</b> нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной</li> </ul>

<p>продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-назначение, правила использования применяемого</li> <li>-технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</li> </ul> <p><b>ПК5.2</b> -нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции</li> </ul> <p>требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям;</li> <li>-методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;</li> <li>-пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>-правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями;</li> <li>-принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания.</li> </ul>
---

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	<b>154</b>	114
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	10	-
Практика, в т.ч.:	<b>252</b>	<b>252</b>
учебная	108	108
производственная	144	144
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 05.01 в форме экзамена	4	
УП 05	6	
ПП 05	6	
ПМ 0Х (в случае экзамена ПМ)	<b>16</b>	
Всего	<b>422</b>	<b>366</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:				Учебная практика	Производственная практика
				Учебные занятия	Курсовая работа (проект)	Самостоятельная работа	Производственная практика		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	МДК. 05.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	<b>158</b>	<b>114</b>	<b>158</b>	34	-	<b>10</b>		
	Учебная практика	<b>108</b>						<b>108</b>	
	Производственная практика	<b>144</b>							<b>144</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>							
	<b>Всего:</b>	<b>422</b>	<b>114</b>		<b>34</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>108</b>	<b>144</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия	Объем в, ак.ч./в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	
<b>ПМ 05. «Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер»</b>		<b>422</b>	
<b>МДК 05.01 Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер</b>		<b>158</b>	
<b>Раздел 1. Подготовка фаршей, начинок и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>72/52/4</b>	ОК 01-09
	Способы разрыхления теста (механический, химический, биологический)	2	
	Подготовка основного и вспомогательного кондитерского сырья к производству (мука, масло сливочное, яйцо и т.д.)	2	
	Приготовление фаршей (мясной, рыбный, капустный и т.д.) и начинок (творожная, маковая и т.д.)	2	
	Приготовление сиропов (для пропитки, жжёнки) и помады основной и её производных	2	
	Приготовление крема сливочного основного и его производных (шоколадный, кофейный, ореховый, фруктовый, «Новый»)	2	
	Приготовление белкового крема сырцовым и заварным способом, крема «Зефир»	2	
	Приготовление заварного крема, крема из сливок и сметаны	2	
	Приготовление мастики и глазури сырцовым и заварным способом	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>52</b>	
	Практическое занятие № 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4	
	Практическое занятие № 2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха	4	
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4	
Практическое занятие № 4. Материально-техническое оснащение предприятий питания, подбор и расчет посуды, оборудования и инвентаря.	4		

	Практическое занятие № 5. Организация снабжения, складского хозяйства и хранения продуктов, тарного и весового хозяйства.	4	
	Практическое занятие № 6. Характеристика структуры производства. Организация работы заготовочных цехов.	4	
	Практическое занятие № 7. Организация работы кондитерского цеха.	4	
	Практическое занятие № 8. Организация работы мучного цеха.	4	
	Практическое занятие № 9. Организация работы цеха отделочных полуфабрикатов.	4	
	Практическое занятие № 10. Организация работы специализированных цехов.	4	
	Практическое занятие № 11. Требование к упаковке, срокам хранения, условиям транспортировки, реализации полуфабрикатов централизованного производства. Использование пищевых отходов.	4	
	Практическое занятие № 12. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	4	
	Практическое занятие № 13. Бракераж готовой продукции. Правила отпуска и хранения готовых блюд.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Приготовление шоколадной продукции для оформление кондитерских изделий	<b>4</b>	
<b>Раздел 2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>80/62/6</b>	ОК 01-09
	Изделия из песочного теста. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, дефекты, причины возникновения, способы устранения. Печенье (отсадные, нарезные), кексы.	2	
	Изделия из бисквитного теста. Технологический процесс приготовления бисквитного полуфабриката основным способом с подогревом, требования к качеству, дефекты, причины возникновения, способы устранения. Рулеты, пироги, печенье.	2	
	Крошковый полуфабрикат. Технологический процесс приготовления, требования к качеству, дефекты, причины возникновения, способы устранения.	2	
	Приготовление бисквитных пирожных и тортов. Подготовка сырья. Приготовление полуфабрикатов. Правила и условия хранения изделий. Требования к качеству. Возможные дефекты.	2	
	Приготовление песочных пирожных и тортов. Подготовка сырья.	2	

Приготовление полуфабрикатов. Правила и условия хранения изделий. Требования к качеству. Возможные дефекты.		
Приём и оформление платежей за кондитерскую, шоколадную продукцию по заданию кондитера. Упаковка готовой кондитерской, шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	2	
<b>В том числе практических занятий</b>	<b>62</b>	
Практическое занятие № 14. Решение ситуационных задач на расчет калькуляционных карт кондитерских изделий	6	
Практическое занятие № 15. Приготовление отделочных полуфабрикат-крема, глазури, помады, шоколада.	4	
Практическое занятие № 16. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	4	
Практическое занятие № 17. Приготовление выпеченных полуфабрикатов – вафельное тесто.	4	
Практическое занятие № 18. Приготовление выпеченных полуфабрикатов – пряничное тесто.	4	
Практическое занятие № 19. Приготовление выпеченных полуфабрикатов – песочное тесто.	4	
Практическое занятие № 20. Приготовление выпеченных полуфабрикатов – бисквитное тесто.	4	
Практическое занятие № 21. Приготовление выпеченных полуфабрикатов – сдобное пресное тесто.	4	
Практическое занятие № 22. Приготовление выпеченных полуфабрикатов – крошковое тесто.	4	
Практическое занятие № 23. Приготовление бисквитных пирожных.	4	
Практическое занятие № 24. Приготовление бисквитных тортов.	4	
Практическое занятие № 25. Приготовление песочных пирожных.	6	
Практическое занятие № 26. Приготовление песочных тортов.	6	
Практическое занятие № 27. Приготовление пирожных и тортов с пониженной калорийностью.	4	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>6</b>	
Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера		
<b>Консультация</b>	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>4</b>	

<p><b>Учебная практика</b> <b>Виды работ:</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий</li> <li>3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> <li>4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</li> <li>5. Выбор и применение методов приготовления кондитерских изделий и шоколадных изделий в зависимости от вида используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.</li> <li>6. Технологию приготовления теста, умение готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>7. Приготовление, оформление кондитерских и шоколадных изделий разнообразного ассортимента.</li> <li>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</li> <li>9. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>10. Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</li> <li>11. Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</li> <li>12. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</li> </ol>	<p><b>108</b></p>	<p>ОК 1-9 ПК 5.1-5.2</p>
---	--	-------------------	------------------------------

<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b>	1. Соблюдение требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции. 2. Обслуживание оборудования:- подготовка муки и крахмала и просеивание муки, сахара, меда, патоки, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, масла, маргарина, жиров для жарки, овощей, фруктов, вкусовых и ароматических веществ, орехов и мака; 3. Безопасные приемы работы с электрическим оборудованием (тестомесильная и взбивальная машина, электрическая печь и жарочный шкаф, просеиватель) 4. Приготовление выпеченных полуфабрикатов (блинчатого, сдобного пресного, бисквитного, вафельного, песочного). 5. Приготовление отделочных полуфабрикатов (сахарных сиропов и помады, желе, жженки, глазури, кремов) 6. Приготовление кексов, пряников, коврижки и печенья. 7. Приготовление рулетов, пирожных, тортов.	<b>144</b>	ПК 5.1-5.2
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>		
<b>Всего</b>	<b>264</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Технологического оборудования молочного производства», «Технологического оборудования для специализированных пищевых продуктов».

Лаборатории «Технологического оборудования для центробежного разделения жидких пищевых систем», «Технологического оборудования для фасовки и упаковки пищевых продуктов», «Производство мороженого».

Оснащенные базы практики, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и фрм обслуживания: учебник И.Ю. Бурчакова. - М: Издательский центр «Академия», 2020. – 384с.

2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий/ Л.С. Кузнецова. М.Ю. Сиданова – М: Издательский центра «Академия», 2018-400 с.

3. Марсузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/ Л.В. Мармузова– М: Издательский центра «Академия», 2022-288 с.

4. Производственное обучение профессии «Кондитер»: П801 в 2 ч. – Ч. 1(2): учеб.пособие для студ. Учреждений сред.проф. образования/ В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Н.Н. Беломестная, Н.В.Доценко. - 5-е изд., стер - М: Издательский центра «Академия», 2018 –192 с (208 с.).

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12117866/paragraph/62909/highlight/O%20качестве%20и%20безопасности%20пищевых%20продуктов:1>

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- Режим доступа:

<http://ivo.garant.ru/#/document/166149/paragraph/4/highlight/ПРАВИТЕЛЬСТВО%20РОССИЙСКОЙ%20ФЕДЕРАЦИИ%20ПОСТАНОВЛЕНИЕ%20от%2015%20августа%201997%20г.%20N%201036%20ОБ%20УТВЕРЖДЕНИИ%20ПРАВИЛ%20ОКАЗАНИЯ%20УСЛУГ%20ОБЩЕСТВЕННОГО%20ПИТАНИЯ:3>

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125153/paragraph/57006/highlight/3.%20Сан%20ПиН%20202.3.6.%201079-01:7>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1. -5.2. ОК 01-09	<p><b>Знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>-последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>-регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов;</li> <li>-<i>нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);</i></li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>-требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>-виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>-правила утилизации отходов;</li> <li>-виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>-виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;</li> <li>-виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;</li> <li>- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;</li> <li>- способы правки кухонных ножей</li> </ul> <p><b>Умения</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;</li> <li>-выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в</li> </ul>	<p>Письменное тестирование.</p> <p>Собеседование</p> <p>Экзамен</p>

	<p>соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>-владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>-мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;</p> <p>-проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании-выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</p> <p>-включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;</p> <p>-рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p> <p><b>Действия</b></p> <p>- подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления</p>	<p>Практическая работа.</p> <p>Экзамен.</p> <p>Виды работ на практике</p>
--	--	---

**Приложение 1.6**  
**к ПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.06 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ**  
**16472 ПЕКАРЬ»**

**2025 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>89</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	89
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	89
1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П .....	92
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>96</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	96
2.2. Структура профессионального модуля .....	96
2.3. Содержание профессионального модуля.....	97
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>107</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	107
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	107
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>108</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ  
«ПМ.06 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ БЛОК. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472  
ПЕКАРЬ»**

**1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы**

Цель модуля: освоение вида деятельности Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь. Профессиональный модуль включен в вариативную часть профессионального цикла образовательной программы.

**1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля**

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ПОП-П).

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части. Определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы. Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	
<b>ОК 04</b> Эффективно	Организовывать работу коллектива и	Психологические основы деятельности	

взаимодействовать и работать в коллективе команде	команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	коллектива. Психологические особенности личности.	
<b>ОК 07</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности «техник-технолог» по производству продуктов питания из растительного сырья. Организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства. Организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона. Эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения. Принципы бережливого производства. Основные направления изменения климатических условий региона. Правила поведения в чрезвычайных ситуациях.	
<b>ПК 6.1.</b> Разработка меню ассортимента хлебобулочной продукции	Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции. Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных	Разработка меню/ассортимента хлебобулочной продукции. Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, Наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности

		полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.	готовой хлебобулочной продукции.
<b>ПК 6.2.</b> Заказ и Подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий.	Применять приемы смешанной закваски. Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.	Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов.	Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации. Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
<b>ПК 6.3</b> Замешивание и формовка теста.	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе. Определять дефекты теста	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента	Замешивание и формовка теста вручную. Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании.
<b>ПК.6.4</b> Выпечка хлебобулочных изделий	Технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий. Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке.	Выпечка несдобных хлебобулочных изделий. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

		Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.	
<b>ПК 6.5.</b> Презентация и продажа хлебобулочных изделий	Творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения. Готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу.	Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.	Презентация готовой хлебобулочной продукции потребителям элементами шоу. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П

№ п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.	ПК. 6.1. ПК. 6.2. ПК. 6.3	Составлять рецептуры хлебобулочных изделий <b>Владеть навыками:</b> -разработка меню ассортимента хлебобулочной продукции -составление заявок на полуфабрикаты и продукты -подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству. Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции -контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве; <b>Знать:</b> -Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность	<b>МДК 06.01 Технология приготовления и разделка теста</b>	220	По рекомендациям работодателей необходимо формирование умений и знаний студентов в области производства кондитерских и хлебобулочных изделий

		<p>организаций питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывать рецептуры сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения;</li> <li>-Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции;</li> <li>-Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе.</li> </ul>			
2		<p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технологии подготовки сырья и исходных материалов;</li> <li>-комбинирования различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий. <b>Уметь:</b></li> <li>-применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;</li> <li>-комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>-виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;</li> <li>-требования. Охраны труда,</li> </ul>			

		производственной санитарии и противопожарной защиты.			
3		<p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применения различных способов замесов вручную и на тестомесе;</li> <li>-оценивания дефектов теста и качества формовки хлебобулочной продукции;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять различные способы замесов вручную и на тестомесе;</li> <li>-определять дефекты теста;</li> <li>-оценивать качество формовки хлебобулочной продукции.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</li> <li>-базовую температуру теста для расчета температуры воды для замеса.</li> </ul>			
4.	6.4.	<p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-технологии выпечки несдобных и сдобных хлебобулочных изделий;</li> <li>-технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять технологии выпечки несдобных и сдобных хлебобулочных изделий; праздничных тортов, сложных видов печения.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Специфику производственной деятельности организации, технологические процессы режимы производства хлебобулочной продукции; способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;</li> </ul>	<b>МДК 06.02 Термическая обработка теста и отделка поверхность и хлебобулочных изделий</b>	46	По рекомендациям работодателей необходимо формирование умений и знаний студентов в области производства кондитерских и хлебобулочных изделий
5.	6.5.	<p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-презентации и продажи</li> </ul>	<b>МДК 06.03 Укладка и</b>	46	По рекомендациям

	<p>хлебобулочных изделий;</p> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;</li> <li>-готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;</li> <li>-составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;</li> <li>-составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирование, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.</li> </ul>	<p><b>упаковка готовой продукции</b></p>	<p>работодателей необходимо формирование умений и знаний студентов в области производства кондитерских и хлебобулочных изделий</p>
--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	296	232
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	8	-
Практика, в т.ч.:	288	
учебная	108	
производственная	180	
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 06.01 в форме экзамена МДК 06.02 и МДК 06.03 в форме комплексного экзамена ПМ. 06	20	-
Всего	<b>612</b>	<b>232</b>

### 2.2. Структура профессионального модуля

Код ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Практика	
								Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 01, ОК 04, ОК 07.	Раздел № 1. Технологии приготовления и разделка теста для хлебобулочных изделий	220	168	220	42	168	4		
	Раздел N 2. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	46	32	46	8	32	2		
	Раздел N 3. Укладка, упаковка, презентация и продажа хлебобулочных изделий	46	32	46	8	32	2		
	Учебная практика	108						108	
	Производственная практика	180							180
	Экзамен по модулю	12							
	<b>Всего:</b>	<b>612</b>	<b>232</b>	<b>312</b>	<b>58</b>	<b>232</b>	<b>8</b>	<b>108</b>	<b>180</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел № 1. Технологии приготовления и разделка теста для хлебобулочных изделий</b>			
<b>МДК 06.01 Технология приготовления и разделка теста</b>		<b>214/168/4</b>	
<b>Тема 1.1. Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента</b>	<b>Содержание</b>	<b>70/56</b>	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	1. Организация технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента.	2	
	2. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента.	2	
	3. Организация рабочих мест в пекарном цехе.	2	
	4. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	
	<b>1.</b> Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных изделий.	2	
	<b>2.</b> Актуальные направления в изготовлении хлебобулочных изделий сложного ассортимента.	2	
	7. Использование плунжеров, молдов, выемок для декорирования хлебобулочных изделий сложного ассортимента. (каравай)	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>56</b>	
	<b>Практическое занятие № 1,2,3</b> Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий различного ассортимента	6	
	<b>Практическое занятие № 4-5.</b> Составление плана-схемы рабочего места пекаря	4	
	<b>Практическое занятие № 6,7,8</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	6	
<b>Практическое занятие № 9.10.11.</b> Составление план-схемы в изготовлении хлебобулочных изделий с высокой калорийностью	6		

	<b>Практическое занятие № 12-13</b> Определить степень готовности и тестоведения различных видов хлеба.	4	
	<b>Практическое занятие № 14,15,16</b> Описать технологические приемы улучшения свойств теста с использованием улучшителей, активаторов, ферментов дрожжей.	6	
	<b>Практическое занятие № 17-18</b> План схема контроля температурных режимов выпечки различных сортов хлеба	4	
	<b>Практическое занятие № 19-20</b> Провести анализ брака готовой продукции и разработку мер по улучшению качества.	4	
	<b>Практическое занятие № 21</b> Описать профилактику порчи хлеба плесневыми грибами и микробами	2	
	<b>Практическое занятие № 22</b> Описать методы предотвращения дефектов выпеченных изделий	2	
	<b>Практическое занятие №23,24,25</b> Составление нормативных и технологических документов необходимых для хлебобулочных изделий	6	
	<b>Практическое занятие №26,27,28</b> Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента	6	
<b>Тема1.2.</b> Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>70/56/2</b>	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	8.Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента.	2	
	9.Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных изделий различного ассортимента.	2	
	10.Правила расчета основных продуктов, используемых для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента.	2	
	11.Правила расчета дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	
	12. Правила оформления заявок на склад.	2	
	13 Экспресс-оценка качества и безопасности сырья и продуктов.	2	
	14. Современные тенденции в производстве хлебобулочных изделий	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>56</b>	

<b>Практическое занятие № 29-30.</b> Решение количественных и качественных задач.	4	
<b>Практическое занятие № 31.</b> Заполнить документ для получения сырья	2	
<b>Практическое занятие №32-33</b> Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	4	
<b>Практическое занятие № 34,35.36</b> Разработка и составление технико-технологических карт на хлебобулочные изделия различного ассортимента	6	
<b>Практическое занятие № 37,38,39.</b> Разработка и составление технико-технологических карт на мелкоштучные изделия различного ассортимента	6	
<b>Практическое занятие № 40</b> Составить технологическую схему активации дрожжей с закваской	2	
<b>Практическое занятие № 41.</b> Определить методы растворения хлебопекарных улучшителей	2	
<b>Практическое занятие № 42.</b> Рациональное использование сырья.	2	
<b>Практическое занятие № 43</b> Проведение экспресс-тестов на соответствие требованиям ГОСТа и санитарных норм для готовой продукции.	2	
<b>Практическое занятие № 44,45,46.</b> Решение производственных задач.	6	
<b>Практическое занятие № 47-48.</b> Комбинирование разнообразными способами основное сырье с дополнительными компонентами.	4	
<b>Практическое занятие № 49-50</b> Изучение характеристик и особенностей различных видов муки и определение влияния качества муки на свойства теста	4	
<b>Практическое занятие № 51</b> Развитие навыков сенсорного анализа хлебобулочных изделий на основании органолептической оценки	2	
<b>Практическое занятие № 52-53</b> Современная автоматизация и роботизация хлебопекарного производства (познакомиться с автоматизированными линиями и системами, применяемыми в современном хлебопекарном деле.)	4	
<b>Практическое занятие № 54-55</b> Внедрение безглютеновых технологий в хлебопечение (изучить особенности безглютенового хлебопечения и разработать рецептурный состав качественного хлеба без глютена.)	4	

	<b>Практическое занятие № 56</b> Освоение методов учёта запасов сырья и профилактического предотвращения потерь.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Решение количественных и качественных задач.	2	
<b>Тема 1.3.</b> Технология приготовления и разделка теста	<b>Содержание</b>	<b>70/56/2</b>	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	15. Технология приготовления и разделка пшеничного теста.	2	
	16. Технология приготовления и разделка ржаного теста.	2	
	17. Технология приготовления и разделка ржано-пшеничного теста.	2	
	18. Технология приготовления сдобного теста.	2	
	19. Виды разделки		
	20. Технология приготовления и разделка теста для багета.	2	
	21. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>56</b>	
	<b>Практическое занятие № 57,58,59.</b> Приготовление и разделка теста для бородинского хлеба.	6	
	<b>Практическое занятие № 60.61.62.</b> Приготовление и разделка теста для чесночного хлеба.	6	
	<b>Практическое занятие № 63.64.65.</b> Приготовление и разделка теста для плетенных изделий.	6	
	<b>Практическое занятие № 66.67.68.</b> Приготовление и разделка сдобного теста.	6	
	<b>Практическое занятие № 69,70,71</b> Приготовление и виды разделки теста для багета.	6	
	<b>Практическое занятие № 72-73</b> Произвести расчет муки для приготовления ржано- пшеничного хлеба	4	
	<b>Практическое занятие № 74-75</b> Произвести расчет муки для приготовления булки с различной начинкой	4	
<b>Практическое занятие № 76.</b> Определить количество муки по влажности для приготовления пшеничного хлеба	2		
<b>Практическое занятие № 77-78.</b> Составление технологических схем приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста	4		
<b>Практическое занятие № 79-80.</b> Составление технологических схем приготовления пшеничного теста	4		
<b>Практическое занятие № 81.</b> Составление технологических схем приготовления сдобного теста	2		

	<b>Практическое занятие № 82-83.</b> Разработать технологическую карту и схему приготовления заварного теста	4	
	<b>Практическое занятие № 84</b> Современные приемы смешанной закваски.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление технологических схем и карт приготовления ржаного и пшеничного теста	2	
<b>Консультация</b>		2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		4	
<b>Всего</b>		220	
<b>Раздел N 2. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>			
<b>МДК 06.02 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>		42/32/2	
<b>Тема 2.1.</b> Режим выпечки, процессы, происходящие при выпечке	<b>Содержание</b>	<b>16/14</b>	ПК 6. 4, ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	1. Посадка тестовых заготовок в расстоечные шкафы. Настройка и регулировка режимов работы предварительной и окончательной расстойки. Хлебопекарные формы для выпечки хлебобулочных изделий. Правила их подготовки.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>14</b>	
	<b>Практическое занятие № 1,2,3.</b> Отработка навыков определения окончания расстойки тестовых заготовок. Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке. Определение влияния продолжительности расстойки тестовых заготовок на качество хлеба. Определение влияния температуры и массы тестовой заготовки на продолжительность расстойки тестовых заготовок.	6	
	<b>Практическое занятие № 4-5</b> Дефекты и методы их предотвращения хлеба, вызванные нарушениями технологии разделки теста.	4	
	<b>Практическое занятие № 6-7.</b> Изучение устройства и принципа работы оборудования для предварительной и окончательной расстойки тестовых заготовок. Подбор операций и режимов разделки для различных видов изделий	4	
<b>Тема 2.2.</b> Технология выпечки и отделка поверхности	<b>Содержание</b>	<b>12/8</b>	ПК 6. 2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	2. Технология приготовления и выпечка сдобных хлебобулочных изделий.	2	

хлебобулочных изделий	3 Технология выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Ассортимент	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 8-9</b> Разработать техника- технологическую карту на приготовления не сдобного хлебобулочного изделия.	4	
	<b>Практическое занятие № 10-11</b> Разработать техника- технологическую карту на приготовления сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий	4	
<b>Тема 2.3.</b> Выход хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>14/10/2</b>	ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	4. Упек хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на величину упека хлебных изделий. Определение готовности хлеба различными методами. Выход хлеба Организация работы в пекарном отделении. Санитарное содержание рабочих мест в пекарном отделении.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие № 12-13.</b> Определение упека хлебобулочных изделий и расчет выхода готовой продукции.	4	
	<b>Практическое занятие № 14-15.</b> Определение припека хлебобулочных изделий и расчет выхода готовой продукции	4	
	<b>Практическая работа № 16</b> Определение готовности хлеба различными методами	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Решение задач на упек хлеба и норма выхода готовой продукции	2	
<b>Консультация</b>		<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>46</b>	
<b>Раздел N 3. Укладка, упаковка, презентация и продажа хлебобулочных изделий</b>			
<b>МДК 06.03 Укладка и упаковка готовой продукции</b>		<b>42/32/2</b>	
Тема 3.1. Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>12/8</b>	ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	1. Укладка и сроки хранения. Остывание и усушка хлебобулочных изделий.	2	
	2. Упаковывание хлебобулочных изделий. Виды упаковочных материалов и способы упаковки.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 1-2.</b> Определение усушки хлебобулочных изделий. Черствение хлебобулочных изделий и способы сохранения свежести	4	

	<b>Практическое занятие № 3-4.</b> Изучение видов упаковочных материалов	4	
<b>Тема 3.2.</b> Презентация и продажа хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>30/24/2</b>	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5, ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	3.Требования качеству, сроки, условия хранения порционирование, оформление и подача сложных хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Правила видения бракеражного журнала. Правила и сроки хранения хлеба.,	2	
	4.Правила составления документации. Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>24</b>	
	<b>Практическое занятие № 5-6.</b> Приготовление и презентация изделия хлебобулочного производства с элементами шоу	4	
	<b>Практическое занятие № 7.8.9.</b> Разработка технологических карт на приготовление сложных хлебобулочных изделий Составление портфолио на хлебобулочную продукцию.	6	
	<b>Практическое занятие № 10-11</b> Организация дегустации свежей выпечки (Разработать сценарий проведения дегустаций в магазине, кафе или ярмарке)	4	
	<b>Практическое занятие № 12-13</b> Мерчандайзинг хлебобулочного отдела (Повышение уровня продаж благодаря грамотному расположению продукции. Задача: изучить принципы размещения хлебобулочных изделий на полках и стеллажах.)	4	
	<b>Практическое занятие № 14</b> Оперативное реагирование на запросы потребителей (Инструкция сотрудникам о порядке действий при поступлении жалоб или претензий)	2	
	<b>Практическое занятие № 15-16</b> Рациональное использование сырья, Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при тепловой обработке.	4	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление технологических карт на приготовление сложных хлебобулочных изделий.	<b>2</b>		
<b>Консультация</b>	<b>2</b>		
<b>Промежуточная аттестация в форме комплексного экзамена</b>	<b>2</b>		
<b>Всего</b>	<b>46</b>		

<p><b>Учебная практика</b>  <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>2. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода изделий.</li> <li>3. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</li> <li>4. Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</li> <li>5. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>6. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</li> <li>7. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</li> <li>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</li> <li>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в</li> </ol>	<p><b>108</b></p>	<p>ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5  ОК 01, ОК 04, ОК 07.</p>
--	-------------------	---

<p>соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос.</p> <p>10. Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>11. Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных изделий.</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты</p>		
<p><b>Производственная практика</b> <b>Виды работ:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</li> <li>2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> <li>3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.</li> <li>4. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных изделия разнообразного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</li> <li>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования.</li> <li>6. Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</li> <li>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</li> <li>8. Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией с</li> </ol>	<b>180</b>	<p>ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07.</p>

<p>учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>10. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос.</p>		
<b>Промежуточная аттестация по модулю</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>612</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты «Организации производства», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.1 примерной образовательной программы по специальности.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Воробьева Н. Ю. Технология приготовления дрожжевых, бездрожжевых и сдобных хлебобулочных изделий: ПУМ, М.: ИЦ «Академия», 2018 г.

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента М.: ИЦ «Академия», 2023 г.

3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий М.: ИЦ «Академия», 2008 г.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 3-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. - 192 с

2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. Для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 1-е изд. - М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 240 с.

3. Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на на хлеб и хлебобулочные изделия, мучные кондитерские изделия и методы оценки качества. Гриф Минобр.

4. Санитарные правила и нормы СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.

5. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. ТУ. Гриф Минобр.

6. Сборник ГОСТ Хлеб. ТУ. Гриф Минобр.

7. Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия. Методы анализа. Гриф Минобр

8. Сборник ГОСТ Мучные кондитерские изделия. Гриф Минобр.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p><b>ПК 6.1</b> Составлять рецептуры хлебобулочных изделий.</p>	<p><b>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;</li> <li>- рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>- соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>- своевременное проведение текущей уборки рабочего места пекаря;</li> <li>- рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>- правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительных оборудованием;</li> <li>- точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>- соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю;</p>
<p><b>ПК 6.2.</b> Осуществлять подбор и подготовку сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять работы по производству дрожжей; - хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</li> <li>- готовить тесто различными способами;</li> <li>- обслуживать оборудования для приготовления теста;</li> <li>- активировать прессованные дрожжи, выполнять контрольные анализы;</li> <li>- обслуживать оборудование дрожжевого цеха с соблюдением требований безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами;</li> <li>- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</li> <li>- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</li> <li>- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</li> <li>- определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</li> <li>- определять различными методами готовность теста в процессе созревания.</li> </ul>	
<p><b>ПК 6.3.</b> Осуществлять формовку хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить разделку мучных кондитерских изделий;</li> <li>- обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</li> <li>- определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке.</li> </ul>	
<p><b>ПК 6.4.</b> Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- загружать полуфабрикаты в печь, контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</li> <li>- определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>- определять выход готовой продукции;</li> <li>- готовить отделочную крошку, помаду;</li> <li>- производить отделку готовых изделий;</li> <li>- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям.</li> </ul>	
<p><b>ПК 6.5</b> Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковывать готовые изделия различными способами;</li> <li>- осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий.</li> </ul>	
<p><b>ОК .01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>- адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>- оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>- адекватность определения потребности в информации;</li> <li>- эффективность поиска;</li> <li>- адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>- разработка детального плана действий;</li> <li>- правильность оценки рисков на каждом</li> </ul>	

	<p>шагу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
<p><b>ОК.04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>- оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
<p><b>ОК.07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;</li> </ul>	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1**  
**к ПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**  
**(УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ)**

<b>Индекс УП/ПП</b>	<b>ПМ (индекс, наименование)</b>	<b>Вид практики (учебная/ производственная)</b>	<b>Тип (этап) практики (при наличии)</b>	<b>Семестр</b>	<b>Объем в часах</b>
УП. 01	ПМ 01	Учебная практика	программная, технологическая,	1/1,2	108
УП. 02	ПМ 02	Учебная практика	программная, технологическая,	1/2	72
УП. 03	ПМ 03	Учебная практика	программная, технологическая.	2/3	108
УП. 04	ПМ 04	Учебная практика	программная, технологическая.	2/3	36
УП. 05	ПМ 05	Учебная практика	программная, технологическая.	3/5	108
УП. 06	ПМ 06	Учебная практика	программная, технологическая	3/5,6	108
		<b>Всего УП</b>			<b>540</b>
ПП. 01	ПМ 01	Производственная практика	технологическая, программно-технологическая	2/4	180
ПП. 02	ПМ 02	Производственная практика	технологическая, программно-технологическая	2/4	180
ПП. 03	ПМ 03	Производственная практика	технологическая, программно-технологическая	2/4	216
ПП. 04	ПМ 04	Производственная практика	технологическая, программно-технологическая	2/4	36
ПП. 05	ПМ 05	Производственная практика	технологическая, программно-технологическая	3/6	144
ПП. 06	ПМ 06	Производственная практика	технологическая, программно-технологическая	3/6	180
		<b>Всего ПП</b>			<b>936</b>
		<b>Итого практики</b>			<b>1476</b>

2025г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.1**  
**к ПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

- УП.01 ПМ 01** Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- УП.02 ПМ 02** Организационно-техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- УП.03 ПМ 03** Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
- УП.04 ПМ 04** Обеспечение деятельности структурного подразделения
- УП.05 ПМ 05** Выполнение работ по профессии Кондитер
- УП.06 ПМ 06** Дополнительный блок. Выполнение работ по профессии Пекарь

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>114</b>
1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы .....	114
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики .....	134
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ПОП-П .....	134
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>139</b>
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики.....	139
2.2. Структура учебной практики .....	139
2.3. Содержание учебной практики .....	148
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>163</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики .....	163
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	163
3.3. Общие требования к организации учебной практики .....	164
3.4. Кадровое обеспечение процесса учебной практики.....	164
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>165</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа учебной практики является частью программы подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ПОП-П):

<b><u>УП 01 19.02.11</u></b>	<b><u>ПМ 01 19.02.11</u></b> Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	<b>МДК 01.01</b> Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий. <b>МДК 01.02</b> Технология хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий
<b><u>УП 02 19.02.11</u></b>	<b><u>ПМ02.19.02.11</u></b> Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	<b>МДК 02.01</b> Организация процессов производства хлеба хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий.
<b><u>УП 03 19.02.11</u></b>	<b><u>ПМ 03 19.02.11</u></b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<b>МДК 03.01</b> Производственно-технологический контроль <b>МДК 03.02</b> Контроль качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции
<b><u>УП 04 19.02.11</u></b>	<b><u>ПМ 04 19.02.11</u></b> Обеспечение деятельности структурного подразделения	<b>МДК 04.01</b> Организация структурного подразделения
<b><u>УП 05 19.02.11</u></b>	<b><u>ПМ05.19.02.11</u></b> Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	<b>МДК 05.01</b> Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
<b><u>УП 06 19.02.11</u></b>	<b><u>ПМ.06.19.02.11</u></b> Дополнительный блок. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	<b>МДК 06.01</b> Технологии приготовления и разделка теста для хлебобулочных изделий <b>МДК 06.02</b> Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий <b>МДК 06.03</b> Укладка, упаковка, презентация и продажа хлебобулочных изделий

Учебная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

### 1.2.1 Перечень общих компетенций

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b> определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b> номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые</p>

		средства
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p><b>Умения:</b>  определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  применять современную научную профессиональную терминологию  определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования  выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи  определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования  презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности  определять источники достоверной правовой информации  составлять различные правовые документы  находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать  оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p><b>Знания:</b>  содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности  правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>
<b>ОК 04</b>	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<p><b>Умения:</b>  организовывать работу коллектива и команды  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b>  психологические основы деятельности коллектива  психологические особенности личности</p>
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<p><b>Умения:</b>  грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке  проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b>  правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста</p>
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	<p><b>Умения:</b>  проявлять гражданско-патриотическую позицию  демонстрировать осознанное поведение  описывать значимость своей <i>профессии</i></p>

	осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	применять стандарты антикоррупционного поведения <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по <i>профессии</i> стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии</i> организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья средства профилактики перенапряжения
<b>ОК 09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на	<b>Умения:</b> понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и

	государственном и иностранном языках	<p>бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b>  правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы  основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)  лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения  правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--------------------------------------	---

### 1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<p><b>ВД 1</b>  Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</p>	<p><b>ПК 1.1</b>  Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p><b>ПК 1.2</b> Выполнять технологические</p>	<p><b>Знания:</b> 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</p> <p><b>Умения:</b> визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p> <p><b>Навыки:</b> 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</p> <p><b>Знания:</b> нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок</p>

	<p>операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, 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</p>
--	--	--

		<p>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> <p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Навыки:</b> приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
<p><b>ВД 2</b> Организационное обеспечение</p>	<p><b>ПК 2.1.</b> Осуществлять организационное обеспечение производства</p>	<p><b>Знания:</b> технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета</p>

<p>производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)</p>	<p>продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>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</p> <p><b>Умения:</b> 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,</p> <p><b>Навыки:</b> 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, инструктирование операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в</p>
--	--	---

		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
	<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p><b>Знания:</b> 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> <p><b>Умения:</b> вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и</p>

		<p>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><b>Навыки:</b> 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, оперативный контроль 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.</p>
<p><b>ВД 3</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного</p>	<p><b>ПК 3.1.</b> Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания</p>	<p><b>Знания:</b> 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</p>

сырья	из растительного сырья	<p>проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Умения:</b> пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p><b>Навыки:</b> 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, техническое обслуживание</p>
-------	------------------------	--

		<p>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</p>
	<p><b>ПК 3.2</b> Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Знания:</b> 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 анализа, требования охраны труда в</p>

		<p>химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Умения:</b> 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 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><b>Навыки:</b> отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных</p>
--	--	--

		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
<b>ВД 4</b> Обеспечение деятельности структурного подразделения	<b>ПК 4.1</b> Планировать основные показатели производственного процесса	<b>Знания:</b> принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей. <b>Умения:</b> рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения <b>Навыки:</b> планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса.
	<b>ПК 4.2</b> Планировать выполнение работ исполнителями	<b>Знания:</b> принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями <b>Умения:</b> планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме <b>Навыки:</b> планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями.
	<b>ПК 4.3</b> Организовывать работу трудового коллектива	<b>Знания:</b> принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени <b>Умения:</b> применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания

		<p>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</p> <p><b>Навыки:</b> 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; участие в планировании основных показателей производства</p>
	<p><b>ПК 4.4</b> Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p><b>Знания:</b> способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p> <p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Навыки:</b> 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</p>
	<p><b>ПК 4.5</b> Вести учётно-отчётную документацию</p>	<p><b>Знания:</b> 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>

		<p><b>Умения:</b> 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><b>Навыки:</b> ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</p>
<p><b>ВД 5</b> Выполнение работ по профессии Кондитер Изготавливать теста, полуфабрикаты кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p>	<p><b>ПК 5.1</b> Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Знания: виды технологического оборудования и производственного инвентаря, безопасное использование при приготовлении простых хлебобулочных, кондитерских изделий несложного приготовления, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;</p> <p>правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления; ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;</p> <p><b>Умения:</b> нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила</p>

		<p>ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p><b>Навыки:</b> подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; - проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; - упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</p>
	<p><b>ПК 5.2</b></p> <p>Выполнять технологические операции по изготовлению теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p>	<p><b>Знания:</b> нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; - правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции; - принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; -пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; -правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания..</p> <p><b>Умения:</b> замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать правила сочетаемости</p>

		<p>основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p> <p><b>Навыки: подготовки</b> теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - изготовлении кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;</p> <p>презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера;</p> <p>приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера;</p> <p>упаковке готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>
<p><b>ВД 6</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)</p>	<p><b>ПК. 6.1</b> Подготавливать и дозировать сырье.</p>	<p><b>Знания:</b> способы изменения температуры дрожжей; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей</p> <p><b>Умения:</b> размножать и выращивать дрожжи;</p>

		<p>активировать прессованные дрожжи; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям</p> <p><b>Навыки:</b> выполнения работ по производству дрожжей; хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста</p>
	<p><b>ПК. 6.2</b> Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</p>	<p><b>Знания:</b> способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема</p> <p><b>Умения:</b> оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания</p> <p><b>Навыки:</b> приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования</p>
	<p><b>ПК. 6.3</b> Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов тест</p>	<p><b>Знания:</b> методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования</p> <p><b>Умения:</b> делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество</p>

		<p>окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям</p> <p><b>Навыки:</b> деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную</p>
	<p><b>ПК. 6.4</b> Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Знания:</b> поточные линии хлебопекарного производства машины и аппараты для выпечки хлебобулочных изделий. принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования хлебопекарного производства</p> <p><b>Умения</b> пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий</p> <p><b>Навыки:</b> наладки и регулирования режима работы печи;</p>
	<p><b>ПК 6.5</b> Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p>	<p><b>Знания:</b> требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления</p> <p><b>Умения:</b> упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки</p> <p><b>Навыки:</b> требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления.</p>

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ПОП-П:

по видам деятельности: ВД 01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий», ВД 02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», ВД 03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья», ВД 04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения», ВД 05 «Выполнение работ по профессии Кондитер», ВД 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)»

дополнительные ВД по запросу работодателя ВД 05 «Выполнение работ по профессии Кондитер», ВД 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)».

### 1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО (ВД.01, ВД.02) и запросам работодателей (ВД.03), обучающийся должен получить практический опыт (сформировать умения):

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД.05	Выполнение работ по профессии Кондитер
ВД.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)

### 1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ПОП-

П

УП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
УП. 01	ПК 1.2	приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга	Выполнять технологические операции по производству хлеба,	72	ООО «МИР ХЛЕБА» Введение часов из вариативной части по модулю обусловлено необходимостью

		<p>показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов</p>	<p>хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>освоения дополнительных знаний и навыков, которые могут потребоваться в профессиональной деятельности пекаря. Эти часы позволят обучающимся изучить актуальные технологии производства мучных, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, особенности работы с различными видами теста и оборудованием, а также развить навыки анализа и оценки потребности производства в трудовых и материальных ресурсах. Дополнительные темы, связанные с профессиональной деятельностью, и развить компетенции, необходимые для успешной работы в данной сфере. Расширение и углубление изучения профессиональных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с профессиональными стандартами.</p>
--	--	--	--	---

<b>УП 02</b>	<b>ПК 2.2</b>	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>36</b>	ООО «МИР ХЛЕБА» Введение часов из вариативной части по модулю обусловлено необходимостью освоения дополнительных знаний и навыков, которые могут потребоваться в профессиональной деятельности пекаря. Эти часы позволят обучающимся изучить актуальные технологии производства мучных, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, особенности работы с различными видами теста и оборудованием, а также развить навыки анализа и оценки потребности производства в трудовых и материальных ресурсах. дополнительные темы, связанные с профессиональной деятельностью, и развить компетенции, необходимые для успешной работы в данной сфере. Расширение и углубление изучения профессиональных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с профессиональными стандартами.
<b>УП 05</b>	<b>ПК 5.2</b>	подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной	Выполнять технологические операции по изготовлению теста, полуфабрикатов,	<b>72</b>	ООО «БКК ГРУПП» Введение часов из вариативной части по модулю обусловлено необходимостью освоения

		<p>продукции по заданию кондитера; - изготовлении кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; упаковке готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>	<p>кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p>		<p>дополнительных знаний и навыков, Посвященных углубленному изучению процессов приготовления сложных кондитерских изделий. Является актуальной и необходимой частью профессионального роста кондитеров. Современные тенденции рынка кулинарии требуют от специалистов высокой квалификации и умения создавать уникальные изделия высокого качества, владение технологическими процессами производства мучных кондитерских изделий способствует повышению уровня профессионализма работников.</p>
<b>УП 06</b>	<b>ПК. 6.4</b> Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий	<p>поточные линии хлебопекарного производства машины и аппараты для выпечки хлебобулочных изделий. принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования</p>	<p>пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий, уметь наладку и регулировку режима работы хлебопекарного оборудования</p>	<b>108</b>	<p>ООО «МИР ХЛЕБА» Введение часов из вариативной части по модулю обусловлено необходимостью освоения дополнительных знаний и навыков, которые могут потребоваться в профессиональной деятельности пекаря. Эти часы позволят обучающимся развить навыки анализа и оценки потребности производства в трудовых и</p>

		<p>хлебопекарного производства</p> <p><b>Навыки:</b></p> <p>наладки и регулирования режима работы печи;</p>		<p>материальных ресурсах. дополнительные темы, связанные с профессиональной деятельностью, и развить компетенции, необходимые для успешной работы в данной сфере. Расширение и углубление изучения профессиональных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с профессиональными стандартами.</p>
<p>Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ПОП-П -288ч</p>				

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения учебной практики

Код УП	Объем ак.ч.	Форма проведения учебной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
УП. 01	108	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	1/1,2	Дифференцированный зачет
УП. 02	72	Организационно-техническое обеспечение процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	1/2	Дифференцированный зачет
УП. 03	108	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	2/3	Дифференцированный зачет
УП. 04	36	Обеспечение деятельности структурного подразделения	2/3	Дифференцированный зачет
УП. 05	108	Выполнение работ по профессии Кондитер	3/5	Дифференцированный зачет
УП.06	108	Дополнительный блок. Выполнение работ по профессии Пекарь	3/5,6	Дифференцированный зачет
<b>Всего УП 540 ч</b>				

### 2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
<b>УП 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</b>				<b>108</b>
<b>ПК 1.1</b>	<b>УП.01</b> Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	<b>Тема 1.1</b> Ознакомление с производством. Инструктаж по охране труда. Производственная санитария и личная гигиена.	6
			<b>Тема 1.2</b> Освоение эксплуатации промышленного оборудования	6
			<b>Тема 1.3</b> Освоение правил эксплуатации электроустановок и способы их защиты	6
			<b>Тема 1.4</b> Освоение правил эксплуатации	6

технологическими линиями.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	электрооборудования и способы их защиты.	
		<b>Тема 1.5</b> Освоение регулировки наладки автоматизированных линий	6
		<b>Тема 1.6</b> Ознакомление с технологическими возможностями оборудования	6
		<b>Тема 1.7</b> Осуществление процесса подготовки и дозирование сырья	6
		<b>Тема 1.8</b> Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья	6
		<b>Тема 1.9</b> Осуществления процесса приготовления теста различным способом (опарным и безопарным)	6
		<b>Тема 1.10</b> Осуществление процесса приготовления хлебобулочных изделий, сухарных изделий.	6
		<b>Тема 1.11</b> Технологические процессы производства овсяного, сдобного печенья. Сахарного и галет	6
		<b>Тема 1.12</b> Технологическое приготовление производства пряничных изделий на технологических линиях	6
		<b>Тема 1.13</b> Технологический процесс приготовления кексов, маффинов, бисквитно-кремовых изделий	6
		<b>Тема 1.14</b> Технологические процессы при приготовлении халвы. Изготовление мармелада, пастилы зефира.	6
		<b>Тема 1.15</b> Замес теста в макаронных прессах различной конструкции. Особенности замеса теста при производстве изделий с различными добавками и использованием возрастных отходов.	6
		<b>Тема 1.16</b> Стадии разделки сырых макаронных изделий для длинных и коротких макаронных изделий.	6
		<b>Тема 1.17</b> Обдувка, резка и раскладка сырых макаронных	6

			изделий. Сушка коротких и длинных макаронных изделий.	
			<b>Тема 1.18</b> Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства длинных и коротких, быстро развариваемых, и не требующих варки макаронных изделий.	6
<b>ВСЕГО по УП. 01</b>				<b>108</b>
<b>УП.02 Организационно-техническое обеспечение процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>				
<b>Код ПК</b>	<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Наименование тем учебной практики</b>	<b>Объем часов</b>
<b>ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3</b>	<b>УП.02</b> Организационно-техническое обеспечение процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>Тема.2.1.</b> Организация производства хлеба, хлебобулочных, изделий.	6
			<b>Тема2.2.</b> Организация производства макаронных изделий.	6
			<b>Тема 2.3.</b> Организация производства кондитерских изделий	6
			<b>Тема 2.4.</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий.	6
			<b>Тема 2.5.</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве макаронных изделий.	6
			<b>Тема 2.6.</b> Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий	6
			<b>Тема 2.7.</b> Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве макаронных изделий	6
			<b>Тема 2.8.</b> Организация и осуществление технологического процесса	6

			производства хлеба, хлебобулочных изделий.	
			<b>Тема 2.9.</b> Организация и осуществление технологического процесса производства макаронных изделий.	6
			<b>Тема 2.10.</b> Организация и осуществление технологического процесса производства кондитерских изделий	6
			<b>Тема.2.11.</b> Программное обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	6
			<b>Тема.2.12.</b> Изучение подбора оборудования для поточных линий на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6
<b>ВСЕГО по УП 02.</b>				<b>72 ч</b>
<b>УП .03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</b>				<b>108</b>
<b>ПК 3.1</b>	<b>УП.03</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	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, техническое обслуживание испытательного оборудования для	<b>Тема 3.1.</b> Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлебобулочных изделий	6
			<b>Тема 3.2.</b> Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства макаронных изделий	6
			<b>Тема 3.3.</b> Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий.	6

		<p>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</p>	<p><b>Тема 3.4</b> Изучить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами</p>	6
			<p><b>Тема 3.5</b> Организация применения необходимого лабораторного оборудования для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	6
			<p><b>Тема 3.6</b> Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии</p>	6
			<p><b>Тема 3.7</b> Определять микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	6
			<p><b>Тема 3.8</b> Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	6
			<p><b>Тема 3.9</b> Готовить образцы полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	6
			<p><b>Тема 3.10</b> Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных</p>	6

			пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	
			<b>Тема 3.11</b> Снимать показания с приборов, используемых при проведении полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6
			<b>Тема 3.12</b> Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава	6
			<b>Тема 3.13</b> Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты	6
			<b>Тема 3.14</b> Осуществлять химический анализ сырья, полуфабриката продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6
			<b>Тема 3.15.</b> Осуществлять физико-химический анализ сырья, полуфабриката продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6
			<b>Тема 3.16</b> Осуществлять заполнение лабораторные журналы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	6
			<b>Тема 3.17</b> Осуществлять заполнение протоколов лабораторных исследований качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	6
			<b>Тема 3.18</b> Осуществлять	6

			заполнение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	
<b>ВСЕГО ПО УП. 03</b>				<b>108</b>
<b>УП.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>				
<b>Код ПК</b>	<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Наименование тем учебной практики</b>	<b>Объем часов</b>
<b>ПК4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5</b>	Обеспечение деятельности структурного подразделения	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса. планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия 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,	<b>Тема 4.1</b> Участие в планировании структурного подразделения в приемки основного и дополнительного сырья для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	6
			<b>Тема 4.2</b> Участие в планировании структурного подразделения разделочном цеху для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	6
			<b>Тема 4.3</b> Организация работы структурного подразделения в тестомесильном отделении для хлебобулочных, кондитерских изделий.	6
			<b>Тема 4.4</b> Организация работы структурного подразделения в тестомесильном отделении для и макаронных изделий.	6
			<b>Тема 4.5</b> Анализ процесса и результатов работы подразделения в хлебобулочного кондитерского и макаронного производств.	6
			<b>Тема 4.6</b> Оценки экономической эффективности производственной деятельности в хлебобулочном кондитерском и макаронном производстве	6

		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;		
<b>ВСЕГО по УП. 04</b>				<b>36</b>
<b>УП.05 Выполнение работ по профессии Кондитер</b>				
<b>Код ПК</b>	<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Наименование тем учебной практики</b>	<b>Объем часов</b>
<b>ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3</b>	Выполнение работ по профессии Кондитер	Приготовление отделочных полуфабрикатов и различных видов теста для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	<b>Тема 5.1.</b> Подготовка фаршей, начинок и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	30
		Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	<b>Тема 5.2.</b> Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	78
<b>ВСЕГО ПО УП 05.</b>				<b>108</b>
<b>УП. 06 Дополнительный блок. Выполнение работ по профессии Пекарь</b>				
<b>Код ПК</b>	<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Наименование тем учебной практики</b>	<b>Объем часов</b>
<b>ПК 6.1 ПК 6.2 ПК 6.3 ПК 6.4 ПК 6.5</b>	Выполнение работ по профессии Пекарь	выполнения работ по производству дрожжей; хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста. приготовления теста различными способами, в том числе с применением	<b>Тема 6.1.</b> Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	6
			<b>Тема 6.2.</b> Организация хранения основных продуктов и дополнительных	6

		тестоприготовительного оборудования. деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную Наладка регулирования режима работы печи; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления.	ингредиентов до момента использования в соответствии требованиями санитарных правил.	
			<b>Тема 6.3.</b> Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	6
			<b>Тема 6.4.</b> Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов.	6
			<b>Тема 6.5.</b> Предъявляемые требования рецептуры, последовательности приготовления, особенностей хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	6
			<b>Тема 6.6.</b> Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	6
			<b>Тема 6.7.</b> Приготовление региональных хлебобулочных изделий, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов.	6
			<b>Тема 6.8.</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды.	6
			<b>Тема 6.9.</b> Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. перед отпуском, упаковкой на вынос.	6
			<b>Тема.6.10.</b> Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	6
			<b>Тема 6.11.</b> Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами.	6

			<b>Тема.6.12.</b> Организация хранения готовых хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	6
			<b>Тема.6.13.</b> Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией.	6
			<b>Тема 6.14.</b> Самооценка качества выполнения задания.	6
			<b>Тема.6.15.</b> Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навывнос.	6
			<b>Тема 6.16.</b> Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	6
			<b>Тема 6.17.</b> Выбор упаковочных материалов для приготовления хлеба, хлебобулочных изделий.	6
			<b>Тема 6.18.</b> Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья.	6
<b>ВСЕГО по УП 06.</b>				<b>108</b>
<b>ВСЕГО ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ</b>				<b>540</b>

### 2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем ак.ч.
<b>УП 01. ПМ 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</b>		<b>108</b>
<b>Тема 1.1</b> Ознакомление с производством. Инструктаж по охране труда. Производственная санитария и личная гигиена.	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности. Знакомство с производством.	6
<b>Тема 1.2</b> Освоение эксплуатации промышленного оборудования	<b>Содержание</b> Ознакомление с промышленным оборудованием и его эксплуатация.	6
<b>Тема 1.3</b> Освоение правил эксплуатации электроустановок	<b>Содержание</b> Ознакомиться с правилами эксплуатации	6

и способы их защиты	электроустановок, и способами его защиты	
<b>Тема 1.4</b> Освоение правил эксплуатации электрооборудования и способы их защиты.	<b>Содержание</b>	6
	Ознакомиться с правилами эксплуатации электроустановок, и способами его защиты	
<b>Тема 1.5</b> Освоение регулировки наладки автоматизированных линий	<b>Содержание</b>	6
	Ознакомиться с правилами эксплуатации наладки автоматизированных линий.	
<b>Тема 1.6</b> Ознакомление с технологическими возможностями оборудования	<b>Содержание</b>	6
	Ознакомиться с правилами эксплуатации с возможностями технологического оборудования	
<b>Тема 1.7</b> Осуществление процесса подготовки и дозирование сырья	<b>Содержание</b>	6
	Научиться осуществлять процесс подготовки и дозирования сырья.	
<b>Тема 1.8</b> Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья	<b>Содержание</b>	6
	Научиться органолептически оценивать качества сырья основного и дополнительного.	
<b>Тема 1.9</b> Осуществления процесса приготовления теста различным способом (опарным и безопарным)	<b>Содержание</b>	6
	Научиться процессам приготовления теста различным способом.	
<b>Тема 1.10</b> Осуществление процесса приготовления хлебобулочных изделий, сухарных изделий.	<b>Содержание</b>	6
	Научиться составлять технологические рецептуры, научится правильной последовательности процесса приготовления хлебобулочных и сухарных изделий.	
<b>Тема 1.11</b> Технологические процессы производства овсяного, сдобного печенья. Сахарного и галет	<b>Содержание</b>	6
	Научиться составлять технологические рецептуры, научится правильной последовательности процесса приготовления овсяного, сдобного печенья.	
<b>Тема 1.12</b> Технологическое приготовление производства пряничных изделий на технологических линиях	<b>Содержание</b>	6
	Научиться составлять технологические рецептуры, научится правильной последовательности процесса при приготовлении пряничных изделий.	
<b>Тема 1.13.</b> Технологический процесс приготовления кексов, маффинов, бисквитно-кремовых изделий	<b>Содержание</b>	6
	Научиться составлять технологические рецептуры, научится правильной последовательности процесса при приготовлении кексов, маффинов, бисквитно-кремовых изделий	
<b>Тема 1.14</b> Технологические процессы при приготовлении халвы. Изготовление мармелада, пастилы зефира.	<b>Содержание</b>	6
	Научиться составлять технологические рецептуры, научится правильной последовательности процесса при приготовлении халвы. Изготовление мармелада, пастилы зефира.	
<b>Тема 1.15</b> Замес теста в макаронных прессах различной конструкции. Особенности замеса теста при производстве изделий с различными добавками и использованием возрастных отходов.	<b>Содержание</b>	6
	Научиться правильному и последовательному замеса теста для макаронных прессах различной конструкции. Особенности замеса теста при производстве изделий с различными добавками и использованием возрастных отходов.	
<b>Тема 1.16</b> Стадии разделки	<b>Содержание</b>	6

сырых макаронных изделий для длинных и коротких макаронных изделий.	Подготовка рабочего места. Проверка качества сырья. Расфасовка. Очистка поверхности. Хранение.	
<b>Тема 1.17</b> Обдувка, резка и раскладка сырых макаронных изделий. Сушка коротких и длинных макаронных изделий.	<b>Содержание</b> Подготовка оборудования: Настройка вентиляционной системы и установка фильтров для сбора мучной пыли. Обдувание: Использование сжатого воздуха или специальных щеточных машин для удаления лишней муки. Контроль качества: Проверка чистоты поверхности изделий после обдувки Правила раскладки: Отсутствие соприкосновения. Регулярная проверка: Периодический контроль плотности укладки предотвращает повреждение изделий	6
<b>Тема 1.18</b> Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства длинных и коротких, быстро развариваемых, и не требующих варки макаронных изделий.	<b>Содержание</b> Изучение теоретической базы по устройству и принципам работы технологического оборудования Практическое ознакомление с режимами настройки и регулирования производственных циклов Анализ возможных ошибок и способов их устранения Овладение методами контроля качества выпускаемой продукции	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
<b>УП 02. ПМ 02. Организационно-техническое обеспечение процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>		<b>72</b>
<b>Тема 2.1.</b> Организация производства хлеба, хлебобулочных, изделий.	<b>Содержание</b> Технология приготовления теста различных видов (дрожжевое, бездрожжевое) Состав и свойства ингредиентов (мука, вода, соль, сахар, дрожжи) Влияние температурных режимов на качество выпечки Санитарно-гигиенические требования к производству хлеба Основы расчета рецептуры и нормы закладки компонентов	6
<b>Тема 2.2</b> Организация производства макаронных изделий.	<b>Содержание</b> Изучение современного технологического оборудования и механизмов для производства макарон Получение опыта работы на промышленном оборудовании Овладение навыками планирования и организации производственного процесса Приобретение знаний по контролю качества продукции Совершенствование навыков работы в команде и принятия управленческих решений	6
<b>Тема 2.3</b> Организация производства кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Освоение современных технологий и методик производства кондитерской продукции Понимание роли качественного сырья и грамотного подбора ингредиентов Изучение оборудования и инструментов, используемых в кондитерском деле	6

	Овладение основными техниками декорирования и оформления изделий Развитие творческих способностей и эстетического восприятия Приобретение опыта в контроле качества продукции Улучшение коммуникационных навыков и способности к коллективному труду	
<b>Тема 2.4</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий.	<b>Содержание</b> Изучение нормативных документов, регламентирующих качество сырья. Освоение методов и критериев оценки качества сырья. Развитие навыков анализа и внесения предложений по улучшению качества сырья. Формирование умений вести документацию и составлять отчёты по результатам контроля.	6
<b>Тема 2.5</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве макаронных изделий.	<b>Содержание</b> Изучение действующих государственных стандартов и технических условий на продукцию. Освоение методов и методик оценки качества сырья и полуфабрикатов. Формирование навыков разработки и ведения необходимой документации. Развитие умений анализа отклонений и коррекции выявленных нарушений.	6
<b>Тема 2.6.</b> Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Изучение основного технологического оборудования и особенностей работы с ним. Освоение методики оценки качества сырья и полуфабрикатов. Развитие навыков управления технологическим процессом и организацией производства. Приобретение опыта оперативной работы с возникшими проблемами в производстве.	6
<b>Тема 2.7.</b> Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве макаронных изделий	<b>Содержание</b> Изучение последовательных этапов технологического процесса. Освоение методик оценки качества сырья и полуфабрикатов. Овладение навыками настройки и регулировки оборудования. Приобретение опыта в организации и осуществлении производственного процесса.	6
<b>Тема 2.8.</b> Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий.	<b>Содержание</b> Освоение технологических этапов производства хлеба и хлебобулочных изделий. Овладение методами оценки качества сырья и готовой продукции. Приобретение навыков управления технологическим процессом и работой персонала. Совершенствование знаний и умений в области организации и регулирования производства.	6
<b>Тема 2.9.</b> Организация и осуществление технологического процесса производства макаронных изделий.	<b>Содержание</b> Изучение основных этапов технологического процесса производства макаронных изделий. Освоение методов оценки качества сырья и готовой продукции. Овладение навыками регулировки и настройки оборудования. Приобретение опыта в	6

	организации и управлении производственным циклом.	
<b>Тема 2.10.</b> Организация и осуществление технологического процесса производства кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Изучение последовательности и порядка осуществления отдельных технологических операций. Освоение приёмов расчёта норм расхода сырья и материалов. Овладение способами поддержания качества продукции на каждом этапе производства. Развитие навыков самостоятельного принятия управленческих решений в условиях реального производства.	6
<b>Тема.2.11.</b> Программное обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	<b>Содержание</b> Изучение ключевых функций и интерфейсов программных комплексов, широко применяемых в пищевой промышленности. Овладение приемами проектирования автоматизированных рабочих мест операторов производств. Получение навыков настройки и адаптации ПО к условиям конкретного предприятия. Освоение техник мониторинга и управления качеством продукции с помощью цифровых решений.	6
<b>Тема.2.12.</b> Изучение подбора оборудования для поточных линий на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Изучение ассортимента современного технологического оборудования для каждого этапа производства. Формирование представлений о критериях выбора оборудования исходя из объема производства, технических возможностей предприятия и качества производимой продукции. Развитие навыков расчета производительности и эффективности поточных линий. Освоение навыков технического обслуживания и эксплуатации оборудования.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет		
<b>УП 03. ПМ 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</b>		<b>108</b>
<b>Тема 3.1.</b> Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлебобулочных изделий.	<b>Содержание</b> Овладение технологией подготовки различных индикаторных сред. Получение опыта работы с лабораторным оборудованием и измерительными приборами. Освоение методик исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебобулочного производства. Развитие умений вести лабораторный журнал и составлять письменные отчеты о результатах проведенных исследований.	6
<b>Тема 3.2.</b> Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой	<b>Содержание</b> Освоение приемов работы с лабораторным оборудованием и реактивами. Усвоение алгоритмов подготовки и использования индикаторных сред для разных типов исследований. Овладение методами идентификации показателей качества и безопасности	6

<p>продукции в процессе производства макаронных изделий.</p>	<p>макаронной продукции. Повышение уровня ответственности и аккуратности при обращении с химическими веществами и образцами.</p>	
<p><b>Тема 3.3.</b> Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий.</p>	<p><b>Содержание</b> Изучение правил безопасного обращения с химическими веществами и лабораторным оборудованием. Овладение методами приготовления питательных и индикаторных сред для биохимических и микробиологических исследований. Применение знаний по использованию индикаторов для оценки качества сырья и готовой продукции. Освоение способов фиксации результатов наблюдений и составления соответствующих отчетов.</p>	6
<p><b>Тема 3.4</b> Изучить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами</p>	<p><b>Содержание</b> Познакомиться с существующими нормативными документами и регламентациями, регулирующими процесс проверки качества сырья и продукции. Получить практические навыки проведения лабораторных исследований различных видов растительного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Освоить методики проведения физико-химических, микробиологических и сенсорных тестов. Научиться правильно оформлять протоколы лабораторных исследований и давать экспертные заключения по качеству продукции.</p>	6
<p><b>Тема 3.5</b> Организация применения необходимого лабораторного оборудования для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Содержание</b> Устройство и назначение приборов, используемых в лабораториях (анализаторы азота, хроматографы, рефрактометры и др.). Техника безопасного обращения с оборудованием и материалами. Оформление протоколов испытаний и составление отчетов. Аналитические методы и статистическая обработка данных. Экономические аспекты закупки и обслуживания лабораторного оборудования.</p>	6
<p><b>Тема 3.6</b> Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии</p>	<p><b>Содержание</b> Освоение методик оценки качества рабочих растворов. виды рабочих растворов, используемых в анализе сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, включают: буферные растворы для установления рН-реакции среды. Титрованные растворы для проведения титрования. Реактивы-индикаторы для выявления концентрации определенного вещества. Стандартные растворы для калибровки измерительного оборудования. Повышение квалификации в проведении химических реакций и измерений. Улучшение навыков работы с документацией и отчетности. Возможность оперативного исправления возможных недостатков и ошибок.</p>	6

<p><b>Тема 3.7</b> Определять микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основы микробиологии и физиология микроорганизмов. Методы забора проб и техника посева. Использование специализированного оборудования и аппаратуры. Проведение расчетов и интерпретация результатов. Документальное оформление исследований и составление отчетов.</p>	6
<p><b>Тема 3.8</b> Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Овладеть навыками отбора проб растительного сырья. Научиться готовить пробы для спектрального, полярографического и пробирного анализа. Понять принципы работы с приборами и оборудованием, применяемыми в лабораториях пищевой промышленности. Освоить основные методики качественного и количественного анализа веществ в продуктах питания.</p>	6
<p><b>Тема 3.9</b> Готовить образцы полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Ознакомьтесь с правилами техники безопасности и санитарно-гигиеническими нормами лаборатории. Проверьте исправность и чистоту приборов и инструментов. Соберите необходимую посуду и инвентарь для анализа и изготовления образцов.</p>	6
<p><b>Тема 3.10</b> Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Знание устройства и назначения приборов, используемых для проведения полярографических и пробирных анализов. Ознакомление с методами подготовки образцов и постановкой эксперимента. Освоение порядка снятия показаний с приборов и записи результатов. Понимание способов интерпретации данных и составления отчетов.</p>	6
<p><b>Тема 3.11</b> Снимать показания с приборов, используемых при проведении полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Уметь выбрать нужный прибор и подготовить его к работе. Совершенствоваться в технике забора проб и подготовки растворов. Уверенно читать инструкции и следовать рекомендациям производителей оборудования. Четко фиксировать результаты измерений и оформлять отчетную документацию.</p>	6
<p><b>Тема 3.12</b> Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Понимание сути процесса сравнения и его цели. Освоение базовых аналитических методов и приборов. Тренировка наблюдательности и внимательности при сравнении. Создание отчетов и выводов по результатам анализа</p>	6
<p><b>Тема 3.13</b> Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Умение подбирать подходящую одежду и защитное снаряжение для конкретного типа лабораторной работы. Способность адекватно реагировать на изменения обстановки и вовремя заменять изношенные элементы экипировки. Понимание</p>	6

средства индивидуальной защиты	сущности и назначения каждого элемента спецодежды и индивидуальных защитных средств. Своевременное обнаружение дефектов и изъянов в средствах защиты и немедленное информирование руководства о проблемах.	
<b>Тема 3.14</b> Осуществлять химический анализ сырья, полуфабриката продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Содержание</b> Знание методов и методик физико-химического анализа. Владение приёмами отбора проб и подготовки образцов. Понимание принципов работы приборов и систем автоматизации. Формулировка обоснованных выводов и рекомендаций по результатам анализа.	6
<b>Тема3.15.</b> Осуществлять физико-химический анализ сырья, полуфабриката продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Содержание</b> Знание методов и методик физико-химического анализа. Владение приёмами отбора проб и подготовки образцов. Понимание принципов работы приборов и систем автоматизации. Формулировка обоснованных выводов и рекомендаций по результатам анализа.	6
<b>Тема 3.16</b> Осуществлять заполнение лабораторные журналы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	<b>Содержание</b> Сбор и систематизацию данных о сырье и материалах. Запись результатов анализа и экспертиз в журнал. Внесение записей в электронную базу данных (при наличии). Консультации с наставником по поводу правил заполнения журнала. Мониторить соответствие продукции установленным стандартам. Быстро выявлять причины отклонений и улучшать технологические процессы. Предоставлять доказательства соответствия продукции государственным нормативам.	6
<b>Тема3.17</b> Осуществлять заполнение протоколов лабораторных исследований качеств и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	<b>Содержание</b> Название учреждения и дата проведения анализа. Информация о материале или продукте (наименование, партия, производитель). Подробное описание выполненного анализа и методики. Результат анализа с указанием единиц измерения и пределов погрешности. Заключение о соответствии продукта нормативным требованиям	6
<b>Тема3.18</b> Осуществлять заполнение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	<b>Содержание</b> Постоянный мониторинг сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предмет соответствия требованиям безопасности. Регистрация данных о нарушениях, аварийных ситуациях и изменениях технологического процесса. Поддержание архива документации и предоставление отчетов заинтересованным лицам. Объекты исследования (сырье, полуфабрикаты, готовая продукция). Описание условий хранения и транспортировки продукции. Результаты анализов и вывод о	6

	соответствии стандартам.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет		
<b>УП 04. ПМ 04. Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		<b>36</b>
<b>Тема 4.1.</b> Участие в планировании структурного подразделения в приемки основного и дополнительного сырья для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	<b>Содержание</b>	6
	Организация работы структурного подразделения. Планирование работы структурного подразделения. Планирование и организация работы структурного подразделения. Управление коллективом	
<b>Тема 4.2.</b> Участие в планировании структурного подразделения разделочном цеху для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	<b>Содержание</b>	6
	Создание структуры подразделения. Работодатель определяет, какие функции будет выполнять структурная единица, какие сотрудники в неё войдут, назначает руководителя. Разработка матрицы ответственности. Позволяет закрепить этапы выполнения функций за конкретными сотрудниками, исключить дублирование задач и оценить уровень загрузки персонала. Регламентация деятельности. Для эффективного взаимодействия сотрудников разных подразделений деятельность подразделения закрепляется в положении о структурном подразделении или других нормативных актах.	
<b>Тема 4.3</b> Организация работы структурного подразделения в тестомесильном отделении для хлебобулочных, кондитерских изделий.	<b>Содержание</b>	6
	Организация производственного и технологического процесса Организация и нормирование труда. Основные показатели деятельности предприятий	
<b>Тема 4.4</b> Организация работы структурного подразделения в тестомесильном отделении для и макаронных изделий	<b>Содержание</b>	6
	Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений показатели использования основных средств показатели использования оборотных средств себестоимости.	
<b>Тема 4.5</b> Анализ процесса и результатов работы подразделения в хлебобулочного кондитерского и макаронного производств	<b>Содержание</b>	6
	Определение каждой группы показателей, характеризующей определённый аспект деятельности предприятия и позволяет оценить эффективность использования конкретных видов ресурсов. Показатели результатов производственной деятельности. Выручка от реализации продукции определяется как произведение объёма продаж на цену единицы продукции. Прибыль рассчитывается путём вычитания всех затрат из полученной выручки. Соотношение этих показателей позволяет оценить рентабельность производства и определить эффективность бизнес-процессов.	
<b>Тема 4.6</b> Оценки экономической эффективности производственной деятельности в хлебобулочном кондитерском и макаронном	<b>Содержание</b>	6
	затраты компании на создание и продажу товаров или услуг. Они влияют на прибыльность и конкурентоспособность организации, а также на цену конечной продукции затраты на сырьё и материалы,	

производстве	труд, оборудование и инфраструктуру, энергию и коммунальные услуги, транспорт и логистику, административные и общепроизводственные расходы, прочие расходы.	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет		
<b>УП 05. ПМ. 05 выполнение работ по профессии Кондитер</b>		<b>108</b>
<b>Раздел 5 выполнение работ по профессии Кондитер</b>		
<b>Тема 5.1 Приготовление отделочных полуфабрикатов и различных видов теста для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.</b>		<b>36</b>
<b>Тема 5.1.1</b> Подбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; Оценка наличия, выбор в соответствии с технологически ми требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями с антисанитарных правил	6
<b>Тема 5.1.2</b> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских. Подготовка к производству.	<b>Содержание</b> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов. Подготовка к производству муки, масла сливочного, сахара, яйца, и т.д.	6
<b>Тема 5.1.3.</b> Приготовление различных фаршей и начинок.	<b>Содержание</b> Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции. Сроки и условия хранения Приготовление фаршей: мясной, капустный, рыбный. Приготовление начинок: творожная, маковая, фруктовая.	6
<b>Тема 5.1.4</b> Технология приготовления различных видов крема: масляный, белковый, заварной, сливочный.	<b>Содержание</b> Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции. Сроки и условия хранения Приготовление различных видов крема: масляный, белковый, заварной, сливочный	6
<b>Тема 5.1.5</b> Технология приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции (сахарных сиропов и помады, желе, жженки, глазури)	<b>Содержание</b> Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции. Сроки и условия хранения Приготовление сахарных сиропов и помады, желе, жженки, глазури, кремов	6
<b>Тема 5.1.6</b> Выбор с учетом способа	<b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной	6

приготовления, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда	санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Соблюдение требований к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожарной безопасности, охраны труда правила пользования сборниками рецептур изготовления кондитерской и шоколадной продукции;	
<b>Тема 5.2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</b>		<b>72</b>
<b>Тема 5.2.1</b> Приобретение навыков по приготовлению блинчатого теста.	<b>Содержание</b> Приготовление блинчатого теста и изделий из него. Проверка годности основных и дополнительных продуктов органолептическим способом.	6
<b>Тема 5.2.2</b> Приобретение навыков по приготовлению вафельного теста	<b>Содержание</b> Приготовление вафельного теста и изделий из него. Проверка годности основных и дополнительных продуктов органолептическим способом.	6
<b>Тема 5.2.3</b> Приобретение навыков по приготовлению кексов, печенья	<b>Содержание</b> Приготовление кексов. Требования к качеству п/ф и готовых изделий. Проведение бракеража готовых изделий.	6
<b>Тема 5.2.4</b> Приобретение навыков по приготовлению пряников, коврижки.	<b>Содержание</b> Приготовление пряников, коврижки. Требования к качеству п/ф и готовых изделий. Проведение бракеража готовых изделий	6
<b>Тема 5.2.5</b> Приобретение навыков по приготовлению рулетов из бисквитного полуфабриката	<b>Содержание</b> Приготовление рулетов из бисквитного полуфабриката. Требования к качеству п/ф и готовых изделий. Проведение бракеража готовых изделий	6
<b>Тема 5.2.6</b> Приобретение навыков по приготовлению пирожных, тортов из бисквитного полуфабриката	<b>Содержание</b> Приготовление пирожных, тортов из бисквитного полуфабриката. Требования к качеству п/ф и готовых изделий. Проведение бракеража готовых изделий	6
<b>Тема 5.2.7</b> Приобретение навыков по приготовлению и оформлению пирожных, тортов из песочного полуфабриката	<b>Содержание</b> Приготовление пирожных, тортов из песочного полуфабриката. Требования к качеству п/ф и готовых изделий. Проведение бракеража готовых изделий	6
<b>Тема 5.2.8</b> Приобретение навыков по приготовлению пирожных, тортов пониженной калорийности.	<b>Содержание</b> Приготовление и оформлению пирожных, тортов пониженной калорийности Требования к качеству п/ф и готовых изделий. Проведение бракеража готовых изделий	6
<b>Тема 5.2.9</b>	Приготовление различных видов кондитерского	6

Приобретение навыков по приготовлению шоколадных масс, глазури, шоколада	шоколада, его характеристика Особенности приготовления шоколадных масс, глазури, шоколада.	
<b>Тема 5.2.10</b> Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	<b>Содержание</b> Выполнение работ по презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	6
<b>Тема 5.2.11</b> Приём и оформление платежей за кондитерскую, шоколадную продукцию по заданию кондитера	<b>Содержание</b> Выполнение работ по приёму и оформлению платежей за кондитерскую, шоколадную продукцию по заданию кондитера	6
<b>Тема 5.2.12</b> Упаковка готовой кондитерской, шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	<b>Содержание</b> упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет		
<b>УП 06. ПМ 06 Выполнение работ по профессии Пекарь</b>		<b>180</b>
<b>Тема 6.1.</b> Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов.	<b>Содержание</b> Ознакомить студентов с производственной работой. -Оформление заявок на продукты расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. -Инструктаж по технике безопасности, охране труда. -Инструктаж по пожарной безопасности	6
<b>Тема 6.2.</b> Организация хранения основных продуктов и дополнительных ингредиентов до момента использования в соответствии требованиями санитарных правил.	<b>Содержание</b> -Нормативные и технологические документы необходимые для приготовления хлебобулочных изделий. - Ознакомиться с технологическими требованиями к органолептическим показателям сырья.	6
<b>Тема 6.3.</b> Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.	<b>Содержание</b> Изменение закладки продуктов в соответствии с изменениями выхода изделий.	6
<b>Тема 6.4.</b> Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов.	<b>Содержание</b> Зависит от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Перечень технологических операций определяется в зависимости от вида теста (дрожжевое или бездрожжевое, их разновидности) и способов его приготовления (опарный, безопарный, на закваске и	6

	пр.)	
<b>Тема 6.5.</b> Предъявляемые требования рецептуры, последовательности приготовления, особенностей хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	<b>Содержание</b>	6
	Рассмотреть правила разработки и адаптации рецептов с учётом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Описать технологический процесс изготовления мучных кондитерских изделий, который включает хранение и подготовку сырья. Рассмотреть виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, а также правила их безопасного использования.	
<b>Тема 6.6.</b> Приготовление, оформление хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b>	6
	Основные виды сырья: мука, вода, соль, дрожжи. Дополнительные: сахар, жировые продукты, яйца, патока, изюм, молоко и продукты его переработки. Виды теста для хлебобулочных изделий, способы приготовления, например, дрожжевого (опарного и бездрожжевого) и бездрожжевого (пресного).	
<b>Тема 6.7.</b> Приготовление региональных хлебобулочных изделий, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов.	<b>Содержание</b>	6
	Соблюдения режимов приготовления. Стандарты чистоты. Обеспечения безопасности готовой продукции.	
<b>Тема 6.8.</b> Безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды	<b>Содержание</b>	6
	Правила техники безопасности. Пожаробезопасность. Правила охраны труда. Изучение устройства, правила эксплуатации оборудования.	
<b>Тема 6.9.</b> Оценка качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. перед отпуском, упаковкой на вынос.	<b>Содержание</b>	6
	Требования к качеству хлебобулочных изделий. -Требования к качеству мучных кондитерских изделий. Показатели безопасности кондитерских изделий. Правила порционирования и упаковки.	
<b>Тема.6.10.</b> Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	<b>Содержание</b>	6
	Хранение выпеченных хлебобулочных изделий. Для хлебобулочных изделий установлены сроки хранения, которые исчисляются с момента выхода изделий из печи до момента доставки их в торговую точку. Хранение отделочные полуфабрикаты с соблюдением правил товарного соседства. Особенности хранения отдельных видов отделочных полуфабрикатов.	
<b>Тема 6.11.</b> Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами.	<b>Содержание</b>	6
	Правила техники безопасности. Правила пожаробезопасности. Правила охраны труда. -Ознакомление с инструкциями по эксплуатации оборудования. Ознакомление с регламентом предприятия при работе.	
<b>Тема.6.12.</b> Организация хранения готовых	<b>Содержание</b>	6
	Подготовка готовой продукции к хранению.	

<p>хлебобулочных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p>	<p>Подготовка готовых полуфабрикатов к хранению. Использование специально предназначенные помещения для хранения. Не допускать совместного хранения хлебобулочных изделий с непищевой продукцией и пищевой продукцией иного вида Поддерживать необходимую температуру и влажность воздуха. -Соблюдать условия хранения и сроки годности.</p>	
<p><b>Тема.6.13.</b> Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Способы заморозки хлебобулочных изделий два основных метода: заморозку тестовых заготовок и не до выпеченных изделий, процесс приготовления которых прерван до готовности. Технология размораживания. Необходимо учитывать температуру дефростации, влажность, тип выпечки и особенности теста. Особенности процесса. Замороженные полуфабрикаты выкладывают на противень на расстоянии 5 см друг от друга, а от края противня — 2–3 см, чтобы предотвратить их слипание. Рекомендуется размещать на разных противнях полуфабрикаты со сладкими и несладкими начинками. -Процесс размораживания можно считать завершённым, если тесто стало пластичным, а начинка — мягкой Учет требований к безопасности готовой продукции. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p>	6
<p><b>Тема 6.14.</b> Самооценка качества выполнения задания.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Безопасность оказываемой услуги питания (степень доведение по готовности, до вкуса, до нужной консистенции) Соблюдение норм закладки полуфабрикатов. Санитарно-гигиенические требования. Точность порционирование. Условия хранения на раздачи.</p>	6
<p><b>Тема.6.15.</b> Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, навынос.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Обратить внимание на внешний вид: убедитесь, что ваши продукты эстетически привлекательны. Чистота и порядок на рабочем месте также важны для создания положительного впечатления. Клиентская обратная связь: Задавайте вопросы клиенту о его предпочтениях или удовлетворенности продуктом, поддерживая визуальный контакт. Это поможет понять потребности клиентов и улучшить сервис. Консультирование потребителей (оказание им помощи в выборе хлебобулочных изделий в соответствии с заказом). Эффективное использование</p>	6

	профессиональной терминологии	
<b>Тема 6.16.</b> Творческое оформление хлебобулочных изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	<b>Содержание</b>	6
	Учет соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов. Соблюдения требований по безопасности готовой продукции	
<b>Тема 6.17.</b> Выбор упаковочных материалов для приготовления хлеба, хлебобулочных изделий.	<b>Содержание</b>	6
	Порционирование (комплектование). Эстетическая упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных изделий.	
<b>Тема 6.18.</b> Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья.	<b>Содержание</b>	6
	Правила техники безопасности. Правила пожаробезопасности. Правила охраны труда. Подбор материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики

Кабинеты общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Лаборатория «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенная в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерские «Электрооборудования», «Технологического оборудования», оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенные в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бредихин С.А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков [и др.]; Под ред.: Бредихин С. А. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 544 с. — ISBN 978-5-507-45561-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276377>.

2. Мамаев, А. В. Молочное дело / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-45576-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276434>.

3. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47136-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/330515>.

5. Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9941-0.

4. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для СПО / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6.

6. Трухачев, В. И. Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45063-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/256499>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Баранов, Д. А. Процессы и аппараты химической технологии: учебное пособие / Д. А. Баранов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 408 с. — ISBN 978-5-8114-4984-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130186>.

2. Бородулин, Д. М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-46311-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305954>.

3. Винаров, А. Ю. Процессы и аппараты биотехнологии: ферментационные аппараты: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Винаров [и др.]; под редакцией В. А. Быкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство

Юрайт, 2024. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14042-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544131>.

4. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>.

5. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения / И. А. Хозяев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 264 с. — ISBN 978-5-507-46667-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/314816>.

### **3.3. Общие требования к организации учебной практики**

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, лабораториях и иных структурных подразделениях образовательного учреждения, либо в организациях в специально оборудованных помещениях на основе договоров между организацией, осуществляющей деятельность по образовательной программе соответствующего профиля (далее – Профильная организация), и образовательным учреждением.

Сроки проведения учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ПОП-П по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.

Учебная практика реализуется в форме практической подготовки и проводятся как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

### **3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики**

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и (или) преподавателями дисциплин профессионального цикла.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	<p>Демонстрирует способность визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики;</p> <p>применяет методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки, и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики;</p> <p>применяет методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания молочной продукции и мороженого в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Контрольные работы, тестирование, экзамен.</p> <p>Интерпретация результатов и экспертное наблюдение за ходом выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
ПК 2.1	<p>Демонстрирует способность осуществлять подготовку сырья и расходных материалов к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>демонстрирует способность оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья;</p> <p>демонстрирует способность рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>осуществляет эксплуатацию оборудования для производства, упаковки и маркировки продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>демонстрирует способность поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья;</p> <p>демонстрирует способность устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья;</p> <p>демонстрирует способность поддерживать установленные технологией нормативы выхода и</p>	

	<p>сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>	
<b>ПК 3.1</b>	<p>-составлять технологические схемы переработки молока на масложировую продукцию с указанием параметров технологического процесса;</p> <p>-совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции;</p> <p>Демонстрирует способность осуществлять подготовку сырья и расходных материалов к процессу производства сливочного масла в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>демонстрирует способность оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства масла сливочного.</p> <p>-демонстрирует способность поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания для производства масла сливочного в соответствии с технологическими инструкциями</p>	
<b>ОК 01</b>	<p>Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимально определяет этапы решения задачи;</p> <p>адекватно определяет потребность в информации;</p> <p>адекватно определяет источники нужных ресурсов;</p> <p>разрабатывает детальный план действий;</p> <p>правильно оценивает риски на каждом шагу;</p> <p>точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, формирует предложения критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<b>ОК 07</b>	<p>Соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p> <p>Демонстрирует приемы обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<b>ОК 09</b>	<p>Демонстрирует адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>демонстрирует адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>корректно формирует простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2**  
**к ПОП-П по специальности**  
**19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

- ПП.01 ПМ 01** Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- ПП.02 ПМ 02** Организационно-техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- ПП.03 ПМ 03** Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
- ПП.04 ПМ 04** Обеспечение деятельности структурного подразделения
- ПП.05 ПМ 05** Выполнение работ по профессии Кондитер
- ПП.06 ПМ 06** Дополнительный блок. Выполнение работ по профессии Пекарь

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>169</b>
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы.....	169
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики .....	188
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ПОП-П .....	188
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>191</b>
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	191
2.2. Структура производственной практики.....	191
2.3. Содержание производственной практики .....	205
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ</b>	<b>236</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики .....	236
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	236
3.3. Общие требования к организации производственной практики.....	237
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики.....	237
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>238</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ПОП-П):

<b><u>ПП 01 19.02.11</u></b>	<b><u>ПМ 01 19.02.11</u></b> Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий.	<b>МДК 01.01</b> Техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий. <b>МДК 01.02</b> Технология хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий
<b><u>ПП 02 19.02.11</u></b>	<b><u>ПМ.02.19.02.11</u></b> Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	<b>МДК 02.01</b> Организация процессов производства хлеба хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий.
<b><u>ПП 03 19.02.11</u></b>	<b><u>ПМ 03 19.02.11</u></b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<b>МДК 03.01</b> Производственно-технологический контроль <b>МДК 03.02</b> Контроль качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции
<b><u>ПП 04 19.02.11</u></b>	<b><u>ПМ 04 19.02.11</u></b> Обеспечение деятельности структурного подразделения	<b>МДК 04.01</b> Организация структурного подразделения
<b><u>ПП 05 19.02.11</u></b>	<b><u>ПМ 05 19.02.11</u></b> Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер	<b>МДК 05.01</b> Выполнение работ по профессии 12901 Кондитер
<b><u>ПП 06 19.02.11</u></b>	<b><u>ПМ.06.19.02.11</u></b> Дополнительный блок. Выполнение работ по профессии 16472 Пекарь	<b>МДК 06.01</b> Технологии приготовления и разделка теста для хлебобулочных изделий <b>МДК 06.02</b> Термическая

		<p>обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий</p> <p><b>МДК 06.03</b> Укладка, упаковка, презентация и продажа хлебобулочных изделий</p>
--	--	---

Производственная практика направлена на развитие общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

### 1.2.1 Перечень общих компетенций

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<p><b>Умения:</b></p> <p>распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах</p> <p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать</p>

		<p>различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>
<b>ОК 03</b>	<p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации составлять различные правовые документы находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональная терминология возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта</p>
<b>ОК 04</b>	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности</p>
<b>ОК 05</b>	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и</p>	<p><b>Умения:</b></p> <p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>правила оформления документов правила построения</p>

	культурного контекста	устных сообщений особенности социального и культурного контекста
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Умения:</b> проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<b>Умения:</b> соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии</i> организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях <b>Знания:</b> правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<b>Умения:</b> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии <b>Знания:</b> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека основы здорового образа жизни условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии средства профилактики перенапряжения

ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<p><b>Умения:</b>          понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>Знания:</b>          правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
-------	---	---

### 1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<b>ВД 1</b> Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)	<b>ПК 1.1</b> Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<p><b>Знания:</b> 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</p> <p><b>Умения:</b> визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования</p> <p><b>Навыки:</b> 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</p>
	<b>ПК 1.2</b> Выполнять технологические операции по	<p><b>Знания:</b> нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества</p>

	<p>производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>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 сухеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, 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</p>
--	--	---

		<p>и макаронных изделий</p> <p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Навыки:</b> приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства</p>
<p><b>ВД 2</b> Организационное обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологически</p>	<p><b>ПК 2.1.</b> Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p><b>Знания:</b> 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</p>

<p>х линиях (по выбору)</p>		<p>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</p> <p><b>Умения:</b> 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,</p> <p><b>Навыки:</b> 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, инструктирование 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</p>
	<p><b>ПК 2.2.</b> Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба,</p>	<p><b>Знания:</b> 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</p>

	<p>хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>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> <p><b>Умения:</b> вести основные 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><b>Навыки:</b> обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих</p>
--	---	--

		контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативный контроль 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.
<b>ВД 3</b> Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабриката в и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<b>ПК 3.1.</b> Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Знания:</b> 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 <b>Умения:</b> 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

		<p>калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов</p> <p><b>Навыки:</b> 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, техническое обслуживание 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</p>
	<p><b>ПК 3.2</b> Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Знания:</b> 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,</p>

		<p>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> <p><b>Умения:</b> 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 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</p>
--	--	--

		<p>результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Навыки:</b> отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, 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</p>
<p><b>ВД 4</b> Обеспечение деятельности структурного подразделения</p>	<p><b>ПК 4.1</b> Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<p><b>Знания:</b> принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей.</p> <p><b>Умения:</b> рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения</p> <p><b>Навыки:</b> планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса.</p>
	<p><b>ПК 4.2</b> Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<p><b>Знания:</b> принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями</p> <p><b>Умения:</b> планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме</p> <p><b>Навыки:</b> планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями.</p>
	<p><b>ПК 4.3</b></p>	<p><b>Знания:</b> принципы планирования работы трудового</p>

	<p>Организовывать работу трудового коллектива</p>	<p>коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени</p> <p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Навыки:</b> 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; участие в планировании основных показателей производства</p>
	<p><b>ПК 4.4</b> Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<p><b>Знания:</b> способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива</p> <p><b>Умения:</b> 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</p> <p><b>Навыки:</b> 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</p>
	<p><b>ПК 4.5</b> Вести учётно-</p>	<p><b>Знания:</b> учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы</p>

	отчётную документацию	<p>производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям</p> <p><b>Умения:</b> 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><b>Навыки:</b> ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции</p>
<p><b>ВД 5</b> Выполнение работ по профессии Кондитер Изготавливать теста, полуфабрикаты кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p>	<p><b>ПК 5.1</b> Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p><b>Знания:</b> виды технологического оборудования и производственного инвентаря, безопасное использование при приготовлении простых хлебобулочных, кондитерских изделий несложного приготовления, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления; правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления; ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;</p> <p><b>Умения:</b> нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции; -назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды,</p>

		<p>используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p> <p><b>Навыки:</b> подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания; -уборки рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; -проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; - упаковки готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера</p>
	<p><b>ПК 5.2</b> Выполнять технологические операции по изготовлению теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p>	<p><b>Знания:</b> нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания; технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения; - правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям; -методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества; -пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции; -правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями; -принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции; - требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания..</p> <p><b>Умения:</b> замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции; - соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции; - процеживать, просеивать, протирать, замешивать,</p>

		<p>измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию; - реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции; - безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции; соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности; - аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции; - производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты; - эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p> <p><b>Навыки:</b> подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; - изготовлении кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; упаковке готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>
<p><b>ВД 6</b> Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)</p>	<p><b>ПК. 6.1</b> Подготавливать и дозировать сырье.</p>	<p><b>Знания:</b> способы изменения температуры дрожжей; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей</p> <p><b>Умения:</b> размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</p>

		<p>оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям</p> <p><b>Навыки:</b> выполнения работ по производству дрожжей; хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста</p>
	<p><b>ПК. 6.2</b> Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</p>	<p><b>Знания:</b> способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема</p> <p><b>Умения:</b> оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания</p> <p><b>Навыки:</b> приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования</p>
	<p><b>ПК. 6.3</b> Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов тест</p>	<p><b>Знания:</b> методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования</p> <p><b>Умения:</b> делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и</p>

		<p>производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям</p> <p><b>Навыки:</b> деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную</p>
	<p><b>ПК. 6.4</b> Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Знания:</b> поточные линии хлебопекарного производства машины и аппараты для выпечки хлебобулочных изделий. принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования хлебопекарного производства</p> <p><b>Умения</b> пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий</p> <p><b>Навыки:</b> наладки и регулирования режима работы печи;</p>
	<p><b>ПК 6.5</b> Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p>	<p><b>Знания:</b> требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления</p> <p><b>Умения:</b> упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки</p> <p><b>Навыки:</b> требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления.</p>

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ПОП-П:

по видам деятельности: ВД 01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий», ВД 02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», ВД 03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья», ВД 04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения», ВД 05 «Выполнение работ по профессии Кондитер», ВД 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)»

дополнительные ВД по запросу работодателя ВД 05 «Выполнение работ по профессии Кондитер», ВД 06 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь).

### 1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

Наименование вида деятельности	Практический опыт / умения
ВД.01	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.02	Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)
ВД.03	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
ВД.04	Обеспечение деятельности структурного подразделения
ВД.05	Выполнение работ по профессии Кондитер
ВД.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (Пекарь)

### 1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ПОП-П

ПП	Код ПК/дополнительные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПП 05	ПК 5.2	подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера;	Выполнять технологические операции по изготовлению теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции под	108	ООО «БКК ГРУПП» Введение часов из вариативной части по модулю обусловлено необходимостью освоения дополнительных знаний и навыков, посвященных углубленному изучению процессов

		изготовлении кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера; презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера; приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера; упаковке готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера	руководством кондитера		приготовления сложных кондитерских изделий. Является актуальной и необходимой частью профессионального роста кондитеров. Современные тенденции рынка кулинарии требуют от специалистов высокой квалификации и умения создавать уникальные изделия высокого качества, владение технологическими процессами производства мучных кондитерских изделий способствует повышению уровня профессионализма работников.
<b>ПП 06</b>	<b>ПК.6.1</b> <b>ПК. 6.2</b> <b>ПК. 6.3</b> <b>ПК. 6.5</b> Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий	поточные линии хлебопекарного производства машины и аппараты для выпечки хлебобулочных изделий. принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования хлебопекарного производства <b>Навыки:</b>	пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий, уметь наладку и регулировку режима работы хлебопекарного оборудования	<b>180</b>	ООО «МИР ХЛЕБА» Введение часов из вариативной части по модулю обусловлено необходимостью освоения дополнительных знаний и навыков, которые могут потребоваться в профессиональной деятельности пекаря. Эти часы позволят обучающимся развить навыки анализа и оценки потребности производства в трудовых и материальных ресурсах. дополнительные темы, связанные с

		наладки и регулирования режима работы печи;			<p>профессиональной деятельностью, и развить компетенции, необходимые для успешной работы в данной сфере. Расширение и углубление изучения профессиональных и общепрофессиональных компетенций в соответствии с профессиональными стандартами.</p>
<p>Всего академических часов производственной практики в рамках вариативной части ПОП-П -288ч</p>					

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр	Форма промежуточной аттестации
ПП. 01	180	Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	2/4	Дифференцированный зачет
ПП. 02	180	Организационно-техническое обеспечение процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	2/4	Дифференцированный зачет
ПП. 03	216	Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	2/4	Дифференцированный зачет
ПП. 04	36	Обеспечение деятельности структурного подразделения	2/4	Дифференцированный зачет
ПП. 05	144	Выполнение работ по профессии Кондитер	3/6	Дифференцированный зачет
ПП. 06	180	Дополнительный блок. Выполнение работ по профессии Пекарь	3/6	Дифференцированный зачет
<b>Всего ПП 936ч</b>				

### 2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
<b>ПП 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</b>				<b>180</b>
<b>ПК 1.1</b>	ПП.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	<b>Тема 1.1</b> Ознакомление с производством. Инструктаж по охране труда. Производственная санитария и личная гигиена.	6
			<b>Тема 1.2</b> Освоение эксплуатации промышленного оборудования	6
			<b>Тема 1.3</b> Освоение правил эксплуатации электрооборудования и способы их защиты.	6
			<b>Тема 1.4</b> Освоение регулировки наладки автоматизированных линий	6

технологических линиях.	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>Тема 1.5</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, изделий	6
		<b>Тема 1.6</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве макаронных изделий	6
		<b>Тема 1.7</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий	6
		<b>Тема 1.8</b> Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, изделий	6
		<b>Тема 1.9</b> Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве макаронных изделий	6
		<b>Тема 1.10</b> Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве кондитерских изделий	6
		<b>Тема 1.11</b> Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий	6
		<b>Тема 1.12</b> Организация и осуществление технологического процесса производства макаронных изделий	6
		<b>Тема 1.13</b> Организация и осуществление технологического процесса производства кондитерских изделий	6
		<b>Тема 1.14</b> Работа в производственно технологической лаборатории	6
		<b>Тема 1.15</b> Организация продовольственного и материально-технического снабжения	6
		<b>Тема 1.16</b> Оперативное планирование работы производства хлеба, и хлебобулочных изделий	6
		<b>Тема 1.17</b> Оперативное планирование работы производства макаронных изделий	6
<b>Тема 1.18</b> Оперативное планирование работы производства кондитерских изделий.	6		

			<b>Тема 1.19</b> Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	6
			<b>Тема 1.20</b> Организация труда персонала на производстве	6
			<b>Тема 1.21</b> Реализация готовой продукции на производстве	6
			<b>Тема 1.22</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов	6
			<b>Тема 1.23</b> Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов	6
			<b>Тема 1.24</b> Организация и осуществление технологического процесса производства крахмала, сахара и сахаристых продуктов	6
			<b>Тема 1.25</b> Работа в производственно технологической лаборатории	6
			<b>Тема 1.26</b> Организация продовольственного и материально-технического снабжения	6
			<b>Тема 1.27</b> Оперативное планирование работы производства	6
			<b>Тема 1.28</b> Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений Организация труда персонала на производстве	6
			<b>Тема 1.29</b> Реализация готовой продукции на производстве	6
			<b>Тема 1.30</b> Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства длинных и коротких, быстро развариваемых, и не требующих варки макаронных изделий.	6
<b>ВСЕГО по ПП. 01</b>				<b>180</b>
<b>ПП.02 Организационно-техническое обеспечение процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>				
<b>ПК 2.1</b> <b>ПК 2.2</b> <b>ПК 2.3</b>	<b>ПП.02</b> Организационно-техническое	Осуществлять организационное обеспечение производства	<b>Тема 2.1.</b> Подготовка рабочего места, технологического оборудования, технологических линий к запуску технологического	<b>6</b>

обеспечение процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;	
		<b>Тема 2.2</b> Подготовка систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;	<b>6</b>
		<b>Тема 2.3</b> Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;	<b>6</b>
		<b>Тема 2.4</b> Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	<b>6</b>
		<b>Тема 2.5.</b> Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	<b>6</b>
		<b>Тема 2.6.</b> Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<b>6</b>
		<b>Тема 2.7.</b> Регулирование параметров и режимов технологических операций производства мучных кондитерских	<b>6</b>

			изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	
			<b>Тема 2.8.</b> Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<b>6</b>
			<b>Тема 2.9.</b> Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	<b>6</b>
			<b>Тема 2.10.</b> Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	<b>6</b>
			<b>Тема 2.11.</b> Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	<b>6</b>
			<b>Тема 2.12</b> Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии	<b>6</b>

			с эксплуатационной документацией;	
			<b>Тема 2.13</b> Проверка исправности сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях	<b>6</b>
			<b>Тема 2.14.</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства;	<b>6</b>
			<b>Тема 2.15.</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства макаронных изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства;	<b>6</b>
			<b>Тема 2.16.</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства;	<b>6</b>
			<b>Тема 2.17.</b> Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>6</b>
			<b>Тема 2.18.</b> Выполнение технологических операций систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях.	<b>6</b>
			<b>Тема 2.19.</b> Проведения технических наблюдений за ходом	<b>6</b>

			технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	
			<b>Тема 2.20.</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства макаронных и изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	<b>6</b>
			<b>Тема 2.21.</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	<b>6</b>
			<b>Тема 2.22.</b> Изучение подбора оборудования для поточных линий на производстве хлеба, хлебобулочных, изделий	<b>6</b>
			<b>Тема 2.23.</b> Изучение подбора оборудования для поточных линий на макаронных изделий	<b>6</b>
			<b>Тема 2.24.</b> Изучение подбора оборудования для поточных линий на производстве кондитерских изделий	<b>6</b>
			<b>Тема 2.25.</b> Упаковка готовой продукции хлеба, хлебобулочных, изделий в тару на специальном технологическом оборудовании;	<b>6</b>
			<b>Тема 2.26.</b> Упаковка готовой продукции макаронных изделий в тару на специальном технологическом оборудовании;	<b>6</b>
			<b>Тема 2.27.</b> Упаковка готовой продукции кондитерских изделий в тару на специальном технологическом оборудовании;	<b>6</b>
			<b>Тема 2.28.</b> Маркировка готовой продукции хлеба, хлебобулочных, изделий на специальном технологическом оборудовании	<b>6</b>

			<b>Тема 2.29.</b> Маркировка готовой продукции макаронных изделий на специальном технологическом оборудовании	<b>6</b>
			<b>Тема 2.30.</b> Маркировка готовой продукции кондитерских изделий на специальном технологическом оборудовании	<b>6</b>
<b>ВСЕГО по ПП.02</b>				<b>180 ч</b>
<b>ПП.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</b>				
<b>ПК 3.1</b>	<b>ПП.03</b>	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, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и	<b>Тема 3.1.</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, изделий.	6
			<b>Тема 3.2.</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве макаронных изделий	6
			<b>Тема 3.3.</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий	6
			<b>Тема 3.4</b> Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлебобулочных изделий	6
			<b>Тема 3.5</b> Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства макаронных изделий	6
			<b>Тема 3.6</b> Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий.	6
			<b>Тема 3.7</b> Организация технологического процесса изготовления полуфабрикатов хлеба, хлебобулочных изделий	6
			<b>Тема 3.8</b> Организация технологического процесса изготовления полуфабрикатов	6

	<p>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</p>	макаронных изделий.	
		<b>Тема 3.9</b> Организация технологического процесса изготовления полуфабрикатов кондитерских изделий.	6
		<b>Тема 3.10</b> Осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов хлеба, хлебобулочных изделий	6
		<b>Тема 3.11</b> Осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов макаронных изделий.	6
		<b>Тема 3.12</b> Осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов кондитерских изделий.	6
		<b>Тема 3.13</b> Организация применения необходимого лабораторного оборудования для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6
		<b>Тема 3.14</b> Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	6
		<b>Тема 3.15</b> Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии	6
<b>Тема 3.16</b> Определять микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6		
<b>Тема 3.17</b> Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, в процессе	6		

			производства продуктов питания из растительного сырья	
			<b>Тема 3.18</b> Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлеба, хлебобулочных изделий	6
			<b>Тема 3.19</b> Снимать показания с приборов, используемых при проведении полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции макаронных изделий	6
			<b>Тема 3.20</b> Снимать показания с приборов, используемых при проведении полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции кондитерских изделий	6
			<b>Тема 3.2.</b> Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава	6
			<b>Тема 3.22</b> Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты	6
			<b>Тема 3.23</b> Осуществлять химический анализ сырья, полуфабриката продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6
			<b>Тема 3.24</b> Осуществлять физико-химический анализ сырья, полуфабриката продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6
			<b>Тема 3.25</b> Осуществлять заполнение лабораторные журналы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	6
			<b>Тема 3.26.</b> Осуществлять заполнение протоколов	6

			лабораторных исследований качеств полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	
			<b>Тема 3.27</b> Осуществлять заполнение протоколов безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	6
			<b>Тема 3.28</b> Работа в производственно-технологической лаборатории готовой продукции хлеба, хлебобулочных изделий	6
			<b>Тема 3.29</b> Работа в производственно-технологической лаборатории готовой продукции макаронных изделий.	6
			<b>Тема 3.30</b> Работа в производственно-технологической лаборатории готовой продукции кондитерских изделий	6
			<b>Тема 3.31</b> Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов хлеба, хлебобулочных изделий	6
			<b>Тема 3.32</b> Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов макаронных изделий	6
			<b>Тема 3.33</b> Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов кондитерских изделий	6
			<b>Тема 3.34</b> Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания хлеба, хлебобулочных изделий	6

			<b>Тема 3.35</b> Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов макаронных изделий	6
			<b>Тема 3.36</b> Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания макаронных изделий	6
<b>ВСЕГО по ПП. 03</b>				<b>216 ч</b>
<b>ПП.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>				
<b>ПК4.1</b> <b>ПК 4.2</b> <b>ПК 4.3</b> <b>ПК 4.4</b> <b>ПК 4.5</b>	Обеспечение деятельности структурного подразделения	планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса. планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями. контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из	<b>Тема 4.1</b> Участие в планировании структурного подразделения в приемки основного и дополнительного сырья для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 4.2</b> Участие в планировании структурного подразделения разделочном цеху для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.			<b>6</b>	
<b>Тема 4.3</b> Организация работы структурного подразделения в тестомесильном отделении для хлебобулочных, кондитерских изделий.			<b>6</b>	
<b>Тема 4.4</b> Организация работы структурного подразделения в тестомесильном отделении для и макаронных изделий			<b>6</b>	
<b>Тема 4.5</b> Анализ процесса и результатов работы подразделения в хлебобулочного кондитерского и макаронного производств.			<b>6</b>	
<b>Тема 4.6</b> Оценки экономической эффективности производственной деятельности в хлебобулочном кондитерском и макаронном производстве			<b>6</b>	

		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;		
<b>ВСЕГО по ПП. 04</b>				<b>36</b>
<b>ПП.05 Выполнение работ по профессии Кондитер</b>				
<b>ПК 5.1</b> <b>ПК 5.2</b> <b>ПК 5.3</b>	<b>Выполнение работ по профессии Кондитер</b>	Отработка навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов и различных видов теста для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.	<b>Тема 5.1.</b> Техника безопасности при работе в кондитерском цехе. Организовывать рабочее место при приготовлении фаршей, начинок и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	<b>60</b>
		Отработка навыков по изготовлению кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	<b>Тема 5.2.</b> Отработка навыков по изготовлению кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера	<b>84</b>
<b>ВСЕГО по ПП. 05</b>				<b>108</b>
<b>ПП. 06 Дополнительный блок. Выполнение работ по профессии Пекарь</b>				
<b>ПК 6.1</b> <b>ПК 6.2</b> <b>ПК 6.3</b> <b>ПК 6.4</b> <b>ПК 6.5</b>	<b>Выполнение работ по профессии Пекарь</b>	выполнения работ по производству дрожжей; хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста.	<b>Тема 6.1</b> Ознакомление с производством. Инструктаж по ТБ и ОТ	<b>6</b>
		приготовления теста различными способами, в том	<b>Тема 6.2</b> Организация рабочих мест при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<b>6</b>
			<b>Тема 6.3</b> Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря,	<b>6</b>

	числе с применением тестоприготовительно го оборудования. деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную Наладка регулирования режима работы печи; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы выявления.	инструментов.	
		<b>Тема 6.4</b> Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с задачами при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий.	6
		<b>Тема 6.5</b> Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов	6
		<b>Тема 6.6</b> Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задач.	6
		<b>Тема 6.7</b> Выполнение задач по приготовлению хлеба из разного вида муки.	6
		<b>Тема 6.8</b> Технология выпекания хлеба из пшеничной муки опарным способом.	6
		<b>Тема 6.9</b> Технология выпекания хлеба из пшеничной муки без опарного способа.	6
		<b>Тема 6.10</b> Технология выпекания хлеба из ржаной муки, опарным и без опарного способа	6
		<b>Тема 6.11</b> Технология выпекания хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.	6
		<b>Тема 6.12</b> Выполнение задач по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	6
		<b>Тема.6.13.</b> Технология приготовления булки «Веснянка»	6
		<b>Тема.6.14.</b> Технология приготовления булки «Плюшка»	6
		<b>Тема.6.15.</b> Технология приготовления булки «Школьная» «Донецкая»	6
		<b>Тема.6.16.</b> Технология приготовления булки «Московская»	6
		<b>Тема.6.17.</b> Технология приготовления мелкоштучных булочных изделий.	6
<b>Тема 6.18</b> Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий.	6		
<b>Тема 6.19</b> Порционирование, сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий.	6		
<b>Тема 6.20</b> Организация хранения готовых хлебобулочных изделий.	6		

			<b>Тема 6.21</b> Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности	<b>6</b>
			<b>Тема 6.22</b> Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией	<b>6</b>
			<b>Тема 6.23</b> Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, возникшие при неправильном хранении.	<b>6</b>
			<b>Тема 6.24</b> Безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции)	<b>6</b>
			<b>Тема 6.25</b> Соблюдения норм закладки, санитарно гигиенических требований. точности порционирование, условий хранения на раздаче.	<b>6</b>
			<b>Тема.6.26.</b> Точности порционирование, условий хранения на раздаче.	<b>6</b>
			<b>Тема 6.27</b> Способы охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием	<b>6</b>
			<b>Тема 6.28</b> Техника безопасности при работе на упаковочном оборудовании	<b>6</b>
			<b>Тема 6.29</b> Способы упаковывания хлебобулочных изделий вручную и на технологическом оборудовании	<b>6</b>
			<b>Тема 6.30</b> Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования	<b>6</b>
<b>Всего по ПП. 06</b>				<b>180</b>

### 2.3. Содержание производственной практики

<b>Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики</b>	<b>Содержание работ</b>	<b>Объем ак.ч.</b>
<b>ПМ 01. ПП 01. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</b>		<b>180</b>
<b>Тема 1.1</b> Ознакомление с производством. Инструктаж по охране труда. Производственная санитария и личная гигиена.	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности. Знакомство с производством. Личная гигиена. Производственная санитария.	<b>6</b>
<b>Тема 1.2</b> Освоение	<b>Содержание</b>	<b>6</b>

эксплуатации промышленного оборудования	Знание эксплуатации с промышленным оборудованием и его эксплуатация.	
<b>Тема 1.3</b> Освоение правил эксплуатации электрооборудования и способы их защиты.	<b>Содержание</b> Знание с правил эксплуатации электроустановок, и способами его защиты. Изучение основных правил эксплуатации электроустановок, методов защиты от поражения электрическим током и нормативных документов, регулирующих эту сферу.	6
<b>Тема 1.4</b> Освоение регулировки наладки автоматизированных линий	<b>Содержание</b> знать техническую документацию на оборудование, проверка наличия инструментов. Визуальный осмотр на наличие механических повреждений, износа компонентов, правильности подключения проводов. Регулировка работы линии в зависимости от производственных нужд или требований к качеству продукции	6
<b>Тема 1.5</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, изделий	<b>Содержание</b> Проверку различных этапов технологического процесса, проверяется правильность хранения. Контролируют выполнение производственной рецептуры и технологического режима. Проверяют точность работы дозаторов. Целью контроля является предотвращение выпуска продукции, не соответствующей требованиям стандарта, укрепление технологической дисциплины, выполнение норм выхода готовой продукции.	6
<b>Тема 1.6</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве макаронных изделий	<b>Содержание</b> Контроль соблюдения требований включает в себя проверку качества сырья, тары и материалов, которые поступают на предприятие от организаций-поставщиков.	6
<b>Тема 1.7</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий	<b>Содержание</b> На сырьё растительного происхождения должна быть информация о применении пестицидов при выращивании растений, фумигации производственных помещений и тары для хранения этого сырья. Должно осуществляться в условиях, которые предотвращают порчу. Подготовка сырья. Проводится в специальном подготовительном отделении. Контроль приготовления ингредиентов. Организация производственных помещений. Необходимо предусмотреть поточность технологических операций, защиту от загрязнения воздуха, проникновения животных и насекомых, а также другие требования.	6
<b>Тема 1.8</b> Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, изделий	<b>Содержание</b> Уметь составлять технологические рецептуры, научиться правильной последовательности процесса приготовления хлебобулочных изделий	6

<p><b>Тема 1.9</b> Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве макаронных изделий</p>	<p><b>Содержание</b> уметь правильно производить последовательность замеса теста для макаронных прессах различной конструкции. Особенности замеса теста при производстве изделий с различными добавками и использованием возрастных отходов.</p>	6
<p><b>Тема 1.10</b> Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве кондитерских изделий</p>	<p><b>Содержание</b> Изучение этапа приёма, хранения и подготовки сырья к производству. Этапа приготовления и замеса теста. Этапа разделки и формования теста. Технологический цикл приготовления мучных кондитерских изделий может отличаться в зависимости от вида изделия.</p>	6
<p><b>Тема 1.11</b> Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Содержание</b> Для организации производственного процесса необходимо обеспечивать соблюдение технологических норм, а также проводить регулярное обучение персонала и внедрять новые технологии. Этап производственного процесса осуществляет контроль качества сырья и готовой продукции.</p>	6
<p><b>Тема 1.12</b> Организация и осуществление технологического процесса производства макаронных изделий</p>	<p><b>Содержание</b> Важность заключается в том, что недосушенные изделия слипаются и теряют товарный вид, а пересушенные растрескиваются и ломаются в процессе транспортировки или приготовления. Для правильной организации процесса необходим технологический план, составленный на основе утверждённой рецептуры, технологической инструкции, нормативной документации и норм расхода сырья на каждый вид изделия.</p>	6
<p><b>Тема 1.13</b> Организация и осуществление технологического процесса производства кондитерских изделий</p>	<p><b>Содержание</b> Производить контроль качества сырья и готовой продукции. Проведение регулярных проверок процессов и оборудования для обеспечения соблюдения стандартов, организация процесса производства кондитерских изделий, учитывать рецептуру, технологии, оборудование и требования к качеству, а также постоянно следить за новыми тенденциями в кондитерском деле.</p>	6
<p><b>Тема 1.14</b> Работа в производственно технологической лаборатории</p>	<p><b>Содержание</b> знания стандартов качества и технико-технологических процессов, а также умения работать в команде. адаптация к постоянным меняющимся требованиям рынка и новым технологиям в производстве.</p>	6
<p><b>Тема 1.15</b> Организация продовольственного и материально-технического снабжения</p>	<p><b>Содержание</b> Организация продовольственного и материально-технического снабжения, координации между различными подразделениями, постоянный мониторинг и анализ для обеспечения</p>	6

		эффективности процессов и достижения поставленных целей	
<b>Тема 1.16</b>	Оперативное планирование работы производства хлеба, и хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> Планирование в производстве хлеба и хлебобулочных изделий требует комплексного подхода, включает анализ рынка, эффективное использование ресурсов и регулярный контроль за производственными процессами. удовлетворять потребности потребителей, но и повысить конкурентоспособность предприятия на рынке	6
<b>Тема 1.17</b>	Оперативное планирование работы производства макаронных изделий	<b>Содержание</b> планирование на производстве макаронных изделий требует внимательного подхода к мониторингу спроса и качеству сырья, а также гибкости в управлении производственными процесса эффективное реагирование изменений в рынке и обеспечивать высокое качество продукции.	6
<b>Тема 1.18</b>	Оперативное планирование работы производства кондитерских изделий.	<b>Содержание</b> планирование на производстве кондитерских изделий требует внимательного подхода к мониторингу спроса и качеству сырья, а также гибкости в управлении производственными процесса эффективное реагирование изменений в рынке и обеспечивать высокое качество продукции.	6
<b>Тема 1.19</b>	Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений	<b>Содержание</b> знать организацию работы основных производственных и вспомогательных помещений предприятия, ознакомиться с технологическими процессами, оборудованием и методами контроля качества продукции.	6
<b>Тема 1.20</b>	Организация труда персонала на производстве	<b>Содержание</b> Знать организационную структуру предприятия, структурное управление персоналом важность правильной организации труда для улучшения экономических показателей и конкурентоспособности предприятия.	6
<b>Тема 1.21</b>	Реализация готовой продукции на производстве	<b>Содержание</b> Знать последовательность этапов реализации: производство склад, отгрузка реализация покупателю. Особенности учета готовой продукции и формирования продаж. Способы и формы реализации продукции: продажа через собственную торговую сеть, работа с посредниками и агентскими сетями, электронная коммерция и онлайн-продажи, экспорт продукции за рубеж, участие в тендерах и государственных закупках.	6
<b>Тема 1.22</b>	Контроль соблюдения требований к сырью при производстве крахмала, сахара и сахаристых продуктов	<b>Содержание</b> Контроль за соблюдением требований к сырью. находить решения по оптимизации работы, учитывая производственные ограничения, взаимозависимость производственных процессов.	6

<p><b>Тема 1.23</b> Организация и осуществление технологического процесса при производстве крахмала</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Соблюдение норм по охране труда и технике безопасности на всех этапах производства. Индивидуальная защита сотрудников и пожарная безопасность. Соблюдение за параметрами эксплуатации аппаратов (температура, давление, концентрация растворов). Инструменты мониторинга и регулирования технологического процесса. Получение сырья (картофель, кукуруза, пшеница). Подготовительный этап (мойка, измельчение, экстрагирование). Отделение крахмального молока и очистка крахмальной суспензии.</p>	6
<p><b>Тема 1.24</b> Организация и осуществление технологического процесса производства сахара и сахаристых продуктов</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Соблюдение норм по охране труда и технике безопасности на всех этапах производства. Соблюдение за параметрами эксплуатации аппаратов (температура, давление, концентрация растворов). Высушивание и упаковка готового крахмала. Выпарка сиропа и кристаллизация сахара. Центрифугирование, сушка и фасовка готового продукта.</p>	6
<p><b>Тема 1.25</b> Работа в производственно технологической лаборатории</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>обеспечении качества и стабильности производственных процессов. технические знания, высокая квалификации, ответственности и внимательности, развитие новых технологий и улучшение качества продукции</p>	6
<p><b>Тема 1.26</b> Организация продовольственного и материально-технического снабжения</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Знать методы расчета необходимого количества ресурсов, периодичность и способы оформления заявок на поставку Процедура выбора поставщиков и заключение договоров. Документальное оформление сделок и отслеживание поставок Модернизация системы планирования и контроля запасов. Внедрение информационных технологий и автоматизация процессов</p>	6
<p><b>Тема 1.27</b> Оперативное планирование работы производства</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Сбор и обработка первичной информации, составление графика производства. Корректировка плана и контроль выполнения заданий. Рабочие механизмы координации и контроля выполнения оперативных планов. Особенности информационной инфраструктуры и документооборота.</p>	6
<p><b>Тема 1.28</b> Организация работы основных производственных и вспомогательных помещений Организация труда персонала на производстве</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Планировать размещение оборудования: грамотно размещать технику и машины, учитывая особенности технологии, объемы производства и удобство перемещений работников, организовывать работу в соответствии с действующими нормами</p>	6

	охраны труда, создавать безопасные условия работы и контролировать их исполнение. Правильно планировать рабочий процесс: составление графиков сменности, распределение обязанностей и расчет численности работников	
<b>Тема 1.29</b> Реализация готовой продукции на производстве	<b>Содержание</b> ориентироваться в нормативно-правовых актах, регламентирующих торговлю продукцией промышленного предприятия, включая законодательство о защите прав потребителей, договоры поставки, лицензировании торговли, сертификации продукции и налогообложении.	6
<b>Тема 1.30</b> Автоматизированные и комплексно-механизированные линии для производства длинных и коротких, быстро развариваемых, и не требующих варки макаронных изделий.	<b>Содержание</b> Соблюдение гигиенических и санитарных норм: готовность обеспечить выполнение санитарных требований на каждом этапе производства, начиная от приемки сырья и заканчивая упакованным продуктом, умение правильно эксплуатировать оборудование, осуществлять профилактические осмотры и ремонтные работы, следить за исправностью агрегатов. классификация макаронной продукции: знание различий между длинными и короткими изделиями, быстровращающимися и теми, которые не требуют варки, а также особенностей производства каждой разновидности	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
<b>ПП 02. ПМ 02. Организационно-техническое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</b>		<b>180</b>
<b>Тема 2.1.</b> Подготовка рабочего места, технологического оборудования, технологических линий к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;	<b>Содержание</b> Проверка исправности электрооборудования, коммуникаций подачи воды, пара, сжатого воздуха и других ресурсов, обеспечивающих функционирование линии, подбор оптимальной последовательности и продолжительности операций, ведущих к наилучшему качеству конечной продукции, понимание свойств исходного сырья, влияющих на ход технологического процесса и качество конечного продукта. Правильное заполнение журналов учета, протоколов испытаний и других документов, подтверждающих правильность и законность проводимых операций	6
<b>Тема 2.2</b> Подготовка систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных линиях процесса производства продуктов питания из растительного сырья в	<b>Содержание</b> знания принципов измерения давления, температуры, уровня жидкости, расхода сырья и газа, концентрации примесей и иных параметров, умение читать техническую документацию производителей оборудования, инструктажи по эксплуатации и ремонту приборов. регулярная проверка показаний датчиков, своевременное	6

соответствии с эксплуатационной документацией;	обнаружение нарушений, техническое обслуживание и чистка оборудования.	
<b>Тема 2.3</b> Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде;	<b>Содержание</b> Порядок заполнения документов: знание правил внесения записей в бумажные и электронные носители, стандартов написания технической документации. Навыки визуализации данных в таблицах, диаграммах и графиках, умение представить информацию в понятной форме руководству и коллегам. Заполнение форм заявок на ремонт: чётко сформулированные запросы на проведение ремонтных работ, согласованные с техническим руководителем.	6
<b>Тема 2.4</b> Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, хлебобулочных, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	<b>Содержание</b> - знание ассортимента ряда муки, сахара, соли, дрожжей, ароматизаторов, красителей и других ингредиентов, используемых в хлебопечении и кондитерском деле, грамотное заполнение приходных ордеров, накладных, акт приёмки, сертификационных свидетельств и других сопутствующих документов. Отправка сырья на переработку в строгом соответствии с графиком производства и рецептурой.	6
<b>Тема 2.5</b> Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	<b>Содержание</b> понимание ассортимента зерна пшеницы твердых сортов, муки высшего сорта, яиц, сухих сливок, крахмала и других добавок, применяемых в изготовлении макарон, осведомленность о нормах качества муки, влаги, зольности, цвета, запаха и консистенции сырья, влияющих на вкус и внешний вид готовых изделий. Знание стандартных процедур приёмки сырья, проверки партии, сопоставления фактических показателей с предъявленными сертификатами качества.	6
<b>Тема.2.6.</b> Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	<b>Содержание</b> Определение оптимальных пропорций ингредиентов согласно рецептуре. Настройка температуры воды, продолжительности замеса и интенсивности перемешивания. Выбор правильной массы заготовки и формы изделия. Установка необходимых интервалов прессования и формовки машин. Контроль влажности и температуры воздуха в расстойке. Соблюдение заданного времени подъема для достижения оптимальной структуры хлеба, хлебобулочных, изделий.	
<b>Тема 2.7.</b> Регулирование параметров и режимов технологических операций	<b>Содержание</b> Выставление нужных параметров обжарочной линии или печи (температура, время обжарки или	

<p>производства мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p>выпечки). Важно соблюдать нормы цвета поверхности изделий, консистенции начинки и равномерности прожарки. Использование оборудования для автоматического формирования и нарезания полуфабрикатов (например, экструдеры, прокаточные машины). Установление правильных скоростей подачи и толщины слоя теста. Правильный выбор типа теста (песочное, бисквитное, слоёное, заварное и др.) и установка автоматических установок для смешивания и замешивания. Определяются такие показатели, как консистенция теста, вязкость, влажность и температурный режим.</p>	
<p><b>Тема 2.8.</b> Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>регулирование параметров технологических операций на автоматизированных линиях является залогом высокого качества конечной продукции, соблюдения строгих стандартов качества и точности процессов. Точность установки матрицы определяет форму и размер готовых макарон. Контроль давления экструзии предотвращает дефекты формовки. Поддержание постоянной температуры улучшает равномерность распределения ингредиентов.</p>	
<p><b>Тема 2.9.</b> Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Быстро реагировать на изменения условий производства, оперативно устранять неполадки и вносить необходимые корректировки в работу оборудования, поддержание стабильных условий в течение всего цикла выпечки гарантирует однородность структуры и вкуса изделий. Правильная настройка смесителей позволяет добиться равномерного распределения всех ингредиентов, что повышает качество продукта. Контроль влажности и температуры, оптимальное смешивание компонентов, равномерное распределение тепла. Производство хлеба и хлебобулочных изделий осуществляется преимущественно на автоматизированных технологических линиях, позволяющих существенно увеличить производительность и обеспечить высокое качество выпускаемой продукции.</p>	
<p><b>Тема 2.10.</b> Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства макаронных изделий на</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Настраивать оборудование согласно требованиям технологических карт. Анализировать данные мониторинга и своевременно выявлять возможные проблемы. Проводить профилактическое обслуживание машин и механизмов. Разрабатывать мероприятия по улучшению качества продукции и снижению затрат. Точность установки матрицы</p>	6

автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	определяет форму и размер готовых макарон. Контроль давления экструзии предотвращает дефекты формовки. Поддержание постоянной температуры улучшает равномерность распределения ингредиентов.	
<b>Тема 2.11.</b> Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	<b>Содержание</b> Контроль входящего сырья: Проверка соответствия требованиям стандартов и спецификаций производителя. Оптимизация рецептуры: Подбор оптимальных пропорций ингредиентов для достижения наилучших вкусовых качеств и структуры изделия. Мониторинг температурных режимов: Поддержание заданных температур на каждом этапе технологического процесса (замес теста, выпечка, охлаждение). Оценка влажности и плотности: Контроль показателей, влияющих на внешний вид и консистенцию изделий. Проверка сроков годности и условий хранения: Соблюдение требований безопасности и санитарии	
<b>Тема 2.12</b> Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;	<b>Содержание</b> Организация рабочего места: обеспечить доступ к средствам индивидуальной защиты (перчатки, спецодежда, очки). Установите предупредительные знаки и таблички в зонах повышенной опасности. Регулярно проводите уборку территории вокруг оборудования. Составления графика профилактического обслуживания оборудования цеха переработки растительной продукции.	
<b>Тема 2.13</b> Проверка исправности сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях	<b>Содержание</b> Знать устройство и принцип действия типичных датчиков, применяемых на современных технологических линиях. Выполнять визуальную оценку состояния проводов и соединителей, ведущих к датчикам и исполнительным механизмам. Производить калибровку нескольких наиболее распространенных типов датчиков (температурных, уровневых, весоизмерительных). Протестируйте работу блока аварийной остановки оборудования, проверяя срабатывание соответствующих индикаторов и звуковую сигнализацию. Создайте схему подключения и настройки одного датчика температуры, используемого в пищевом производстве	6
<b>Тема 2.14.</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, изделий с	<b>Содержание</b> соблюдение за технологическим процессом изготовления хлебобулочной продукции, фиксации ключевых параметров и внесения полученной информации в соответствующие журналы учета.	6

внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства;	Применение стандартных процедур контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Заполнение записей в журнале технологического процесса, внесение замечаний и предложений по улучшению технологии.	
<b>Тема 2.15.</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства макаронных изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства;	<b>Содержание</b> Определять конкретные стадии технологического процесса, подлежащей контролю (например, формовка, сушка, упаковка). Формулировка целей, выбор методов контроля, подготовка документов для фиксации данных. Запись наблюдений в журнал технологического процесса, составление аналитических отчетов, передача данных руководству.	6
<b>Тема 2.16.</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства;	<b>Содержание</b> Освоение методов проведения технических наблюдений за технологическими процессами производства кондитерских изделий. Получение опыта ведения документации (журналов), отражающей ход технологического процесса. Развитие способности анализировать причины возникающих проблем и предлагать решения по их устранению.	6
<b>Тема 2.17.</b> Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>Содержание</b> Знание конструкций и принципов работы оборудования: знакомство с устройством машин и аппаратов, используемых в производстве продуктов питания из растительного сырья. Методы обнаружения неисправностей: Проведение диагностических тестов, инструментальные обследования, визуальный осмотр узлов и механизмов. Устранение поломок и ремонт оборудования: Замена изношенных частей, восстановление электрической схемы, устранение протечек и иных дефектов. Документирование проделанной работы: Оформление актов приемки-передачи отремонтированного оборудования, ведение журнала ремонтных работ.	6
<b>Тема 2.18.</b> Выполнение технологических операций систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях.	<b>Содержание</b> Правильно настраивать и эксплуатировать контрольно-измерительную аппаратуру. Устранять неисправности в системах автоматики и сигнализации. Владеть основами промышленной электроники и электротехники. Применять современные информационные технологии для управления техническими процессами.	6
<b>Тема 2.19.</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического	<b>Содержание</b> Знание технологических карт, инструкций по эксплуатации оборудования, нормативных	6

процесса производства хлеба, хлебобулочных, изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	документов. Подготовка инструментария и средств измерений, необходимых для наблюдения. Посещение участков производства, учет отклонений от нормы, мониторинг готовности оборудования. Внесение данных в соответствующий журнал, подробное изложение всех произошедших событий	
<b>Тема 2.20.</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства макаронных и изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	<b>Содержание</b> Знание технологического процесса производства макарон. Формирование навыков анализа производственных процессов и фиксации данных. Тренировка ведения технической документации (журналы, акты, заключения). Составление рекомендации по сокращению затрат электроэнергии путём оптимизации графика работы оборудования.	6
<b>Тема 2.21.</b> Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	<b>Содержание</b> Знать технологию производства конкретных видов кондитерских изделий. Оценивать визуально и вручную качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции используя специальное оборудование для измерения параметров технологических процессов (термометр, гигрометр, весы). После завершения наблюдений обработайте собранные данные, определите закономерности и сделайте выводы.	6
<b>Тема 2.22.</b> Изучение подбора оборудования для поточных линий на производстве хлеба, хлебобулочных, изделий	<b>Содержание</b> Знание ассортимента современного оборудования для хлебопекарного производства. Анализ функциональности и возможностей различных моделей оборудования. Расчёт экономической целесообразности приобретения того или иного типа оборудования. Представление основных производителей и поставщиков оборудования для хлебопечения, описание ассортимента предлагаемых товаров. Рассмотрение классификаций оборудования по назначению (дозаторы, печи, конвейеры, расстоечные шкафы), материалу изготовления, мощности и другим параметрам.	6
<b>Тема 2.23.</b> Изучение подбора оборудования для поточных линий на макаронных изделий	<b>Содержание</b> Знание ассортимента оборудования для разных этапов производства макарон. Формирование навыков анализа и сравнения различных моделей оборудования. Развитие способностей к расчету экономической эффективности вложений в новые технологии.	6
<b>Тема 2.24.</b> Изучение подбора оборудования для поточных линий на производстве кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Знание различные виды оборудования для производства кондитерских изделий. Изучение существующих моделей и брендов оборудования для производства кондитерских изделий (формовочные машины, охлаждающие камеры,	6

	вакуумные упаковки и т.п.). Развитие навыков расчета экономической эффективности инвестиционных проектов.	
<b>Тема 2.25.</b> Упаковка готовой продукции хлеба, хлебобулочных, изделий в тару на специальном технологическом оборудовании;	<b>Содержание</b> Знание устройства и принципа работы упаковочного оборудования. Освоение техники укладки продукции в упаковку. Формирование навыков аккуратного размещения товара в таре и бережного отношения к оборудованию.	
<b>Тема 2.26.</b> Упаковка готовой продукции макаронных изделий в тару на специальном технологическом оборудовании	<b>Содержание</b> Знание устройства и функций упаковочного оборудования. Формирование умения профессионально обращаться с оборудованием. Развитие ответственности и дисциплины при работе с продуктовыми линиями. Рассмотрение вопросов по нестандартным ситуациям (поломка оборудования, несоответствие нормам качества, форс-мажорные обстоятельства).	6
<b>Тема 2.27.</b> Упаковка готовой продукции кондитерских изделий в тару на специальном технологическом оборудовании;	<b>Содержание</b> Освоение конструкции и функций упаковочного оборудования. Усвоение правил безопасности при обращении с оборудованием, знание алгоритмов работы на упаковочном оборудовании. Развитие ответственности и дисциплинированности при выполнении производственных задач.	6
<b>Тема 2.28.</b> Маркировка готовой продукции хлеба, хлебобулочных, изделий на специальном технологическом оборудовании	<b>Содержание</b> Освоение конструкции и функционала маркировочного оборудования. Изучение правил нанесения маркировки на продукцию. Формирование умения считывать и интерпретировать нанесённую маркировку. Развитие навыков точного и аккуратного выполнения работ.	6
<b>Тема 2.29.</b> Маркировка готовой продукции макаронных изделий на специальном технологическом оборудовании	<b>Содержание</b> Изучение конструкции и функций маркировочного оборудования. Освоение техники работы с данным оборудованием. Приобретение опыта работы с сертификационными и информационными метками.	6
<b>Тема 2.30.</b> Маркировка готовой продукции кондитерских изделий на специальном технологическом оборудовании	<b>Содержание</b> Освоение устройства и функциональных возможностей маркировочного оборудования. Развитие навыков четкого и аккуратного нанесения маркировки на продукцию. Изучение нормативной базы, определяющей требования к маркировке пищевых продуктов.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>180</b>
<b>ПП 03. ПМ 03. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</b>		<b>216</b>
<b>Тема 3.1.</b> Контроль соблюдения требований к	<b>Содержание</b> Методы контроля качества сырья. Физико-	6

сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, изделий.	химические анализы (определение влажности, кислотности, массовой доли сухих веществ) Органолептический метод оценки (оценка цвета, вкуса, аромата). Микробиологические исследования (контроль бактериальной нагрузки и патогенных микроорганизмов).	
<b>Тема 3.2.</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве макаронных изделий.	<b>Содержание</b> Производство качественных макарон требует строгого контроля над всеми этапами производственного процесса, начиная от выбора исходного сырья и заканчивая упаковкой готового изделия. Проведение органолептического анализа сырья (осмотр внешнего вида, определение запаха, вкуса). Определение физико-химических характеристик муки (массовая доля белков, жира, углеводов, минеральных веществ). Оценка микробиологических показателей и отсутствие токсичных элементов в продуктах питания. Применение методов отбора проб и подготовки образцов для лабораторных исследований. Соблюдение правил гигиены и санитарии на рабочем месте	6
<b>Тема 3.3.</b> Контроль соблюдения требований к сырью при производстве кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Методики контроля качества сырья. Химический анализ (определение состава сырья, витаминов, микроэлементов); Микробиологическое исследование (отсутствие патогенной микрофлоры); Физико-химическая оценка (температура плавления, вязкость, плотность, уровень pH); Органолептическая проверка (запах, вкус, цвет, форма). Разбираться в принципах сортировки и классификации сырья. Понимать влияние качества сырья на итоговое изделие.	6
<b>Тема 3.4</b> Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> Выбор подходящей среды: исходя из целей исследования выбирают соответствующий тип среды. Приготовление растворов питательных веществ: готовят растворы, содержащие белки, углеводы, минеральные вещества, стимуляторы роста. Автоклавирование: стерилизация среды путем нагревания до высокой температуры и давления. Фильтрация и разливка: фильтрование и распределение среды по емкостям. Инкубация и тестирование: выращивание тестовых культур и проверка работоспособности среды.	6
<b>Тема 3.5</b> Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и	<b>Содержание</b> Выбор нужной среды, соответствующей целям исследования. Растворение необходимых питательных компонентов (углеводов, аминокислот,	6

безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства макаронных изделий	солей и др.). Стерилизацию среды автоклавированием при высоких температурах и давлении. Фильтрацию и расфасовку среды в подходящие емкости. Инкубацию приготовленной среды для подтверждения её пригодности.	
<b>Тема 3.6</b> Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий.	<b>Содержание</b> Освоение методик приготовления различных индикаторных сред и принципа их работы. Владение техникой посева и инкубации микроорганизмов, проведение идентификационных тестов. Умение анализировать результаты экспериментов и составлять отчёты. Формирование понимания важности роли мониторинга качества сырья и готовых изделий.	6
<b>Тема 3.7</b> Организация технологического процесса изготовления полуфабрикатов хлеба, хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> Понимание основ устройства оборудования и механизмов хлебопекарного производства. Ознакомление с различными видами технологий замеса теста и управления процессом выпечки. Владение навыками расчета необходимого количества сырья и оптимального режима работы оборудования. Способность оценивать готовность продукции и вносить коррективы в производственные процессы.	6
<b>Тема 3.8</b> Организация технологического процесса изготовления полуфабрикатов макаронных изделий.	<b>Содержание</b> Знание нормативной документации и технической базы производства. Способность выбирать оптимальное соотношение ингредиентов и рассчитывать нормы расхода сырья. Владение технологиями формовки и резки макаронных изделий. Умение управлять работой оборудования и контролировать качественные показатели продукции.	6
<b>Тема 3.9</b> Организация технологического процесса изготовления полуфабрикатов кондитерских изделий.	<b>Содержание</b> Основы технологического проектирования производства полуфабрикатов кондитерских изделий. Правила эксплуатации современного оборудования и способы регулировки технологических режимов. Методы контроля качества сырья и полуфабрикатов, оценки их физических и химических свойств. Способы предотвращения дефектов и отклонений в работе оборудования.	6
<b>Тема 3.10</b> Осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов хлеба, хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> Управление рабочим местом и соблюдение санитарных норм. Владение технологическими картами и правилами ведения технологических процессов. Опыт диагностики неисправностей оборудования и принятия мер по устранению проблем. Понимание экономических аспектов производства и возможности оптимизации затрат.	6

<p><b>Тема 3.11</b> Осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов макаронных изделий.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Подготовка сырья: очень важен правильный подбор и проверка качества муки, поскольку она существенно влияет на качество конечных изделий. Замес теста: следующий этап заключается в приготовлении теста, которое далее подлежит формовке. Здесь крайне важны точность пропорций и правильность самого замеса. Экструзия и формовка: Макароны изделия формируются путем продавливания теста через матрицы специальной формы, придавая будущему изделию необходимую форму (спагетти, феттучине, пенне и т.д.). Сушка: Высушивание полуфабрикатов является одной из главных стадий, влияющих на долговечность и сохраняемость макарон. Режимы сушки выбираются индивидуально в зависимости от типа изделий. Хранение и упаковка: Готовые полуфабрикаты хранятся в специальном помещении и упаковываются с соблюдением требований к защите от внешней среды.</p>	6
<p><b>Тема 3.12</b> Осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов кондитерских изделий.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Понятие технологии производства полуфабрикатов и последовательность технологических операций. Освоение методов тестирования и оценки качества сырья и продукции. Налаживание взаимодействия с рабочими бригадами и руководством цеха. Владение инструментами контроля качества и метрологии. Понимание экономики производства и методов снижения издержек.</p>	6
<p><b>Тема 3.13</b> Организация применения необходимого лабораторного оборудования для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Устройство и назначение приборов, используемых в лабораториях (анализаторы азота, хроматографы, рефрактометры и др.). Техника безопасного обращения с оборудованием и материалами. Оформление протоколов испытаний и составление отчетов. Аналитические методы и статистическая обработка данных. Экономические аспекты закупки и обслуживания лабораторного оборудования.</p>	6
<p><b>Тема 3.14</b> Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Освоение методик оценки качества рабочих растворов. виды рабочих растворов, использующихся в анализе сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, включают: буферные растворы для установления рН-реакции среды. Титрованные растворы для проведения титрования. Реактивы-индикаторы для выявления концентрации определенного вещества. Стандартные растворы для калибровки измерительного оборудования. Повышение квалификации в проведении</p>	6

	химических реакций и измерений. Улучшение навыков работы с документацией и отчетности. Возможность оперативного исправления возможных недостатков и ошибок.	
<b>Тема 3.15</b> Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии	<b>Содержание</b> Освоение методов и приемов лабораторного анализа. Постановка правильных экспериментальных условий. Интерпретация полученных данных и оформление отчетов. Повышение уровня ответственности и аккуратности в работе.	6
<b>Тема 3.16</b> Определять микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Содержание</b> Основы микробиологии и физиология микроорганизмов. Методы забора проб и техника посева. Использование специализированного оборудования и аппаратуры. Проведение расчетов и интерпретация результатов. Документальное оформление исследований и составление отчетов.	6
<b>Тема 3.17</b> Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Содержание</b> Освоение методов подготовки образцов к различным видам анализа. Изучение возможностей современных приборов и устройств. Формирование навыков документирования и представления результатов. Получение первичного опыта работы в коллективе лаборатории.	6
<b>Тема 3.18</b> Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлеба, хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> Принцип работы приборов и устройство их интерфейса. Порядок подготовки образцов и размещения их в камере прибора. Методы настройки приборов и регистрации сигналов. Правила оформления результатов измерений и ведение журналов учета.	6
<b>Тема 3.19</b> Снимать показания с приборов, используемых при проведении полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции макаронных изделий	<b>Содержание</b> Знание устройства и назначения приборов, используемых для проведения полярографических и пробирных анализов. Ознакомление с методами подготовки образцов и постановкой эксперимента. Освоение порядка снятия показаний с приборов и записи результатов. Понимание способов интерпретации данных и составления отчетов.	6
<b>Тема 3.20</b> Снимать показания с приборов, используемых при проведении полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Уметь выбрать нужный прибор и подготовить его к работе. Совершенствоваться в технике забора проб и подготовки растворов. Уверенно читать инструкции и следовать рекомендациям производителей оборудования. Четко фиксировать результаты измерений и оформлять отчетную документацию.	6
<b>Тема 3.21</b> Производить сравнительный анализ	<b>Содержание</b> Понимание сути процесса сравнения и его цели.	6

качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава.	Освоение базовых аналитических методов и приборов. Тренировка наблюдательности и внимательности при сравнении. Создание отчётов и выводов по результатам анализа.	
<b>Тема 3.22</b> Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты	<b>Содержание</b> Умение подбирать подходящую одежду и защитное снаряжение для конкретного типа лабораторной работы. Способность адекватно реагировать на изменения обстановки и вовремя заменять изношенные элементы экипировки. Понимание сущности и назначения каждого элемента спецодежды и индивидуальных защитных средств. Своевременное обнаружение дефектов и изъянов в средствах защиты и немедленное информирование руководства о проблемах.	6
<b>Тема 3.23</b> Осуществлять химический анализ сырья, полуфабриката продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Содержание</b> Основы теории и методов химического анализа. Владение основными приемами отбора проб и подготовки образцов. Умение настраивать и обслуживать лабораторное оборудование. Способность формулировать выводы и заключения на основании полученных данных.	6
<b>Тема 3.24</b> Осуществлять физико-химический анализ сырья, полуфабриката продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	<b>Содержание</b> Знание методов и методик физико-химического анализа. Владение приемами отбора проб и подготовки образцов. Понимание принципов работы приборов и систем автоматизации. Формулировка обоснованных выводов и рекомендаций по результатам анализа.	6
<b>Тема 3.25</b> Осуществлять заполнение лабораторные журналы качества и безопасности сырья, полуфабрикатов в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	<b>Содержание</b> Сбор и систематизацию данных о сырье и материалах. Запись результатов анализа и экспертиз в журнал. Внесение записей в электронную базу данных (при наличии). Консультации с наставником по поводу правил заполнения журнала. Мониторить соответствие продукции установленным стандартам. Быстро выявлять причины отклонений и улучшать технологические процессы. Предоставлять доказательства соответствия продукции государственным нормативам.	6
<b>Тема 3.26.</b> Осуществлять заполнение протоколов лабораторных исследований качеств полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	<b>Содержание</b> Название учреждения и дата проведения анализа. Информация о материале или продукте (наименование, партия, производитель). Подробное описание выполненного анализа и методики. Результат анализа с указанием единиц измерения и пределов погрешности. Заключение о соответствии продукта нормативным требованиям	

<p><b>Тема 3.27</b> Осуществлять заполнение протоколов безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Постоянный мониторинг сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предмет соответствия требованиям безопасности. Регистрация данных о нарушениях, аварийных ситуациях и изменениях технологического процесса. Поддержание архива документации и предоставление отчетов заинтересованным лицам. Объекты исследования (сырье, полуфабрикаты, готовая продукция). Описание условий хранения и транспортировки продукции. Результаты анализов и вывод о соответствии стандартам.</p>	6
<p><b>Тема 3.28</b> Работа в производственно-технологической лаборатории готовой продукции хлеба, хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Прием и регистрация образцов продукции. Проведение лабораторных исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Оформление результатов исследований и выдача рекомендаций по улучшению качества. Участие в разработке новых рецептов и технологических процессов. Контроль исполнения санитарно-эпидемиологических норм и правил безопасности. Глубокое понимание технологического процесса производства хлебобулочных изделий. Владение современными методами анализа и диагностики качества продукции. Способность правильно выбирать и применять лабораторное оборудование. Умение интерпретировать результаты лабораторных исследований и давать обоснованную оценку качеству продукции.</p>	6
<p><b>Тема 3.29</b> Работа в производственно-технологической лаборатории готовой продукции макаронных изделий.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Принципы организации работы лаборатории и методики проведения исследований. Характеристики и особенности макронутриентов и микроэлементов, входящих в состав макаронных изделий. Способы подготовки образцов и процедуры анализа. Умение писать отчетные документы и оформлять результаты исследований.</p>	6
<p><b>Тема 3.30</b> Работа в производственно-технологической лаборатории готовой продукции кондитерских изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Отбор образцов готового продукта для проведения анализа. Выполнение лабораторных тестов на содержание влаги, сахара, жира и другие показатели. Составление актов отбора проб и протоколов испытаний. Оформление документации по результатам проведенных работ. Подготовка заключений о качестве продукции и соответствии нормативным требованиям.</p>	6
<p><b>Тема 3.31</b> Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Посев испытуемых образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на селективные среды.</p>	6

готовой продукции в процессе производства продуктов хлеба, хлебобулочных изделий	Инкубация чашек Петри в термостате при заданных температурах. Микроскопический анализ выросших колоний микроорганизмов. Подсчет общего количества КОЕ и выявление патогенов. Разработка рекомендаций по устранению выявленных проблем и предупреждению микробиологического загрязнения.	
<b>Тема 3.32</b> Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов макаронных изделий	<b>Содержание</b> Санитарно-эпидемиологические требования к качеству продуктов питания. Применение асептической техники для предотвращения загрязнений. регистрация всех процедур и полученных данных в специальных журналах учета. Формулировка заключения о микробиологическом состоянии исследуемых образцов. Написание рекомендаций по профилактике зараженности продукции микроорганизмами.	6
<b>Тема 3.33</b> Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Знание классификации микроорганизмов, принципы их роста и размножения, роль в процессах брожения и ферментации, а также механизмы развития болезней пищевого происхождения. Соблюдение с правилами личной гигиены работников предприятия, способами обработки помещений и оборудования, технологиями уборки и дезинсекции.	6
<b>Тема 3.34</b> Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания хлеба, хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> Знание с действующими стандартами и нормами (ГОСТ, ТУ, СанПиН), регулируемыми производство хлебобулочной продукции, и соблюдение требований этих документов при проведении анализа. Соблюдение правил техники безопасности при обращении с химикатами, агрессивными веществами и оборудованием высокой мощности. Приобретение навыков работы с современными приборами и аппаратурой, такими как спектрометр, полярограф, центрифуга, муфельная печь и другое специализированное оборудование.	6
<b>Тема 3.35</b> Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов макаронных изделий	<b>Содержание</b> Овладение приемами правильной подготовки проб (измельчение, просеивание, высушивание, растворение и прочее); Получение навыков работы с современным аналитическим оборудованием (атомно-абсорбционные спектрометры, поляриметры, автоматические пробоотборники и измерители); Интерпретация и обработка результатов анализов.	6
<b>Тема 3.36</b> Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья,	<b>Содержание</b> Овладение методиками отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, соответствующими стандартам ГОСТ и отраслевым	6

полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания макаронных изделий	нормам. Освоение техник подготовки образцов (размельчение, экстрагирование, концентрирование и фильтрация) для обеспечения точности последующих анализов. Приобретение навыков работы с оборудованием, необходимым для проведения указанных видов анализа (спектрометры, полярографы, пробирные установки и вспомогательные приборы).	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>180</b>
<b>III. 04 ПМ. 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения</b>		<b>36</b>
<b>Тема 4.1.</b> Участие в планировании структурного подразделения в приемки основного и дополнительного сырья для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	<b>Содержание</b>	6
	Организация работы структурного подразделения. Планирование работы структурного подразделения. Планирование и организация работы структурного подразделения. Управление коллективом	
<b>Тема 4.2.</b> Участие в планировании структурного подразделения разделочном цеху для хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.	<b>Содержание</b>	6
	Создание структуры подразделения. Работодатель определяет, какие функции будет выполнять структурная единица, какие сотрудники в неё войдут, назначает руководителя. Разработка матрицы ответственности. Позволяет закрепить этапы выполнения функций за конкретными сотрудниками, исключить дублирование задач и оценить уровень загрузки персонала. Регламентация деятельности. Для эффективного взаимодействия сотрудников разных подразделений деятельность подразделения закрепляется в положении о структурном подразделении или других нормативных актах.	
<b>Тема 4.3</b> Организация работы структурного подразделения в тестомесильном отделении для хлебобулочных, кондитерских изделий.	<b>Содержание</b>	6
	Организация производственного и технологического процесса Организация и нормирование труда. Основные показатели деятельности предприятий	
<b>Тема 4.4</b> Организация работы структурного подразделения в тестомесильном отделении для и макаронных изделий	<b>Содержание</b>	
	Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений показатели использования основных средств показатели использования оборотных средств себестоимости.	
<b>Тема 4.5</b> Анализ процесса и результатов работы подразделения в хлебобулочного кондитерского и макаронного производств.	<b>Содержание</b>	
	Определение каждой группы показателей, характеризующей определенный аспект деятельности предприятия и позволяет оценить эффективность использования конкретных видов ресурсов. Показатели результатов производственной деятельности. Выручка от реализации продукции определяется как произведение объема продаж на цену единицы продукции. Прибыль рассчитывается путём	

	вычитания всех затрат из полученной выручки. Соотношение этих показателей позволяет оценить рентабельность производства и определить эффективность бизнес-процессов.	
<b>Тема 4.6</b> Оценки экономической эффективности производственной деятельности в хлебобулочном кондитерском и макаронном производстве	<b>Содержание</b> Затраты компании на создание и продажу товаров или услуг. Они влияют на прибыльность и конкурентоспособность организации, а также на цену конечной продукции затраты на сырьё и материалы, труд, оборудование и инфраструктуру, энергию и коммунальные услуги, транспорт и логистику, административные и общепроизводственные расходы, прочие расходы	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>36</b>
<b>ПП 05. ПМ. 05 выполнение работ по профессии Кондитер</b>		<b>144ч</b>
<b>Раздел 5 выполнение работ по профессии Кондитер</b>		
<b>Тема 5.1 Отработка навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.</b>		<b>54</b>
<b>Тема 5.1.1</b> Обслуживание оборудования при подготовке основного и дополнительного сырья для производства кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера. муки и крахмала и просеивание муки, сахара, меда, патоки, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, масла, маргарина, жиров для жарки, овощей, фруктов, вкусовых и ароматических веществ, орехов и мака.	<b>Содержание</b> оценка качества и безопасности основных продуктов ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями с антисанитарных правил. Подготовка муки и крахмала; просеивание муки, сахара, подготовка яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, масла, маргарина, жиров Подготовка меда, патоки, овощей, фруктов, вкусовых и ароматических веществ, орехов и мака;	6
<b>Тема 5.1.2</b> Отработка навыков по приготовлению различных видов крема: масляный и его производные, сливочный.	<b>Содержание</b> Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции. Сроки и условия хранения. Приготовление различных видов крема: масляный, сливочный.	6
<b>Тема 5.1.3</b> Отработка навыков по приготовлению различных видов крема: белковый, крем «Зефир».	<b>Содержание</b> Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции. Сроки и условия хранения. Приготовление различных видов крема: белковый, крем «Зефир».	6
<b>Тема 5.1.4</b> Отработка навыков по	<b>Содержание</b> Органолептическая оценка качества продуктов для	6

приготовлению полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции (сахарных сиропов, мастики).	приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции. Сроки и условия хранения. Приготовление сахарных сиропов, мастики.	
<b>Тема 5.1.5</b> Отработка навыков по приготовлению полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции (желе, жженки, глазури, ганаша).	<b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции. Сроки и условия хранения Приготовление желе, жженки, глазури, ганаша.	6
<b>Тема 5.1.6</b> Отработка навыков по приготовлению полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции. Приготовление марципана.	<b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции. Сроки и условия хранения Приготовление марципана.	6
<b>Тема 5.1.7</b> Отработка навыков по приготовлению полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции. Приготовление фруктовых прослоек для тортов: конфи, компоте.	<b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции. Сроки и условия хранения. Приготовление фруктовых прослоек для тортов: конфи, компоте.	6
<b>Тема 5.1.8</b> Отработка навыков по технологии темперирования шоколада. Приготовление элементов оформления, стружки, крошки.	<b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции. Сроки и условия хранения. Темперирование шоколада.	6
<b>Тема 5.1.9</b> Отработка навыков по технологии использования	<b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в	6

полуфабрикатов промышленного производства. Термостабильные начинки, айсинг, изомальт.	организациях питания Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции. Использование на производстве полуфабрикатов промышленного производства: термостабильные начинки, айсинг, изомальт.	
<b>Тема 5.2 Отработка навыков по изготовлению кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера</b>		<b>90</b>
<b>Тема 5.2.1</b> Отработка навыков по приготовлению изделий из пресного теста, Штрудель яблочный.	<b>Содержание</b>	6
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления пресного теста. Приготовление изделия Штрудель яблочный. Проведение бракеража готовых изделий.	
<b>Тема 5.2.2</b> Отработка навыков по приготовлению изделий из сдобного пресного теста. Творожное печенье, лимонный пирог.	<b>Содержание</b>	6
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сдобного пресного теста. Творожное печенье, лимонный пирог. Проведение бракеража готовых изделий.	
<b>Тема 5.2.3</b> Отработка навыков по приготовлению изделий из пресного слоеного теста. Тарталетки, рожки слоеные, ушки слоеные.	<b>Содержание</b>	6
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления пресного слоеного теста. Тарталетки, рожки слоеные, ушки слоеные. Проведение бракеража готовых изделий.	
<b>Тема 5.2.4</b> Отработка навыков по приготовлению пряничного теста. Пряники тульские, батоны «Московские».	<b>Содержание</b>	6
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления пряничного теста. Пряники тульские, батоны «Московские». Проведение бракеража готовых изделий.	
<b>Тема 5.2.5</b> Отработка навыков по приготовлению воздушного теста. Печенье «Меренги», ореховое безе, кокосовое безе.	<b>Содержание</b>	6
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления воздушного теста. Печенье «Меренги», ореховое безе, кокосовое безе. Проведение бракеража готовых изделий.	

<p><b>Тема 5.2.6</b> Отработка навыков по приготовлению и оформлению песочного теста. Печенье «Листики», «Звездочки», «Глаголики».</p>	<p><b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления песочного теста. Печенье «Листики» «Звездочки», «Глаголики». Проведение бракеража готовых изделий.</p>	6
<p><b>Тема 5.2.7</b> Отработка навыков по приготовлению и оформлению песочного теста. Маффины, печенье «Мадлен».</p>	<p><b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления песочного теста. Маффины, печенье «Мадлен» Проведение бракеража готовых изделий.</p>	6
<p><b>Тема 5.2.8</b> Отработка навыков по приготовлению и оформлению бисквитного теста. Рулет «Экстра», пирог бисквитный с повидлом.</p>	<p><b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления бисквитного теста. Рулет «Экстра», пирог бисквитный с повидлом. Проведение бракеража готовых изделий.</p>	6
<p><b>Тема 5.2.9</b> Отработка навыков по приготовлению и оформлению заварного теста. Кольца воздушные, булочки со сливками.</p>	<p><b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления заварного теста. Кольца воздушные, булочки со сливками. Проведение бракеража готовых изделий.</p>	6
<p><b>Тема 5.2.10</b> Отработка навыков по приготовлению и оформлению бисквитных пирожных. Бисквитно-желейное, Буше.</p>	<p><b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления бисквитных пирожных. Бисквитно-желейное, Буше. Проведение бракеража готовых изделий.</p>	6
<p><b>Тема 5.2.11</b> Отработка навыков по приготовлению и оформлению песочных пирожных. Корзиночки с различными кремами, песочное с белковым кремом.</p>	<p><b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления бисквитных тортов и пирожных Корзиночки с различными</p>	6

	кремами, песочное с белковым кремом. Проведение бракеража готовых изделий.	
<b>Тема 5.2.12</b> Отработка навыков по приготовлению и оформлению песочных тортов. «Ленинградский», «Листопад».	<b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления песочных тортов «Ленинградский», «Листопад». Проведение бракеража готовых изделий.	6
<b>Тема 5.2.13</b> Отработка навыков по приготовлению и оформлению бисквитных тортов. Торт «Прага», «Сказка».	<b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления бисквитных тортов. Торт «Прага», «Сказка» Проведение бракеража готовых изделий.	6
<b>Тема 5.2.14</b> Отработка навыков по приготовлению и оформлению комбинированных тортов. Бисквитно-воздушный, песочно-бисквитный.	<b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Органолептическая оценка качества продуктов для приготовления комбинированных тортов. Бисквитно-воздушный, песочно-бисквитный. Проведение бракеража готовых изделий.	6
<b>Тема 5.2.15</b> Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.	<b>Содержание</b> Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания. Приготовление декора из темперированного шоколада.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>144</b>
<b>ПП. 06 ПМ. 06 выполнение работ по профессии Пекарь</b>		<b>180</b>
<b>Тема 6.1</b> Ознакомление с производством. Инструктаж по ТБ и ОТ	<b>Содержание</b> Ознакомить студентов с производственным помещением (тестомесильное отделение, разделочный цех, и зона выпечки) Инструктаж по технике безопасности, охране труда. Инструктаж по пожарной безопасности	6
<b>Тема 6.2</b> Организация рабочих мест при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<b>Содержание</b> Ознакомить студентов с производственной работой. Правила по технике безопасности, охране труда. Правила пожарной безопасности	6
<b>Тема 6.3</b> Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования,	<b>Содержание</b> Инструкции по безопасности эксплуатации оборудования. Правила по технике безопасности, охране труда.	6

производственного инвентаря, инструментов	Правила пожарной безопасности.	
<b>Тема 6.4</b> Проверка наличия, заказ продуктов, расходных материалов в соответствии с задачами при приготовлении хлеба и хлебобулочных изделий.	<b>Содержание</b> Нормативные и технологические документы необходимые для приготовления хлебобулочных изделий. Ознакомиться с технологическими требованиями к органолептическим показателям	6
<b>Тема 6.5</b> Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов	<b>Содержание</b> Приёмка товаров по количеству и качеству проверка продукции, которую компания получает от поставщика. Приёмка по качеству определение достоинства товаров, комплектности и маркировки. Для продуктов питания часто действуют более строгие сроки приёмки по качеству, поскольку их качество быстрее ухудшается. Организация прихода и распределения расходных материалов на складе. Создание условий для длительного сохранения качеств товаров (температурный режим, вентиляция, защита от влаги и вредителей.	6
<b>Тема 6.6</b> Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задач.	<b>Содержание</b> Нормативные и технологические документы необходимые для приготовления хлебобулочных изделий. Ознакомиться с технологическими требованиями к органолептическим показателям сырья.	6
<b>Тема 6.7</b> Выполнение задач по приготовлению хлеба из разного вида муки.	<b>Содержание</b> Замес и образование теста. Разрыхление и брожение теста. Разделка готового теста. Включает деление теста на куски, округление, предварительную расстойку, формование и окончательную расстойку тестовых заготовок. Выпечка хлеба. Заключительная стадия приготовления хлебных изделий, окончательно формирующая качество хлеба. - Классификация хлеба.	6
<b>Тема 6.8</b> Технология выпекания хлеба из пшеничной муки опарным способом.	<b>Содержание</b> Инструкции по безопасности эксплуатации оборудования. Правила по технике безопасности, охране труда. Приготовление опары. Замешивание теста. Выкладывание теста. Формовка хлеба. Охлаждение.	6
<b>Тема 6.9</b> Технология выпекания хлеба из пшеничной муки без опарного способа.	<b>Содержание</b> Инструкции по безопасности эксплуатации оборудования. Правила по технике безопасности, охране труда. Правила пожарной безопасности	6
<b>Тема 6.10</b> Технология выпекания хлеба из ржаной муки, опарным и без опарного способа	<b>Содержание</b> Правила по технике безопасности, охране труда. Правила пожарной безопасности. Приготовление опары. Разделка теста. Выпечка.	6
<b>Тема 6.11</b> Технология	<b>Содержание</b>	6

выпекания хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки.	Правила по технике безопасности, охране труда. Правила пожарной безопасности. Постановка опары. Добавление остальных ингредиентов. Вымешивание. Нужно для развития клейковины. Брожение и созревание теста. Формирование хлеба. Расстойка. Подготовка духовки. Выпекание. Остывание.	
<b>Тема 6.12</b> Выполнение задач по приготовлению хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	<b>Содержание</b> Участие в приготовлении широкого спектра хлебобулочных изделий различной сложности. Внедрение новых рецептов и тестирование инновационных подходов к изготовлению продукции. Самостоятельное выполнение функций мастера цеха и бригадира смены. Особенности производства различных сортов хлеба и булочек (рецептура, технология, температурные режимы выпечки). Рекомендации по выбору оптимального соотношения ингредиентов для разных типов изделий. Нормы расхода сырья и сроки годности полуфабрикатов и готовой продукции. Современные тенденции в индустрии хлебопечения и изменения потребительских предпочтений.	6
<b>Тема.6.13.</b> Технология приготовления булки «Веснянка»	<b>Содержание</b> Охлаждение. Инструкции по безопасности эксплуатации оборудования. Правила по технике безопасности, охране труда. Правила пожарной безопасности Замешивание теста. Выкладывание теста. Формовка булки Выпекание.	6
<b>Тема.6.14.</b> Технология приготовления булки «Плюшка»	<b>Содержание</b> Правильно подбирать соотношение ингредиентов и учитывать особенности рецепта. Управлять временем подъема теста и соблюдением температурных режимов. Уметь аккуратно формировать изделия, соблюдая эстетику формы и равномерность толщины заготовки. Организовать грамотную расстановку изделий на противнях для равномерного подхода и пропекания. Грамотно выбирать температуру и продолжительность выпекания в зависимости от размера изделий.	6
<b>Тема.6.15.</b> Технология приготовления булки «Школьная» «Донецкая»	<b>Содержание</b> Знание каждого этапа производства и его влияния на конечный продукт. Умение работать с различными тестами (дрожжевое, сдобное и т.д.). Умение замешивать тесто, формовать изделия и контролировать процесс выпечки. Знание правил безопасности и подходов к гигиене и санитарии.	6

<b>Тема.6.16.</b> Технология приготовления «Московская» булки	<b>Со держание</b> Работать с современным оборудованием для замешивания и выпечки. Определять готовность теста и булок по внешним признакам. Решать технические проблемы, возникающие в процессе приготовления. Корректировать рецепты и улучшать качественные характеристики продукции.	6
<b>Тема.6.17.</b> Технология приготовления мелкоштучных булочных изделий.	<b>Содержание</b> Составление рецептов и расчет норм расхода сырья. Работа с профессиональным оборудованием для замеса, раскатывания и выпечки. Проведение дегустации и определение органолептических показателей. Решение технических вопросов, связанных с качеством продукции.	6
<b>Тема 6.18</b> Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий.	<b>Содержание</b> Учет соблюдения выхода изделий рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции	6
<b>Тема 6.19</b> Порционирование, сервировки и творческого оформления хлебобулочных изделий.	<b>Содержание</b> Освоение базовых техник порционирование. Владение приемами красивого представления продукции. Формирование творческих способностей в оформлении десертов и сладостей. Тарелки или корзины для хлеба. Специальные подставки для булочек и пирожков. Дополнительные аксессуары (салфетки, шпажки, декоративные украшения).	6
<b>Тема 6.20</b> Организация хранения готовых хлебобулочных изделий.	<b>Содержание</b> Приемка продукции на склад и регистрация поступлений. Размещение продукции на специально оборудованные полки или стеллажи. Контроль условий хранения (температурный режим, влажность). Периодическая проверка состояния продукции и удаление испорченных единиц. Выдача продукции по мере поступления заказов или заявок.	6
<b>Тема 6.21</b> Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности	<b>Содержание</b> Параметры хранения. (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности) организация хранения	6
<b>Тема 6.22</b> Размораживание замороженных готовых хлебобулочных изделий перед реализацией	<b>Содержание</b> Чистота рабочей зоны. Отсутствие загрязнений на поверхностях, контактирующих с продукцией. Доступность необходимого оборудования и инструментов Распаковка продукта и размещение его на специальных лотках или противнях.	

	Установка подходящей температуры и режима разморозки в оборудовании. Контроль процесса разморозки и своевременное извлечение готового продукта. Оценка внешнего вида и проверка соответствия стандартам качества. Упаковка и подготовка к дальнейшей продаже или употреблению.	
<b>Тема 6.23</b> Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий, возникшие при неправильном хранений.	<b>Содержание</b> Основы микробиологии и физиологии хлеба. Принципы правильного выбора сырья и способов его обработки. Методы диагностики и устранения недостатков продукции. Способы оптимизации условий хранения и транспортировки товаров.	6
<b>Тема 6.24</b> Безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции)	<b>Содержание</b> Степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции. Безопасность производства хлебобулочных изделий заключается в том, чтобы своевременно выявлять опасные факторы, устранять или минимизировать их воздействие и контролировать все процессы изготовления продукции. Физические опасности. Химические опасности. Микробиологические опасности (связаны с исходным сырьём, которое используют для изготовления хлебобулочных изделий) Производство хлебобулочных изделий должно соответствовать требованиям	6
<b>Тема 6.25</b> Соблюдения норм закладки, санитарно гигиенических требований. точности порционирование, условий хранения на раздаче.	<b>Содержание</b> Соблюдение санитарных правил. Условия хранения и срок годности. Должны соответствовать параметрам, определённым изготовителем. Нельзя хранить хлеб и хлебобулочные изделия совместно с другой пищевой продукцией и непищевыми товарами, если это может привести к загрязнению. Хранение. Хлеб и хлебобулочные изделия нужно хранить в складских помещениях или торговом зале на стеллажах. Перевозка. Должна осуществляться транспортными средствами с условиями перевозки, которые установил изготовитель. Погрузка и выгрузка. Должны проводиться под навесом, чтобы защитить продукцию от дождя и снега. Контроль качества. Каждая партия хлеба и хлебобулочных изделий должна быть снабжена сертификатами и качественными удостоверениями	6
<b>Тема.6.26.</b> Точности порционирование, условий хранения на раздаче.	<b>Содержание</b> Обеспечение равных размеров порций, что создает справедливое отношение к каждому покупателю.	6

	Сокращение потерь пищи и уменьшение отходов. Улучшение внешнего вида блюда, повышающее привлекательность для клиентов. Соответствие установленным стандартам и рекомендациям по приготовлению блюд.	
<b>Тема 6.27</b> Способы охлаждения хлебобулочных изделий перед упаковыванием	<b>Содержание</b> Естественное охлаждение. Охлаждение кондиционированным воздухом. Происходит по технологии рециркуляции двумя параллельными потоками. Способ позволяет улучшить интенсивность охлаждения и снизить усушку хлеба. Вакуумное охлаждение. Самый экономичный способ сохранить свежесть готовой продукции. Процесс охлаждения занимает 10–15 минут. Принудительная сушка. Охлаждение мелкоштучных изделий.	6
<b>Тема 6.28</b> Техника безопасности при работе на упаковочном оборудовании	<b>Содержание</b> Проверить техническое состояние оборудования и вспомогательного оборудования. Проверить наличие и исправность средств индивидуальной защиты, средств пожаротушения, освещённости рабочего места. Осмотреть защитные и ограждающие устройства, средства сигнализации, контрольно-измерительные приборы, рабочий инструмент. Проверить чистоту и незагромождённость рабочего места, проходов, площадок. Проверить исправность заземления двигателей и пусковой аппаратуры. Опробовать работу оборудования на холостом ходу. Пуск конвейеров для тарированного материала производить до пуска упаковочной машины. Упаковку производить при постоянной скорости вращения резервуара карусельной машины.	6
<b>Тема 6.29</b> Способы упаковывания хлебобулочных изделий вручную и на технологическом оборудовании	<b>Содержание</b> Использование бумажных пакетов. Они могут быть цельными или иметь прозрачное окошко. Упаковка в слипающиеся и растягивающиеся плёнки. Чаще всего используют полиэтиленовую плёнку. Некоторые способы упаковывания хлебобулочных изделий с использованием технологического оборудования: Применение термоусадочного оборудования. Хлеб упаковывают в плёнку на столе, затем она обрезается термоножом, а после продукт помещают в камеру для усадки.	6
<b>Тема 6.30</b> Упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования	<b>Содержание</b> Для упаковки применяют, например: Викет-пакеты. Могут иметь доньшко прямоугольной или закруглённой формы — под	6

	<p>буханку или батон.</p> <p>Flow-pack. Трёхшовные пакеты, которые отличаются герметичностью и способны долго сохранять продукцию свежей и неповреждённой. В такую тару удобно фасовать нарезку или несколько мелких изделий одновременно.</p> <p>Термоусадочную плёнку. Перед упаковкой по этой технологии изделия охлаждают, но в саму упаковку они укладываются горячими.</p> <p>Бумажные пакеты. Могут быть цельными или иметь прозрачное окошко. Такая тара не очень хорошо предотвращает очерствение и не отличается большой прочностью.</p>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		<b>180</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бредихин С.А. Процессы и аппараты пищевой технологии / С. А. Бредихин, А. С. Бредихин, В. Г. Жуков [и др.]; Под ред.: Бредихин С. А. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 544 с. — ISBN 978-5-507-45561-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276377>.

2. Мамаев, А. В. Молочное дело / А. В. Мамаев, Л. Д. Самусенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-45576-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276434>.

3. Мамаев, А. В. Тара и упаковка молочных продуктов / А. В. Мамаев, А. О. Соловьева, М. В. Яркина. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 304 с. — ISBN 978-5-507-47136-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/330515>.

4. Раманаускас, И. И. Сыроделие: техника и технология / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-9941-0.

5. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока: учебное пособие для спо / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-8339-6.

6. Трухачев, В. И. Эксплуатация и обслуживание холодильного оборудования на предприятиях АПК / В. И. Трухачев, И. В. Атанов, И. В. Капустин, Д. И. Грицай. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 176 с. — ISBN 978-5-507-45063-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/256499>.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Баранов, Д. А. Процессы и аппараты химической технологии: учебное пособие / Д. А. Баранов. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 408 с. — ISBN 978-5-8114-4984-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130186>.

2. Бородулин, Д. М. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 292 с. — ISBN 978-5-507-46311-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305954>.

3. Винаров, А. Ю. Процессы и аппараты биотехнологии: ферментационные аппараты: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. Ю. Винаров [и др.]; под редакцией В. А. Быкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 274 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14042-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544131>.

4. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345>.

5. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения / И. А. Хозяев. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 264 с. — ISBN 978-5-507-46667-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/314816>.

### **3.3. Общие требования к организации производственной практики**

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ПОП-П по специальности **19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья**.

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики.

### **3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики**

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1	<p>Демонстрирует способность визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики;</p> <p>применяет методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки, и инструмент для наладки, настройки, ремонта и регулировки оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики;</p> <p>применяет методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания молочной продукции и мороженого в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>Контрольные работы, тестирование, экзамен.</p> <p>Интерпретация результатов и экспертное наблюдение за ходом выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.</p>
ПК 2.1	<p>Демонстрирует способность осуществлять подготовку сырья и расходных материалов к процессу производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>демонстрирует способность оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья;</p> <p>демонстрирует способность рассчитывать объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>осуществляет эксплуатацию оборудования для производства, упаковки и маркировки продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>демонстрирует способность поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства продуктов питания из молочного сырья;</p>	

	<p>демонстрирует способность устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства продуктов питания из молочного сырья;</p> <p>демонстрирует способность поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания из молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями</p>	
<b>ПК 3.1</b>	<p>составлять технологические схемы переработки молока на масложировую продукцию с указанием параметров технологического процесса;</p> <p>совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, технологического процесса и требований к конечной продукции;</p> <p>Демонстрирует способность осуществлять подготовку сырья и расходных материалов к процессу производства сливочного масла в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <p>демонстрирует способность оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства масла сливочного.</p> <p>демонстрирует способность поддерживать установленные технологией нормативы выхода и сортности продуктов питания для производства масла сливочного в соответствии с технологическими инструкциями</p>	
<b>ОК 01</b>	<p>Демонстрирует точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>демонстрирует адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимально определяет этапы решения задачи;</p> <p>адекватно определяет потребность в информации;</p> <p>адекватно определяет источники нужных ресурсов;</p> <p>разрабатывает детальный план действий;</p> <p>правильно оценивает риски на каждом шагу;</p> <p>точно оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, формирует предложения критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	
<b>ОК 07</b>	<p>Соблюдает правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>	

	Демонстрирует приемы обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
<b>ОК 09</b>	Демонстрирует адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); демонстрирует адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывает и объясняет свои действия (текущие и планируемые); корректно формирует простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	