

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

<b>«ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ» .....</b>	<b>2</b>
<b>«ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ» .....</b>	<b>17</b>
<b>«ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ» .....</b>	<b>32</b>
<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ) .....</b>	<b>51</b>

**2025 г.**

**Приложение 1.1**  
**к ПОП-П по профессии**  
**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ  
ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В  
СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ»**

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>11</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	11
2.2. Структура профессионального модуля .....	11
2.3. Содержание профессионального модуля.....	12
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>15</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	15
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	15
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>16</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ПМ.01 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ В СООТВЕТСТВИИ С ЭКСПЛУАТАЦИОННОЙ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ»

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

Цель модуля: освоение вида деятельности Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную часть образовательной программы профессионального цикла.

### 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
<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.	

<p><b>ОК.02.</b> Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>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 самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи</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 презентации; кредитные банковские продукты</p>	

	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		
<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 общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	

поведения			
<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 профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии</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 профессии; средства профилактики перенапряжения</p>	
<p><b>ОК.09</b> Пользоваться</p>	<p>понимать общий</p>	<p>правила построения</p>	

<p>профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>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>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 1.1.</b> 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>Визуально оценивать 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>Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Работы и технического обслуживания оборудования и систем безопасности автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья</p>
<p><b>ПК 1.2.</b> Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности</p>	<p>Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на</p>	<p>Назначения, принципов действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на</p>	<p>Проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и</p>

и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
<b>ПК 1.3.</b> Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	Порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
<b>ПК 1.4</b> Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки, и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	Подготовки 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

## 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	<p><b>Уметь:</b> 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>Проверки 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>Знать:</b> визуально оценивать 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><b>Навыки:</b> 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>	МДК 01.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья	12	По рекомендациям работодателей необходимо формирование умений и знаний студентов в области производства кондитерских и хлебобулочных 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	<b>40</b>	34
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	6	
Практика, в т.ч.:	<b>180</b>	
учебная	36	
производственная	144	
Промежуточная аттестация, в том числе:		
МДК 01.01 в форме экзамена	<b>4</b>	
ПМ. 01 экзамен по модулю	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>246</b>	<b>34</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	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	8	9	10
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07. ОК.09	Раздел № 1. Технологии приготовления и разделка теста термическая обработка, отделка поверхностей хлебобулочных изделий. Укладка упаковка готовых изделий.	<b>54</b>	34	54	10	6		
	Учебная практика	<b>36</b>					36	
	Производственная практика	<b>144</b>						144
	Экзамен по модулю	<b>12</b>						
	<b>Всего:</b>	<b>246</b>	<b>34</b>	<b>54</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>36</b>	<b>144</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. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</b>		<b>54</b>	
<b>МДК.01.01. Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья</b>		<b>54/34/6</b>	
<b>Тема 1.1. Общие сведения о машинах и аппаратах предприятий, перерабатывающих растительное сырье</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6/2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07. ОК.09
	1. Машины и аппараты. Сборочные элементы машин. Деталь, изделие, сборочные единицы, группы, комплексы, комплекты	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Ознакомление с основными элементами машин и аппаратов, изучение параметров электрического оборудования	2	
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Ознакомление с основными элементами машин и аппаратов, изучение параметров механического оборудования	2	
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Ознакомление с основными элементами машин и аппаратов, изучение параметров технологического оборудования	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. Общие сведения об эксплуатации промышленного оборудования</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6/2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07, ОК.09
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Выбор контрольно-измерительных инструментов и их использование	2	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Смазка пар трения. Классификация эксплуатационно-смазочных материалов	2	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Виды и способы смазки промышленного оборудования, оснастка и инструмент при смазке оборудования	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Эксплуатация промышленного оборудования. Эффективность использования оборудования. Эксплуатационная документация. Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации	<b>2</b>	

	промышленного оборудования		
<b>Тема 1.3. Электрооборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/6/2</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07. ОК.09
	2. Электроприводы, конструкция электроприводов. Аппаратура управления и защиты электропривода. Типы электродвигателей, параметры электродвигателей	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Проверка состояния заземления	2	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Правила эксплуатации электроустановок. Документы по эксплуатации. Условия эксплуатации электроустановок	2	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Защитное заземление. Способы защиты. Заземляющие устройства	<b>2</b>	
<b>Тема 1.4 Эксплуатация оборудования для механической переработки сырья</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07. ОК.09
	3. Эксплуатация оборудования. Технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Выявление и устранение недостатков при эксплуатации оборудования	2	
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Определение показателей технологических возможностей, допустимых режимов работы правил безопасной эксплуатации оборудования	2	
<b>Тема 1.5 Эксплуатация линий оборудования для производства продукции и изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>8/6</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01, ОК 03, ОК 07. ОК.09
	4. Линии производства продукции: технологические возможности, допустимые режимы работы, правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Регулировка оборудования линии производства продукции и изделий из растительного сырья	2	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Наладка оборудования линии производства продукции и изделий из растительного сырья	2	
	<b>Практическое занятие № 14.</b> Выявление и устранение недостатков оборудование для производства продукции и изделий из растительного сырья	2	
<b>Тема 1.6 Эксплуатация оборудования для транспортировки, приемки и хранения продукции</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/6</b>	ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3 ПК 1.4 ОК 01,
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие № 15.</b> Оценка технологических возможностей оборудования, соблюдение правил безопасной эксплуатации	2	
	<b>Практическое занятие № 16.</b> Классификация дефектов при эксплуатации и методы их устранения	2	

	<b>Практическое занятие № 17.</b> Регулировка и наладка оборудования, применяемого определения количества поступающего на предприятие сырья, с учетом предельной нагрузки при эксплуатации	2	ОК 03, ОК 07. ОК.09
<b>Консультация</b>		2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		4	
<b>Всего</b>		<b>54</b>	
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Ознакомление с машинами и аппаратами, сборочными элементами машин, деталями, изделиями. 2. Ознакомление с параметрами оборудования электрического, механического и технологического 3. Освоение эксплуатации промышленного оборудования 4. Освоение смазки пар трения. 5. Освоение правил эксплуатации электроустановок 6. Освоение способов защиты электрооборудования. Ознакомление с заземляющими устройствами			36
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> 1. Подготовка оборудования к эксплуатации 2. Смазка пар трения 3. Регулировка смазочных механизмов 4. Проверка состояния заземления 5. Выявление и устранение недостатков оборудования 6. Регулировка и наладка оборудования линии 7. Запуск технологической линии 8. Освоение регулировки и наладки оборудования линий 9. Ознакомление с технологическими возможностями оборудования			144

### 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 издания 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

Код ПК, ОК	Критерии оценки	Методы оценки
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.	-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. работы	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной
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	- 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	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы.
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	- 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.	Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной
ПК 1.4 Готовить рабочее	- осуществлять подготовку	Экспертное

**Приложение 1.2**  
**к ПОП-П по профессии**

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**

**«ПМ.02 ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА  
ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В  
СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ»**

**2025 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>19</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы ..	19
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	19
1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П .....	20
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>22</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	22
2.2. Структура профессионального модуля .....	22
2.3. Содержание профессионального модуля .....	23
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>28</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	28
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	28
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>30</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

## «ВЫПОЛНЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА, ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МАКАРОННЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В СООТВЕТСТВИИ С ТЕХНОЛОГИЧЕСКИМИ ИНСТРУКЦИЯМИ»

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

Цель модуля: освоение вида деятельности «Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями».

Профессиональный модуль включен в обязательную и вариативную часть профессионального цикла образовательной программы по направленности «Производство хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных 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).

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	-
ПК.2.1 ПК 2.2. ПК 2.3	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и 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 технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Проведения технических наблюдений за ходом	Основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Порядка регулирования	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и 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 технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями Проведения технических наблюдений за ходом

	технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	параметров работы технологического оборудования и средств автоматизи по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий Упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании Маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании
--	---	--	---

### 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.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3	<b>Владеть навыками</b> работы на оборудовании для производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий выявления и устранения дефектов, возникающих в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>МДК 02.01</b> Технико-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	42 ч.	По рекомендациям работодателей необходимо формирование умений и знаний студентов в области производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских

				изделий
2		<p><b>Уметь.</b> подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p>		
3		<p><b>Знать</b> основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских 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 практ. подготовки
Теоретические занятия	16	58
Практические и лабораторные занятия	58	
Самостоятельная работа	10	
Практика, в т.ч.:	288	
учебная	72	
производственная	216	
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 02.01 УП 02 ПП 02 ПМ 02 экзамен	4   12	
Консультация	2	
<b>Всего</b>	<b>390</b>	<b>58</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 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4	Раздел 1. Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>90</b>	<b>58</b>	<b>90</b>	<b>16</b>	-	<b>10</b>		
	Учебная практика	<b>72</b>						<b>72</b>	
	Производственная практика	<b>216</b>							<b>216</b>
	Промежуточная аттестация	<b>12</b>		12					
	<b>Всего:</b>	<b>390</b>	<b>58</b>	<b>106</b>	<b>16</b>		<b>10</b>	<b>72</b>	<b>216</b>

## 2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел модуля 1. Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>		<b>90</b>	
<b>МДК. 02.01. Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>		<b>90/58/10</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Организация технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>14/10/2</b>	ОК.01 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4
	Организация рабочих мест в цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>ПЗ № 1.</b> Планирование технологического процесса производства	2	
	<b>ПЗ № 2.</b> Составление плана-схемы рабочего места пекаря для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2	
	<b>ПЗ № 3.</b> Решение ситуационных задач по организации технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2	
	<b>ПЗ № 4.</b> Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования. для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2	
	<b>ПЗ № 5.</b> Решение ситуационных задач по подбору производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
Нормативные и технологические документы, необходимые для организации технологического процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2		
<b>Тема 1.2.</b>	<b>Содержание</b>	<b>6/4</b>	ОК.01 ПК.2.1
Контроль и соблюдение	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного, макаронного и	2	

требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и	кондитерского производств. Требования стандартов к качеству сырья. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента		ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>ПЗ № 6.</b> Органолептическая оценка качества основного сырья дополнительного сырья	2	
	<b>ПЗ № 7.</b> Органолептическая оценка качества дополнительного сырья	2	
<b>Тема 1.3.</b> Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>12/8/2</b>	ОК.01
	Планирование и организация технологического процесса производства. Замес и образование теста. Способы замеса теста. Процессы, происходящие при замесе.	2	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>ПЗ № 8.</b> Приготовление теста безопарным и опарным способами.	2	
	<b>ПЗ № 9.</b> Расчет массы сырья и полуфабрикатов для составления производственной рецептуры.	2	
	<b>ПЗ № 10.</b> Расчет температуры воды для замеса полуфабрикатов (теста, опары), массы тестовой заготовки	2	
	<b>ПЗ № 11.</b> Расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
Ассортимент хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2		
<b>Тема 1.4</b> Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	<b>Содержание</b>	<b>10/6/2</b>	ОК.01
	Выпечка хлебобулочных изделий. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Понятие «Упек», режимы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.	2	ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>ПЗ № 12.</b> Методы улучшения качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Хранение. Изменение качества готовой продукции при хранении.	2	
	<b>ПЗ № 13.</b> Технологические процессы макаронного производства.	2	
	<b>ПЗ № 14.</b> Технологические процессы кондитерского производства	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>2</b>	
	Выход хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2	

	Факторы, влияющие на величину выхода. Дефекты и болезни изделий.		
<b>Тема 1.5</b> Оборудование для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству, дозирования компонентов и приготовления теста, деления, формования, расстойки и сушки тестовых заготовок	<b>Содержание</b>	<b>12/4/4</b>	ОК.01 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4
	Оборудование для механического и пневматического транспортирования сырья, машины и агрегаты для подготовки сырья к производству, формования хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	2	
	Дозаторы, дозирующие станции муки и жидких компонентов. Установка для дозирования заквасок. Тестоприготовительные машины и агрегаты периодического и непрерывного действия. Тестоделительные и округлительные машины.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>ПЗ № 15.</b> Оборудование для выгрузки теста.	2	
	<b>ПЗ № 16.</b> Конвейерные шкафы расстойки и механизмы для выгрузки и посадки тестовых заготовок.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>4</b>	
	Закаточные машины и машины для формования заготовок специальных сортов.	2	
	Оборудование для обдувки, резки, штамповки, отсадки, сушки макаронных и кондитерских изделий.	2	
<b>Тема 1.6</b> Хлебопекарные печи. Поточные линии для производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий. Оборудование экспедиций.	<b>Содержание</b>	<b>16/14</b>	ОК.01 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4
	Печи тупикового и туннельного типа, камерного типа. Расстойно-печные агрегаты.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>14</b>	
	<b>ПЗ № 17.</b> Линии выработки формового хлеба и подовых изделий	2	
	<b>ПЗ № 18.</b> Линии выработки мелкоштучных кондитерских и специальных сортов хлебобулочных изделий.	2	
	<b>ПЗ № 19.</b> Линии производства коротких макаронных изделий.	2	
	<b>ПЗ № 20.</b> Линии производства длинных макаронных изделий.	2	
	<b>ПЗ № 21.</b> Оборудование для транспортирования.	2	
	<b>ПЗ № 22.</b> Оборудование для сортировки продукции.	2	
<b>ПЗ № 23.</b> Агрегаты укладки готовой продукции	2		
<b>Тема 1.7</b> Расчет запасов сырья, технологического оборудования, производственных рецептур и параметров технологического	<b>Содержание</b>	<b>14/12</b>	ОК.01 ПК.2.1 ПК.2.2 ПК.2.3 ПК.2.4
	Расчет запасов сырья. Последовательность расчета технологического оборудования, его особенности.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>12</b>	
	<b>ПЗ № 24.</b> Особенности расчета производственных рецептур с учетом технологических параметров	2	

процесса., выход хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	<b>ПЗ № 25.</b> Расчет суточного расхода сырья.	2	
	<b>ПЗ № 26.</b> Расчет запасов сырья и площадей для их хранения.	2	
	<b>ПЗ № 27.</b> Расчет производственных рецептур.	2	
	<b>ПЗ № 28.</b> Расчет производственных параметров технологического процесса	2	
	<b>ПЗ № 29.</b> Особенности расчета выхода хлеба и хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий	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</b>		<b>72</b>	
<b>Виды работ</b>			
1. Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена.			
2. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья.			
3. Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочной аппаратуры, оборудования для приготовления теста, разделки теста, выпечки и хранения хлеба, резки, штамповки, сушки макаронных и кондитерских изделий.			
4. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами.			
5. Разделка, расстойка и выпечка хлеба, хлебобулочных изделий. Резка, штамповка, сушка макаронных изделий. Формование кондитерских изделий.			
6. Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.			
7. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.			
8. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.			
<b>Производственная практика</b>		<b>216</b>	
<b>Виды работ:</b>			
1. Приемка сырья. Органолептический и физико-химический контроль качества сырья.			
2. 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.			
3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с			

<p>инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>4. Проведение контроля за условиями и сроком хранения сырья.</p> <p>5. Осуществление контроля подготовки сырья к производству и его дозировки.</p> <p>6. Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов.</p> <p>7. Приобретение навыков по разделке, формованию тестовых заготовок, контроль массы тестовых заготовок.</p> <p>8. Приобретение навыков в проведении расстойки тестовых заготовок и выпечки хлеба, хлебобулочных изделий с соблюдением параметров.</p> <p>9. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p>10. Приобретение навыков работы на оборудование для резки, штамповки, сушки при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>11. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов кондитерских изделий.</p> <p>12. Контролирование качества готовой продукции, условий и сроков хранения. Подготовка к реализации готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Порционирование (комплектование), с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>13. Организация хранения готовых хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>14. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения и т.д.).</p>		
<b>Промежуточная аттестация -экзамен</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>390</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты «Технологического оборудования хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «Технологического оборудования для специализированных продуктов».

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

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. Бородина, Е. А. Лабораторные работы по метрологии / Е. А. Бородина. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 40 с. — ISBN 978-5-507-45201-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/292847>

2. 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>

3. Донченко Л. В. Пищевая химия. Добавки : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, Н. В. Сокол, Е. В. Щербакова, Е. А. Красноселова ; ответственный редактор Л. В. Донченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 223 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07110-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/513767>

4. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское / А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, М. Е. Чернов. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 432 с. — ISBN 978-5-507-47264-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351776>

5. 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>

6. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебное издание / Ермилова С. В. - Москва: Академия, 2023. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

7. Жадаев, А. Ю. Методы анализа продуктов питания: учебное пособие для спо / А. Ю. Жадаев, И. Р. Новик. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 128 с. — ISBN 978-5-8114-9079-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184106>

8. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1343-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211007>

9. Маюрникова Л. А. Термины и определения в индустрии питания. Словарь / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-507-47266-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/351782>

10. Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 196 с. — ISBN 978-5-507-46103-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/297662>

11. 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>

12. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия / Т. В. Рензяева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 360 с. — ISBN 978-5-507-46053-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/296003>

13. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/291203>

14. Толмачева, Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-507-46594-1. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/312932>

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

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 2.1 ОК.01	<p>Регулирует параметры и режимы технологических операций производства и 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 технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Подготавливает сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Оценивает качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Рассчитывает необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Знает основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Знает назначения, принципы действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализирует и выделяет её составные части структуры плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p>	<p>Экспертное наблюдение за решением ситуационных задач, практических работ, оценка результатов прохождения практик; Контрольная работа; Тестирование; Оценка выполнения самостоятельной работы</p>
ПК 2.2 ОК.01	<p>Проводит технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Поддерживает установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования</p>	

	<p>для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Знает основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализирует и выделяет её составные части структуры плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p>	
ПК 2.3 ОК.01	<p>Мониторит показатели качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Определяет готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p>Знает порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>распознает задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализирует и выделяет её составные части структуры плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p>	
ПК 2.4 ОК.01	<p>Упаковывает готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Маркирует готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Знает стадии технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>	

**Приложение 13**  
**к ПОП-П по профессии**

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

**Рабочая программа профессионального модуля**  
**«ПМ.03 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ 16472 ПЕКАРЬ»**

2025 г.

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>34</b>
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы .....	34
1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля .....	34
1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П .....	37
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....</b>	<b>41</b>
2.1. Трудоемкость освоения модуля .....	41
2.2. Структура профессионального модуля .....	41
2.3. Содержание профессионального модуля.....	42
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>47</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	47
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	47
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ .....</b>	<b>48</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.03 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 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:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
<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 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 команды.	Психологические основы деятельности	

взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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 3.1</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 полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции	Разработка меню ассортимента хлебобулочной продукции. Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, Наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной

		разнообразного ассортимента.	продукции.
<b>ПК 3.2</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 3.3</b> Замешивание и формовка теста.	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе. Определять дефекты теста	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирование, 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.3.4</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. Специфика производственной деятельности организации,	Выпечка несдобных хлебобулочных изделий. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

		технологические Процессы и режимы производства хлебобулочной продукции.	
<b>ПК 3.5</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 с элементами шоу. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям.

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

№ п/п	Дополни тельные професси ональные компетен ции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименовани е темы	Объ ем часо в	Обоснование включения в рабочую программу
1.	ПК 3.1.	<b>Уметь:</b> составлять рецептуры хлебобулочных изделий -Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения; -Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции; -Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе. <b>Знать:</b> -Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно- правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;	МДК 03.01 Выполнение работ по профессии 16472 пекарь	96	По рекомендация м работодателей необходимо формирование умений и знаний студентов в области производства кондитерских и хлебобулочны х изделий

		<p>- разрабатывать рецептуры сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p><b>Владеть навыками:</b></p> <p>-разработка меню ассортимента хлебобулочной продукции составление заявок на полуфабрикаты и продукты подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству</p> <p>-обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>-контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве;</p>		
2	<b>ПК 3.3</b>	<p>Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>-комбинировать различные Способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.</p> <p><b>Знать:</b></p> <p>-рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p>-виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические</p>	МДК 03.01 Выполнение работ по профессии 16472 пекарь	По рекомендации работодателей необходимо формирование умений и знаний студентов в области производства кондитерских и хлебобулочных изделий

		<p>характеристики и условия его эксплуатации;</p> <p>-требования Охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты</p> <p><b>Владеть навыками:</b></p> <p>-технологии подготовки сырья и исходных материалов;</p> <p>-комбинирования различных способов приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.</p>			
3.	<b>ПК 3.3.</b>	<p>Формовать хлебобулочные изделия</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-применять различные способы замесов вручную и на тестомесе; определять дефекты теста;</p> <p>-оценивать качество формовки хлебобулочной продукции</p> <p><b>Знать:</b> требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p> <p><b>Владеть навыками:</b></p> <p>-применения различных способов замесов вручную и на тестомесе;</p> <p>-оценивания дефектов теста и качества формовки хлебобулочной продукции;</p> <p>базовую температуру теста для расчета температуры воды для замеса.</p>	МДК 03.01 Выполнение работ по профессии 16472 пекарь		По рекомендации работодателей необходимо формирование умений и знаний студентов в области производства кондитерских и хлебобулочных изделий
4.	<b>ПК 3.4</b>	<p>Выпекать хлебобулочные изделия</p> <p><b>Уметь:</b></p> <p>-применять технологии выпечки несдобных и сдобных хлебобулочных</p>	МДК 03.01 Выполнение работ по профессии 16472 пекарь		По рекомендации работодателей необходимо формирование умений и

		<p>изделий; праздничных тортов сложных видов печенья</p> <p><b>Знать:</b> специфику производственной деятельности организации, технологические процесс и режимы производства хлебобулочной продукции; -способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции</p> <p><b>Владеть навыками:</b> технологии выпечки несдобных и сдобных хлебобулочных изделий; -технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печенья.</p>			<p>знаний студентов в области производства кондитерских и хлебобулочных изделий</p>
5.	<b>ПК 3.5.</b>	<p>Презентовать и продавать хлебобулочные изделия</p> <p><b>Уметь:</b> -творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения; -готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу; составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства; -составлять портфолио на хлебобулочную продукцию; <b>Знать:</b> -Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирование, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента</p> <p><b>Владеть навыками:</b> -презентации и продажи хлебобулочных изделий;</p>	МДК 03.01 Выполнение работ по профессии 16472 пекарь		<p>По рекомендации 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	82	64
Курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа	10	
Практика, в т.ч.:	108	
учебная	36	
производственная	72	
Промежуточная аттестация, в том числе: <i>МДК 03.01 в форме экзамена</i> <i>ПМ. 06 экзамен</i>	4 12	
<b>Всего</b>	<b>216</b>	<b>64</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	Учебная практика	Производственная практика
				6	7					
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 термическая обработка, отделка поверхностей хлебобулочных изделий. Укладка упаковка готовых изделий.	96	64	96	18	64	10			
	Учебная практика	36						36		
	Производственная практика	72								72
	Экзамен по модулю	12								
	<b>Всего:</b>	<b>216</b>	<b>64</b>	<b>96</b>	<b>18</b>	<b>64</b>	<b>10</b>	<b>36</b>	<b>72</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 № 1. Технологии приготовления и разделка теста термическая обработка, отделка поверхностей хлебобулочных изделий. Укладка упаковка готовых изделий.		96	
МДК 03.01 Выполнение работ по профессии Пекарь 16472		90/64/10	
Тема 1.1 Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Содержание	12/8/2	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	1. Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента. Организация рабочих мест в пекарном цехе Нормативные и технологические документы необходимые для хлебобулочных изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие № 1. Составление плана-схемы рабочего места пекаря по изготовлению хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	
	Практическое занятие № 2. Составление плана-схемы рабочего места пекаря	2	
	Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2	
	Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инструментов, кухонной посуды	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	2	
Тема 1.2. Основные продукты и	Содержание	12/8/2	ПК 6.1, ПК 6.2 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	2 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента Виды сырья, его характеристика, подготовка и хранение при	2	

дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента	изготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания хлебобулочных различного ассортимента.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Решение количественных и качественных задач.	2	
	<b>Практическое занятие № 6.</b> Заполнить документ для получения сырья. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	2	
	<b>Практическое занятие № 7.</b> Решение производственных задач.	2	
	<b>Практическое занятие № 8.</b> Разработка и составление технико-технологических карт на хлебобулочные изделия различного ассортимента	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Решение количественных и качественных задач.	<b>2</b>	
<b>Тема 1.3</b> <b>Технология приготовления и разделка теста</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/8/2</b>	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	<b>3.Технология приготовления и разделка теста:</b> пшеничного, ржаного, ржано-пшеничного, сдобного теста. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 9.</b> Произвести расчет муки для приготовления ржано- пшеничного хлеба	2	
	<b>Практическое занятие № 10.</b> Определить количество муки по влажности для приготовления пшеничного хлеба Составление технологических схем.	2	
	<b>Практическое занятие № 11.</b> Составление технологических схем приготовления сдобного теста	2	
	<b>Практическое занятие № 12.</b> Современные приемы смешанной закваски.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление технологических схем и карт приготовления ржаного и пшеничного теста	<b>2</b>	
<b>Тема 1.4</b> <b>Режим выпечки, процессы, происходящие при</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/8/2</b>	ПК 6. 4, ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	<b>4. Режим выпечки, процессы, происходящие при выпечке</b> Определение органолептических и физико-химических показателей полуфабрикатов перед выпечкой. Хлебопекарные формы для выпечки хлебобулочных изделий. Правила их подготовки.	2	

<b>выпечке</b>	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 13.</b> Отработка навыков определения окончания расстойки тестовых заготовок. Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке.	2	
	<b>Практическое занятие № 14.</b> определение влияния продолжительности расстойки тестовых заготовок на качество хлеба. определение влияния температуры и массы тестовой заготовки на продолжительность расстойки тестовых заготовок.	2	
	<b>Практическое занятие № 15.</b> Дефекты хлеба, вызванные нарушениями технологии разделки теста.	2	
	<b>Практическое занятие № 16</b> Изучение устройства и принципа работы оборудования для предварительной и окончательной расстойки тестовых заготовок. Подбор операций и режимов разделки для различных видов изделий	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся.</b> Определение влияние температуры на массу готовой заготовки	<b>2</b>	
<b>Тема 1.5 Технология выпечки и отделка поверхности хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/8/-</b>	ПК 6. 2, ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	<b>5.</b> Технология приготовления и выпечка не сдобных хлебобулочных изделий. Ассортимент, технологии приготовления отделочных полуфабрикатов	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 17.</b> Разработать техника-технологическую карту на приготовления не сдобного хлебобулочного изделия.	2	
	<b>Практическое занятие № 18.</b> Разработать техника технологическую карту на приготовления батона нарезного	2	
	<b>Практическое занятие № 19</b> Разработать техника-технологическую карту на приготовления сложных и мелкоштучных хлебобулочный изделий	2	
	<b>Практическое занятие №20</b> Разработать техника-технологическую карту на приготовления сложных хлебобулочный изделий	2	
<b>Тема 1.6. Выход хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/8</b>	ПК 6.3, ПК 6.4 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	<b>6.</b> 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. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 21.</b> Определение упека хлебобулочных	2	

	изделий и расчет выхода готовой продукции.		
	<b>Практическое занятие № 22-23</b> Определение и расчет выхода готовой продукции.	4	
	<b>Практическое занятие № 24</b> Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств	2	
<b>Тема 1.7</b> <b>Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>10/8</b>	ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	7. Укладка и транспортирование готовых изделий. Условия и сроки хранения. Остывание и усушка хлебобулочных изделий. Черствение хлебобулочных изделий и способы сохранения свежести. Упаковывание хлебобулочных изделий. Виды упаковочных материалов и способы упаковки.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 25.</b> Определение усушки хлебобулочных изделий	2	
	<b>Практическое занятие № 26</b> Изучение видов упаковочных материалов.	2	
	<b>Практическое занятие № 27</b> Условия и сроки хранения хлебобулочных изделий	2	
	<b>Практическое занятие № 28</b> Черствение хлебобулочных изделий и способы сохранения свежести	2	
<b>Тема 1.8</b> <b>Презентация и продажа хлебобулочных изделий</b>	<b>Содержание</b>	<b>12/8/2</b>	ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
	8. Требования к качеству, сроки, условия хранения, порционирование, оформление и подача сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Правила ведения бракеражного журнала. Правила и сроки хранения хлеба.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие № 29</b> Приготовление и презентация изделия хлебобулочного производства с элементами шоу	2	
	<b>Практическое занятие № 30</b> Приготовление сложной хлебобулочной продукции	2	
	<b>Практическое занятие № 31</b> Разработка технологических карт на Приготовление сложных хлебобулочных изделий.	2	
	<b>Практическое занятие №32</b> Составление портфолио на хлебобулочную продукцию.	2	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Составление технологических карт на приготовление сложных хлебобулочных изделий.	2		
<b>Консультация</b>		2	

<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>4</b>	
<b>Всего</b>	<b>96</b>	
<b>Учебная практика Виды работ:</b> Хранение и подготовка сырья пуску в производство с соблюдением правил техники безопасности при обслуживании оборудования для подготовки сырья, дозировки и замеса теста Приготовление теста на густой и жидкой опарах, большой густой опаре. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках Приготовление теста на специальных полуфабрикатах Приготовление безопарного теста Приготовление теста ускоренным способом Приготовление простых изделий из дрожжевого теста: кексы, булочки, сдобные пироги.	<b>36</b>	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
<b>Производственная практика Виды работ:</b> Инструктаж техника безопасности труда и личной гигиены и санитарии. Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья. Приготовление теста из пшеничной муки для хлебобулочных изделий. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из ржаной муки различными способами. Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной муки для сдобной мелочи. Разделка, расстойка и выпечка хлебобулочных изделий. Эксплуатация оборудования по подготовке основного сырья к производству, дозировочные, аппараты, оборудование для замеса теста.	<b>72</b>	ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4, ПК 6.5 ОК 01, ОК 04, ОК 07.
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>	
<b>Всего</b>	<b>216</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Кабинет «Организации производства» оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

Мастерская и зоны по видам работ «Учебная пекарня», оснащенная 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 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 освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
<p><b>ПК 3.1</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 весоизмерительным 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</p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: практических заданий на зачете/экзамене по МДК; выполнения заданий экзамена по модулю; экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практике</p>
<p><b>ПК 3.2.</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</li> </ul>	

	<p>рецептурами и технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</li> <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 3.3.</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 3.4.</b> Осуществлять выпечку хлебобулочных изделий</p>	<p>загружать полуфабрикаты в печь, контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; определять выход готовой продукции; готовить отделочную крошку, помаду; производить отделку готовых изделий; контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям.</p>	
<p><b>ПК 3.5</b> Осуществлять презентацию и продажу хлебобулочных изделий</p>	<p>упаковывать готовые изделия различными способами; осуществлять презентацию продажу хлебобулочных изделий.</p>	
<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 шагу;</li> <li>- точность оценки плюсов и минусов</li> </ul>	

	полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	
<b>ОК.04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	
<b>ОК.07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте;	

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1**  
**к ПОП-П по профессии**

**19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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,	1,2	36
УП. 02	ПМ 02	Учебная практика	программная, технологическая,	2/1	72
УП. 03	ПМ 03	Учебная практика	программная, технологическая.	2\2	36
		<b>Всего УП</b>			<b>144</b>
ПП. 01	ПМ 01	Производственная практика	технологическая, программно-технологическая	2\2	144
ПП. 02	ПМ 02	Производственная практика	технологическая, программно-технологическая	2\2	216
ПП. 03	ПМ 03	Производственная практика	технологическая, программно-технологическая	2\2	72
		<b>Всего ПП</b>			<b>432</b>
		<b>Итого практики</b>			<b>576</b>

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

- УП. 01.** Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
- УП. 02.** Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- УП. 03.** Технологии приготовления и разделка теста, термическая обработка, отделка поверхности хлебобулочных изделий. Укладка упаковка готовых изделий.

**2025 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>54</b>
1.1. Цель и место учебной практики в структуре образовательной программы .....	54
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики .....	65
1.3. Обоснование часов учебной практики в рамках вариативной части ПОП-П .....	65
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>66</b>
2.1. Трудоемкость освоения учебной практики .....	66
2.2. Структура учебной практики .....	66
2.3. Содержание учебной практики .....	69
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>73</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение учебной практики .....	73
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	73
3.3. Общие требования к организации учебной практики .....	74
3.4 Кадровое обеспечение процесса учебной практики .....	74
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>75</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 19.01.18 в соответствии с ФГОС СПО по профессии Аппаратчик-оператор производства 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>УП 01 <u>19.01.18</u></b>	<b>ПМ 01 <u>19.01.18</u></b> Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>МДК 01.01</b> Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья
<b>УП 02 <u>19.01.18</u></b>	<b>ПМ 02.</b> Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>МДК 02.01</b> Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
<b>УП 03 <u>19.01.18</u></b>	<b>ПМ 03.</b> Выполнение работ по профессии 16472 пекарь.	<b>МДК 03.01</b> Выполнение работ по профессии 16472 пекарь.

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

<b>Код ОК</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Знания, умения</b>
<b>ОК.01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Знать:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. <b>Уметь:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию,

		<p>необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<b>ОК.02</b>	<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</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 с использованием цифровых средств.</p> <p><b>Уметь:</b> 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>
<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>Знать</b> 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 презентации; кредитные банковские продукты</p> <p><b>уметь</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; презентовать идеи открытия собственного дела в</p>

		<p>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</p>
<b>ОК.04</b>	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команд</p>	<p><b>Знать</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности <b>Уметь:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>
<b>ОК 05</b>	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Знания:</b> правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста <b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
<b>ОК 06</b>	<p>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</p>	<p><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>Умения:</b> проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения</p>
<b>ОК.07</b>	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</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. <b>Уметь</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать</p>

		профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.
<b>ОК .08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<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 <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>ОК.09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<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 <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

### Перечень профессиональных компетенций

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<b>ВД 1</b> Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов	<b>ПК 1.1.</b> Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и	<b>Знания:</b> Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных

<p>питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</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 в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Применять 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 из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Умения</b> Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Назначения, принципы 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>Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем</p> <p><b>Навыки:</b> Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p><b>ПК.1.2</b> 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><b>Знания:</b> 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><b>Умения:</b> визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p><b>Навыки:</b> проверки 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>ПК 1.3.</b> Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по</p>	<p><b>Знания:</b> порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-</p>

	<p>производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>	<p>измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Умения:</b> использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p><b>Навыки:</b> очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>
	<p><b>ПК 1.4.</b> Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p><b>Знания:</b> Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Умения:</b> применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки, и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности</p> <p><b>Навыки:</b> подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и</p>

		автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску
<p><b>ВД 2</b> Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>ПК 2.1.</b> Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Знания:</b> - основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; - назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Умения:</b> - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; - оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p><b>Навыки:</b> регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в</p>

		соответствии с технологическими инструкциями
<b>ПК 2.2</b> Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		<p><b>Знания:</b> основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Умения:</b> поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Навыки:</b> проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<b>ПК 2.3.</b> Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		<p><b>Знания:</b> порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b> определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p><b>Навыки:</b> мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
<b>ПК 2.4</b> Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.		<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на</li> </ul>

		<p>специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Умения:</b> эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Навыки:</b> - упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; - маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</p>
<p><b>ВД 3</b> Выполнение работ по профессии 16472 пекарь</p>	<p><b>ПК 3.1</b> Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</p>	<p><b>Знание:</b> Федеральное и региональное Законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p><b>Умения:</b> производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</p> <p><b>Навыки:</b> Подготовка к работе Хлебобулочного производства и своего рабочего места. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства</p>
	<p><b>ПК 3.2</b> Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Знания:</b> Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.</p> <p><b>Умения:</b> отпускать готовую хлебобулочную продукцию с</p>

		<p>раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p><b>Навыки</b> Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p>
	<p><b>ПК 3.3</b> Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Знания:</b> 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.</p> <p><b>Умения:</b> комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</p> <p><b>Навыки:</b> Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</p>

Цель учебной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ПОП-П по видам деятельности: «наименование ВД 01», «ВД 2 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «ВД 3 Выполнение работ по профессии 16472 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	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ВД.02	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ВД.03	Выполнение работ по профессии Пекарь 16472

### 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. 03	ПК.3	Выполнение работ по профессии Пекарь 16472	Освоение профессии Пекарь 16472	36	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 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.
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ПОП-П -36 ч					

## 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	36	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	1\2	Дифференцированный зачет
УП 02	72	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2/1	Дифференцированный зачет
УП 03	36	Выполнение работ по профессии Пекарь 16472	2\2	Дифференцированный зачет
Всего УП		144		

### 2.2. Структура учебной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем учебной практики	Объем часов
<b>УП 01.</b> Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией				<b>36</b>
<b>ПК 1.1</b>	УП.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями проверки 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 подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и	<b>Тема 1.1</b> Ознакомление с машинами и аппаратами, сборочными элементами машин, деталями, изделиями.	6
			<b>Тема 1.2</b> Освоение эксплуатации промышленного оборудования.	6
			<b>Тема 1.3</b> Освоение правил эксплуатации электроустановок.	6
			<b>Тема 1.4</b> Освоение способов защиты электрооборудования	6
			<b>Тема 1.5</b> Освоение регулировки и наладки оборудования линий.	6
			<b>Тема 1.6</b> Ознакомление с технологическими возможностями оборудования	6

		сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску		
<b>ВСЕГО ПО УП.01</b>				<b>36</b>
<b>УП 02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>				<b>72</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>
	УП 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий-упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании; - маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	<b>Тема 2.1</b> Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена.	6
			<b>Тема2.2</b> Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья.	6
			<b>Тема 2.3</b> Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству макаронных и кондитерских изделий.	6
			<b>Тема 2.4</b> дозировочные аппараты, оборудования для приготовления теста макаронных и кондитерских изделий.	6
			<b>Тема 2.5</b> разделки теста, выпечки и хранения хлеба, резки, штамповки, сушки макаронных и кондитерских изделий	6
			<b>Тема 2.6</b> Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами.	6
			<b>Тема 2.7</b> Разделка, расстойка и выпечка хлеба, хлебобулочных изделий.	6

			<b>Тема 2.8</b> Резка, сушка макаронных изделий.	6
			<b>Тема 2.9</b> Формование штамповка кондитерских изделий.	6
			<b>Тема 2.10</b> Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	6
			<b>Тема 2.11</b> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	6
			<b>Тема 2.12</b> Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6
<b>ВСЕГО ПО УП.02</b>				<b>72</b>
<b>УП 03. Выполнение работ по профессии Пекарь 16472</b>				<b>36</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>УП 03.</b> Выполнение работ по профессии Пекарь 16472	Подготовка к работе Хлебобулочного производства и своего рабочего места. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию Упаковка готовой хлебобулочной	<b>Тема 3.1</b> Ознакомление с технологическими возможностями оборудования. Инструктаж по ТБ и ОТ	6
<b>Тема 3.2</b> Хранение и подготовка сырья пуску в производство с соблюдением правил техники безопасности			6	
<b>Тема 3.3</b> Приготовление теста на густых и жидких опарах, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.			6	
<b>Тема 3.4</b> Приготовление теста на специальных полуфабрикатах, разделка и выпечка.			6	

	продукции на вынос Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации	Укладка упаковка готовых изделий. <b>Тема 3.5</b> Приготовление безопасного теста ускоренным способом. Разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий. <b>Тема 3.6</b> Приготовление изделий из сдобного теста, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.	6
			6

### 2.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
<b>ПМ 01. УП 01.</b> Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		<b>36</b>
<b>Раздел 1. УП.01</b>		
Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		
<b>Тема 1.1.</b> Ознакомление с машинами и аппаратами, сборочными элементами машин, деталями, изделиями.	<b>Содержание</b> Инструктаж по ТБ и ОТ при работе с машинами, пуск установки в работу; наблюдение за режимом аппаратов, основные и вспомогательные. Параметры технико-экономические показатели оборудования.	6
<b>Тема 1.2</b> Освоение эксплуатации промышленного оборудования.	<b>Содержание</b> Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья.	6
<b>Тема 1.3</b> Освоение правил эксплуатации электроустановок.	<b>Содержание</b> Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования электроустановок контрольно-измерительных приборов и автоматики. С соответствующей документацией. Условия эксплуатации электроустановок. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок.	6

<b>Тема 1.4</b> Освоение способов защиты электрооборудования.	<b>Содержание</b> Готовить рабочее место технологического оборудования, систему безопасности с электрооборудованием. Инструктаж ТБ.	6
<b>Тема 1.5</b> Освоение регулировки и наладки оборудования линий.	<b>Содержание</b> Регулировать параметры и режимы технологических операций и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	6
<b>Тема 1.6</b> Ознакомление с технологическими возможностями оборудования	<b>Содержание</b> - Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян. Ознакомление с устройством, принцип работы, правила эксплуатации с оборудованием для укладки и упаковки изделий.	6
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
<b>ПМ. 02 УП 02</b> Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		72
<b>Раздел 2 УП 02</b> Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		
<b>Тема 2.1</b> Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена.	<b>Содержание</b> Ознакомить студентов с производственной помещений (тестомесильное отделение, разделочный цех, и зона выпечки) Инструктаж по технике безопасности, охране труда. Инструктаж по пожарной безопасности	6
<b>Тема2.2</b> Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья.	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности, подготовка муки к производству, растопка жиров, подготовка раствора соли и сахара нужной концентрации. Растворение сухого молока яичного порошка знать правила санитарной обработки яиц. Подготовка изюма, пряностей и других видов сырья.	6
<b>Тема 2.3</b> Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству макаронных и кондитерских изделий.	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности. Организация рабочего места. Изучения устройства правила эксплуатации оборудования к производству макаронных и кондитерских изделий.	6
<b>Тема 2.4</b> дозировочные аппараты, оборудования для приготовления теста макаронных и кондитерских изделий.	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности. Подготовка автоматической дозировки сыпучих и жидких ингредиентов, обеспечит работу тестомесов, наладка автоматизированных линий для кондитерских и макаронных изделий.	6
<b>Тема 2.5</b> разделки теста, выпечки резки, штамповки, сушки макаронных и кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Соблюдение техники безопасности, работа на тестоделительной машине. Подготовить печи к выпечке кондитерских и мучных изделий. Подготовить сушильные аппараты для макаронных изделий.	6
<b>Тема 2.6</b> Подготовка сырья к производству, дозировка сырья, приготовление теста из пшеничной и ржаной муки различными способами.	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности, подготовка муки к производству, растопка жиров, подготовка раствора соли и сахара нужной концентрации, подготовить закваски и заварки для ржаных изделий.	6

<b>Тема 2.7</b> Разделка, расстойка и выпечка хлеба, хлебобулочных изделий.	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности. Разделка хлебобулочных изделий, подготовка расточных шкафов и хлебопекарных печей.	<b>6</b>
<b>Тема 2.8</b> Резка, сушка макаронных изделий.	<b>Содержание</b> Соблюдение техники безопасности. Подготовить матрицы к производству согласно технологическим параметрам. Настройка сушильных аппаратов.	<b>6</b>
<b>Тема 2.9</b> Формование штамповка кондитерских изделий.	<b>Содержание</b> Подготовить формы для формования и штамповки наладить автоматизированные линии для приготовления печенья.	<b>6</b>
<b>Тема 2.10</b> Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	<b>Содержание</b> Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной по ГОСТ.	<b>6</b>
<b>Тема 2.11</b> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	<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.	<b>6</b>
<b>Тема 2.12</b> Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Инструктаж по охране труда, технике безопасности. Укладка и транспортировка, Соблюдений условий и сроки хранения. Укладка изделий в лотки, картонные ящики, бумажные мешки. Контроль качества готовой продукции.	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		
<b>ПМ 03. УП 31. Выполнение работ по профессии Пекарь 16472</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 3. УП.03 Выполнение работ по профессии Пекарь 16472</b>		
<b>Тема 3.1</b> Ознакомление с технологическими возможностями оборудования. Инструктаж по ТБ и ОТ	<b>содержание</b> Ознакомить студентов с производственной помещений (тестомесильное отделение, разделочный цех, и зона выпечки) Инструктаж по технике безопасности, охране труда. Инструктаж по пожарной безопасности	<b>6</b>
<b>Тема 3.2</b> Хранение и подготовка сырья пуску в производство с соблюдением правил техники безопасности	<b>содержание</b> - Ознакомиться с технологическими требованиями к органолептическим показателям сырья. - Подготовить муку к производству, подготовить раствор соли и сахара нужной концентрации. -Подготовка твердых жиров, сухого молока, яичного порошка., меланжа, изюма, пряностей и других видов сырья к производству. -Санитарная обработка яиц. - Изучение устройства, правила эксплуатации оборудования: автомукамер, водомерный бачок, дозировочная станция.	<b>6</b>
<b>Тема 3.3</b> Приготовление теста на густых и жидких опарах,	<b>содержание</b> - отработать правила замеса теста и брожение опары, определять готовность полуфабриката.	<b>6</b>

разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработать навыки по разделке теста, деление тестовых заготовок.</li> <li>- Соблюдения технологических параметров подачи пара в расточные шкафы, подготовить печи для выпечки.</li> <li>- применять 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;</li> <li>- Ознакомление с устройством, принцип работы, правила эксплуатации с оборудованием для укладки и упаковки изделий</li> </ul>	
<b>Тема 3.4</b> Приготовление теста на специальных полуфабрикатах, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.	<p><b>содержание</b></p> <p>Дозирование и непрерывное размешивания сырья для приготовления заварки, отбор определенной порции закваски, заварки соблюдение технологических параметров.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработать навыки по разделке теста, деление тестовых заготовок</li> <li>- Соблюдения технологических параметров подачи пара в расточные шкафы, подготовить печи для выпечки.</li> <li>- применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования основного технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания в соответствии с эксплуатационной документацией</li> <li>- Ознакомление с устройством, принцип работы, правила эксплуатации с оборудованием для укладки и упаковки изделий.</li> </ul>	<b>6</b>
<b>Тема 3.5</b> Приготовление безопасного теста ускоренным способом. Разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.	<p><b>содержание</b></p> <p>Подготовка и дозирование сырья, отработка навыков замеса теста и формовку.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработать навыки по разделке теста, деление тестовых заготовок</li> <li>- Соблюдения технологических параметров подачи пара в расточные шкафы, подготовить печи для выпечки</li> <li>- Ознакомление с устройством, принцип работы, правила эксплуатации с оборудованием для укладки и упаковки изделий</li> </ul>	<b>6</b>
<b>Тема 3.6</b> Приготовление изделий из сдобного теста, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.	<p><b>содержание</b></p> <p>Замес и брожение опары и теста, определение готовности полуфабриката, добавление остальных ингредиентов по рецептуре.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обминка теста, деление тестовых заготовок, формовка.</li> <li>- Соблюдения технологических параметров подачи пара в расточные шкафы, подготовить печи для выпечки.</li> <li>- Ознакомление с устройством, принцип работы, правила эксплуатации с оборудованием для укладки и упаковки изделий</li> </ul>	<b>6</b>
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

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. Веселовский, С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-15131-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487526>

2. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/13020>

3. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства: учебник для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: ИздательствоЮрайт, 2020. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978- 5- 534-12973-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/448680>

4. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск: РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721>

5. Шишмарёв, В. Ю. Организация и планирование автоматизированных производств : учебник для среднего профессионального образования /В. Ю. Шишмарёв. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14143-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467876>

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

##### 3.2.2. Дополнительные источники

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

2. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств:

учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 586 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456863>

3. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. Москва Издательство Юрайт, 2022. 446 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491954>

#### ***в) учебно-методическая литература***

1. Жидков, С. А. Основы коммерческой деятельности: учебно-методическое пособие / С. А. Жидков. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2008. — 77 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/47220>

2. Микробиология. Основы микробиологии : учебно-методическое пособие / составители Л. А. Очирова, Э. Б. Бадлуев. — Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им.В.Р. Филиппова,2019. — 47 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/226037>

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

Учебная практика проводится в учебно-производственных мастерских, учебных пекарнях 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 **19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья**

Учебная 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 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 освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчинёнными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция,)</li> </ul> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, чистота на рабочем месте и т.д.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических/ лабораторных занятий;</li> <li>- заданий по учебной и производственной практикам;</li> <li>- заданий по самостоятельной работе</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</li> <li>- выполнения заданий экзамена по модулю;</li> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</li> </ul>

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2  
к ПОП-П по профессии****19.01.18 Аппаратчик оператор производства продуктов питания из растительного сырья****РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

- ПП. 01.** Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
- ПП. 02.** Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
- ПП. 03.** Выполнение работ по профессии Пекарь 16472

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>78</b>
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы.....	78
1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики .....	88
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ПОП-П .....	89
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ.....</b>	<b>90</b>
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики.....	90
2.2. Структура производственной практики.....	90
2.3. Содержание производственной практики .....	97
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>109</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики .....	109
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	109
3.3. Общие требования к организации учебной практики .....	110
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики.....	110
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....</b>	<b>111</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 19.01.18 в соответствии с ФГОС СПО по профессии Аппаратчик - оператор производства 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>ПП 01 <u>19.01.18</u></b>	<b>ПМ 01 <u>19.01.18</u></b> Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<b>МДК 01.01</b> Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья
<b>ПП 02 <u>19.01.18</u></b>	<b>ПМ 02.</b> Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>МДК 02.01</b> Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
<b>ПП 03 <u>19.01.18</u></b>	<b>ПМ 03.</b> Выполнение работ по профессии 16472 пекарь.	<b>МДК 03.01</b> Выполнение работ по профессии 16472 пекарь.

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

<b>Код ОК</b>	<b>Формулировка компетенции</b>	<b>Знания, умения</b>
<b>ОК.01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Знать:</b> актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. <b>Уметь:</b> распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию,

		<p>необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>
<b>ОК.02</b>	<p>Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знать:</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 с использованием цифровых средств.</p> <p><b>Уметь:</b> 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>
<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>Знать</b> 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 презентации; кредитные банковские продукты</p> <p><b>уметь</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; презентовать идеи открытия собственного дела в</p>

		<p>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</p>
<b>ОК.04</b>	<p>Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команд</p>	<p><b>Знать</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности <b>Уметь:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>
<b>ОК 05</b>	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p><b>Знания:</b> правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста <b>Умения:</b> грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>
<b>ОК 06</b>	<p>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</p>	<p><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>Умения:</b> проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения</p>
<b>ОК.07</b>	<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p><b>Знать:</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. <b>Уметь</b> соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать</p>

		профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.
<b>ОК .08</b>	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	<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 <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>ОК.09</b>	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<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 <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

### 1.2.2 Перечень профессиональных компетенций

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Показатели освоения компетенции
<b>ВД.01</b> Техническое обслуживание технологического оборудования производства	<b>ПК 1.1.</b> Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-	<b>Знания:</b> Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных

<p>продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p>	<p>измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p>технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</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 в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p>Применять 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 из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Умения</b> Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Назначения, принципы 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>Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем</p> <p><b>Навыки:</b> Регулирования параметров и</p>
--	---	--

		режимов технологических операций производства и параметров на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями
	<p><b>ПК.1.2</b> 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><b>Знания:</b> 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><b>Умения:</b> визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности, сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> <p><b>Навыки:</b> проверки 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>ПК 1.3.</b> Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p>	<p><b>Знания:</b> порядка проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Умения:</b> использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки</p> <p><b>Навыки:</b></p>

		очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
	<p><b>ПК 1.4.</b> Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p>	<p><b>Знания:</b> Правил эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Умения:</b> применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки, и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности</p> <p><b>Навыки:</b> подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску</p>
<p><b>ВД. 02</b> Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическим и инструкциями</p>	<p><b>ПК 2.1.</b> Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Знания:</b> - основ технологии производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; - назначения, принципов действия и устройства оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p><b>Умения:</b> - подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, мучных</p>

		<p>кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</li> </ul> <p><b>Навыки:</b> регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>
	<p><b>ПК 2.2</b> Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>	<p><b>Знания:</b> основных технологических операций и режимов работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Умения:</b> поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p><b>Навыки:</b> проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

	<p><b>ПК 2.3.</b> Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями</p>	<p><b>Знания:</b> порядка регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по определению качества хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p><b>Умения:</b> определять готовность изделий, оценивать качество хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по всем показателям, определять выход готовой продукции</p> <p><b>Навыки:</b> мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>
	<p><b>ПК 2.4</b> Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил маркировки готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- стадий технологического процесса и правила упаковки хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на специальном технологическом оборудовании</li> </ul> <p><b>Умения:</b> эксплуатировать оборудование для упаковки и маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;</li> <li>- маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании</li> </ul>
<p><b>ВД.03</b> Выполнение работ по профессии 16472 пекарь</p>	<p><b>ПК 3.1</b> Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места</p>	<p><b>Знание:</b> Федеральное и региональное Законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и</p>

		<p>основы технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p><b>Умения:</b> производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве</p> <p><b>Навыки:</b> Подготовка к работе Хлебобулочного производства и своего рабочего места. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства</p>
	<p><b>ПК 3.2</b> Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Знания:</b> Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения.</p> <p><b>Умения:</b> отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты.</p> <p><b>Навыки</b> Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p>
	<p><b>ПК 3.3</b> Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий</p>	<p><b>Знания:</b> применять приемы смешанной закваски применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для</p>

		<p>приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента.</p> <p><b>Умения:</b> комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий</p> <p><b>Навыки:</b> Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации</p>
--	--	--

Цель производственной практики: формирование первоначальных практических профессиональных умений в рамках профессиональных модулей данной ПОП-П по видам деятельности: «ВД 1 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.», «ВД 2 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий», «ВД 3 Выполнение работ по профессии 16472 пекарь».

## 1.2. Планируемые результаты освоения производственной практики

В результате прохождения производственной 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
<b>ВД.01</b>	Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
<b>ВД.02</b>	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
<b>ВД.03</b>	Выполнение работ по профессии Пекарь 16472

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

ПП	Код ПК/ дополнит ельные (ПК*, ПКц)	Практически й опыт	Наименова ние темы практики	Объем часов	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 03	ПК.3	Выполнение работ по профессии Пекарь 16472	Освоение профессии Пекарь 16472	36	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 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.
Всего академических часов учебной практики в рамках вариативной части ПОП-П -36 ч					

## 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	144	Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	2/4	Дифференцированный зачет
ПП 02	216	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	2/4	Дифференцированный зачет
ПП 03	72	Выполнение работ по профессии Пекарь 16472	2/4	Дифференцированный зачет
<b>Всего ПП - 432</b>				

### 2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
<b>ПП 01.</b> Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья				<b>144</b>
<b>ПК 1.1</b>	ПП.01 Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями проверки исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-	<b>Тема 1.1</b> Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Ознакомление с производством	6
			<b>Тема 1.2</b> Ознакомление с машинами и аппаратами.	6
			<b>Тема 1.3</b> Ознакомление с сборочными элементами машин, деталями, изделиями	6
			<b>Тема 1.4</b> Освоение способов защиты электрооборудования	6
			<b>Тема 1.5</b> Правила работы на тестомесильной машине Прима 200	6
			<b>Тема 1.6</b> Ознакомление с технологическими возможностями оборудования	6

	измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией подготовки рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску	<b>Тема 1.7</b> Освоение эксплуатации промышленного оборудования	6
		<b>Тема 1.8</b> Освоение правил эксплуатации электроустановок.	6
		<b>Тема 1.9</b> Освоение регулировки и наладка оборудованных линий.	6
		<b>Тема 1.10</b> Проведение санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования	6
		<b>Тема 1.11</b> Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе оборудования	6
		<b>Тема 1.12</b> Проводить контроль электроустановок измерительных приборов и автоматики.	6
		<b>Тема 1.13</b> Освоение оптимизации процессов просеивания муки.	6
		<b>Тема 1.14</b> Освоение и обслуживание и ремонт мукапросеивателя	6
		<b>Тема 1.15</b> Освоение заварочной машины ХЗМ-300 ремонт и обслуживание	6
		<b>Тема 1.16</b> Освоение делителя ДМ 2002 Р110 мм и округлителя ТЗМ 2 ремонт и обслуживание	6
		<b>Тема 1.17</b> Освоение работы расстоечного шкафа ШТР ремонт и обслуживание.	6
		<b>Тема 1.18</b> Освоение газовой печи Г4 ремонт и обслуживание	6
		<b>Тема 1.19</b> Освоение запуска технологической линии по производству карамели ВС 450 и карамелеобкаточная машина Б4ШМП1	6

			<b>Тема 1.20</b> Освоение автоматизированной линии для макаронных изделий МАКИЗ 02-200 ремонт и обслуживание	6
			<b>Тема 1.21</b> Освоение макаронного прессы ЛПШ 500, ремонт и обслуживание	6
			<b>Тема 1.22</b> Освоение макаронного прессы ПМИ 02 матрицы для формования макарон ремонт и обслуживание	6
			<b>Тема 1.23</b> Освоение хлеборезки РМБС 500 ремонт и обслуживание	6
			<b>Тема 1.24</b> Освоение манишы для упаковки хлеба, хлебобулочных изделий Бестром 120 клепсатор МС 760	6
<b>ВСЕГО ПО ПП.01</b>				<b>144</b>
<b>ПП 02</b> Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий				<b>216</b>
<b>Код ПК</b>	<b>Наименование разделов профессионального модуля</b>	<b>Виды работ</b>	<b>Наименование тем производственной практики</b>	<b>Объем часов</b>
	<b>ПП 02</b> Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	регулирования параметров и режимов технологических операций производства и параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на автоматизированных	<b>Тема 2.1</b> Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена.	6
<b>Тема 2.2</b> Приемка сырья. Органолептическая оценка качества основного сырья.			6	
<b>Тема 2.3</b> Приемка сырья. органолептическая оценка качества дополнительного сырья.			6	
<b>Тема 2.4</b> Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами			6	

		технологических линиях	техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	
		в соответствии с технологическими инструкциями мониторинга показателей качества готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий- упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;	<b>Тема 2.5</b> Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству хлеба, и хлебобулочных изделий	6
		- маркировки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	<b>Тема 2.6</b> Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству кондитерских изделий	6
			<b>Тема 2.7</b> Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству макаронных изделий	6
			<b>Тема 2.8</b> Дозировочные аппараты, оборудования для приготовления хлеба, хлебобулочных изделий	6
			<b>Тема 2.9</b> Дозировочные аппараты, оборудования для приготовления теста кондитерских изделий	6
			<b>Тема 2.10</b> Дозировочные аппараты, оборудования для приготовления теста макаронных изделий	6
			<b>Тема2.11</b> Приобретение навыков разделка, расстойка и выпечка хлеба, хлебобулочных изделий.	6
			<b>Тема 2.12</b> Приобретение навыков разделка, и выпечке кондитерских изделий.	6
			<b>Тема 2.13</b> Приобретение навыков разделка, и сушке макаронных изделий.	6
			<b>Тема2.14</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлебобулочных изделий различных видов	6

			<p><b>Тема 2.15</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс кондитерских изделий различных видов.</p>	6
			<p><b>Тема 2.16</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	6
			<p><b>Тема 2.17</b> Формование штамповка кондитерских изделий.</p>	6
			<p><b>Тема 2.18.</b> Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов. кондитерских изделий</p>	6
			<p><b>Тема2.19</b> Контролирование качества хлебобулочной продукции</p>	6
			<p><b>Тема2.20.</b> Контролирование качества кондитерских изделий</p>	6
			<p><b>Тема2.21</b> Контролирование качества макаронных изделий</p>	6
			<p><b>Тема 2.22</b> Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий</p>	6
			<p><b>Тема 2.23</b> Подготовка к реализации готовых макаронных изделий</p>	6
			<p><b>Тема 2.24</b> Подготовка к реализации готовых кондитерских изделий</p>	6
			<p><b>Тема2.25</b>Порционирование (комплектование с учетом соблюдения выхода) хлебобулочных изделий</p>	6
			<p><b>Тема2.26</b>Порционирование (комплектование с учетом соблюдения выхода) макаронных изделий</p>	6
			<p><b>Тема2.27</b>Порционирование (комплектование с учетом соблюдения выхода) кондитерских изделий</p>	6

			<b>Тема 2.28</b> Санитарные гигиенические требования хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
			<b>Тема 2.29</b> Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, хлебобулочных изделий	6
			<b>Тема 2.30</b> Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, макаронных изделий	6
			<b>Тема 2.31</b> Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, кондитерских изделий	6
			<b>Тема 2.32</b> Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	
			<b>Тема 2.33</b> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	
			<b>Тема 2.34</b> Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, изделий	
			<b>Тема 2.35</b> Укладка готовых изделий, охлаждение,	

			хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения макаронных изделий	
			<b>Тема 2.36</b> Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения кондитерских изделий	6
<b>ВСЕГО ПО ПП.02</b>				<b>216</b>
<b>ПП 03. Выполнение работ по профессии Пекарь 16472</b>				<b>72</b>
Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Объем часов
	ПП 03. Выполнение работ по профессии Пекарь 16472	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места. Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства. Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента. Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса. Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос Составление заявок на полуфабрикаты и	<b>Тема 3.1</b> Инструктаж по ТБ и ОХ. Требование безопасности труда, личной гигиены и санитарии.	6
			<b>Тема 3.2</b> Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья	6
			<b>Тема 3.3</b> Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочные аппараты оборудование для замеса теста	6
			<b>Тема 3.4</b> Приготовление теста на густых опарах, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.	6
			<b>Тема 3.5</b> Приготовление теста на жидких опарах, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.	6
			<b>Тема 3.6</b> Приготовление теста на специальных полуфабрикатах, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.	6
			<b>Тема 3.7</b> Приготовление заквасок, заварок из различных видов муки.	6

	продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для производства, разработка предложений по их оптимизации	<b>Тема 3.8</b> Приготовление безопасного теста ускоренным способом. Разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.	6
		<b>Тема 3.9</b> Приготовление теста из ржаной муки различными способами.	6
		<b>Тема 3.10</b> Приготовление изделий из сдобного теста, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.	6
		<b>Тема 3.11</b> Приготовление сдобного мелочи теста, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.	6
		<b>Тема 3.12</b> Укладка готовых изделий охлаждения хранение, нарезка упаковка. Условие и сроки хранения хлебобулочных изделий.	6
<b>Всего ПП 03</b>			<b>72</b>

### 2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем производственной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
<b>ПМ 01. ПП 01.</b> Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		<b>144</b>
<b>Раздел 1. ПП.01</b> Основы технического обслуживания оборудования и сопровождение производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией		144
<b>Тема 1.1</b> Инструктаж по технике безопасности и охране труда. Ознакомление с производством	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по ТБ и ОТ при работе с машинами, пуск установки в работу; наблюдение за режимом аппаратов, основные и вспомогательные. Параметры технико-экономические показатели оборудования.	
<b>Тема 1.2</b> Ознакомление с машинами и аппаратами.	<b>Содержание</b>	6
	Инструктаж по ТБ и ОТ при работе с машинами, пуск установки в работу; наблюдение за режимом аппаратов, основные и вспомогательные. Параметры технико-экономические показатели оборудования	
<b>Тема 1.3</b> Ознакомление с	<b>Содержание</b>	6

сборочными элементами машин, деталями, изделиями	Виды контрольно-измерительных инструментов и приборов, применяемых при эксплуатации промышленного оборудования. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья	
<b>Тема 1.4</b> Освоение способов защиты электрооборудования	<b>Содержание</b> Готовить рабочее место технологического оборудования, систему безопасности с электрооборудованием. Инструктаж ТБ.	6
<b>Тема 1.5</b> Правила работы на тестомесильной машине Прима 200	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности. Организация рабочего места. Изучить правила эксплуатации.	6
<b>Тема 1.6</b> Ознакомление с технологическими возможностями оборудования	<b>Содержание</b> Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса переработки зерна и семян. Ознакомление с устройством, принцип работы, правила эксплуатации с оборудованием для укладки и упаковки изделий.	6
<b>Тема 1.7</b> Освоение эксплуатации промышленного оборудования	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности. Организация рабочего места. Изучить правила эксплуатации. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса	6
<b>Тема 1.8</b> Освоение правил эксплуатации электроустановок	<b>Содержание</b> Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования электроустановок контрольно-измерительных приборов и автоматики. С соответствующей документацией. Условия эксплуатации электроустановок. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок	6
<b>Тема 1.9</b> Освоение регулировки и наладка оборудованных линий.	<b>Содержание</b> Регулировать параметры и режимы технологических операций и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	6
<b>Тема 1.10</b> Проведение санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности. Знание работ по устройству оборудования. Знание санитарных норм обработки деталей и узлов оборудования	6
<b>Тема 1.11</b> Выполнять	<b>Содержание</b>	6

технологические операции по устранению неисправностей в работе оборудования	Соблюдение правил техники безопасности. Знание работ по устройству оборудования и умение его исправить.	
<b>Тема 1.12</b> Проводить контроль электроустановок измерительных приборов и автоматики.	<b>Содержание</b> Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования электроустановок контрольно-измерительных приборов и автоматики. С соответствующей документацией. Условия эксплуатации электроустановок. Мероприятия для обеспечения безопасной эксплуатации электроустановок	6
<b>Тема 1.13</b> Освоение оптимизации процессов просеивания муки.	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности. Знание работ бункера для просеивания муки.	6
<b>Тема 1.14</b> Освоение и обслуживание и ремонт мукапросеивателя	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности. Знание работ бункера для просеивания муки. Зачистка сита от металопримесей и мучных вредителей.	6
<b>Тема 1.15</b> Освоение заварочной машины ХЗМ-300 ремонт и обслуживание	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности. Знание работы заварочной машины и ее обслуживание.	6
<b>Тема 1.16</b> Освоение делителя ДМ 2002 Р110 мм и округлителя ТЗМ 2 ремонт и обслуживание	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности. Знание работы тестоделителя и округлителя и ее обслуживание. Регулировка веса, закладки тестовых заготовок.	6
<b>Тема 1.17</b> Освоение работы расстоечного шкафа ШТР ремонт и обслуживание.	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности. Знать правила подачи пара в расстойный шкаф, температуру и влажность.	6
<b>Тема 1.18</b> Освоение газовой печи Г4 ремонт и обслуживание	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности. Знать правила подачи пара в печи температуру и влажность.	6
<b>Тема 1.19</b> Освоение запуска технологической линии по производству карамели ВС 450 и карамелеобкаточная машина Б4ШМП1	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности. Проверить состояние машины: отсутствие механических повреждений, убедиться, что все защитные устройства и крышки на местах. Убедиться, что сырье до начала работы в нужной температуре и влажности.	6
<b>Тема 1.20</b> Освоение	<b>Содержание</b>	6

автоматизированной линии для макаронных изделий МАКИЗ 02-200 ремонт и обслуживание	Соблюдение правил техники электробезопасности. Проверить состояние машины: отсутствие механических повреждений, чистота, наличие всех необходимых компонентов. Установление необходимых параметров работы линии (температура, влажность, скорость замеса, формование)	
<b>Тема 1.21</b> Освоение макаронного прессы ЛПШ 500, ремонт и обслуживание	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники электробезопасности. Проверить состояние прессы: установление параметров для работы (температуру, деление, скорость подачи теста). Регулярно проверять наличие смазки в подвижных частях, проводить профилактическое обслуживание согласно рекомендациям	6
<b>Тема 1.22</b> Освоение макаронного прессы ПМИ 02 матрицы для формования макарон ремонт и обслуживание	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники электробезопасности. Убедиться, что матрица установлена правильно и надежно закреплена на пресс форме. Контролировать условия, при которых происходит экструзия. Влажность и температура должна соответствовать требованиям. Периодически проверять качество выдавливаемых изделий. При необходимости вносить корректировку в параметры.	6
<b>Тема 1.23</b> Освоение хлеборезки РМБС 500 ремонт и обслуживание	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности. Проверять перед использованием на наличие повреждений. Установить хлеборезку на ровной устойчивой поверхности, вдали от источников влаги и тепла. Убедиться, что электрические подключения выполнены в соответствии с требованиями и стандартами безопасности и использование заземления. Регулярно проверять состояние лезвий на износ и затупления. Периодически затачивать или менять их по мере необходимости. Проводить регулярное техническое обслуживание оборудования с соответствия рекомендациям	6
<b>Тема 1.24</b> Освоение манишы для упаковки хлеба, хлебобулочных изделий Бестром 120 клепсатор МС 760	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности. Проверять перед использованием на наличие повреждений. Убедиться, что электрические подключения и системы сжатого воздуха (если применима) выполнены в соответствии с требованием стандартов безопасности. Настроить параметры упаковки, включая скорость, тип запайки и настройку датчиков.	6

	Настроить параметры работы клипсатора в соответствии с типом упаковки (ширина и количество клипс)	
<b>ПМ. 02 ПП 02</b>	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>216</b>
<b>Раздел 2 ПП 02</b>	Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	216
<b>Тема 2.1</b> Охрана труда. Пожарная и электробезопасность. Производственная санитария. Санитария и личная гигиена.	<b>Содержание</b> Ознакомить студентов с производственной помещений (тестомесильное отделение, разделочный цех, и зона выпечки) Инструктаж по технике безопасности, охране труда. Инструктаж по пожарной безопасности	<b>6</b>
<b>Тема2.2</b> Приемка сырья. Органолептическая оценка качества основного сырья	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности, подготовка муки к производству, растопка жиров, подготовка раствора соли и сахара нужной концентрации. Растворение сухого молока яичного порошка знать правила санитарной обработки яиц. Подготовка изюма, пряностей и других видов сырья.	<b>6</b>
<b>Тема 2.3</b> Приемка сырья. органолептическая оценка качества дополнительного сырья.	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности, подготовка муки к производству, растопка жиров, подготовка раствора соли и сахара нужной концентрации. Растворение сухого молока яичного порошка знать правила санитарной обработки яиц. Подготовка изюма, пряностей и других видов сырья.	<b>6</b>
<b>Тема 2.4</b> 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	<b>Содержание</b> Инструктаж по охране труда. Подготовка рабочего места, правильный подбор инвентаря, посуды. Правильный подбор сырья для данного изделия и соответствующего оборудования.	<b>6</b>
<b>Тема 2.5</b> Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству хлеба, и хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> Соблюдение техники безопасности, работа на тестоделительной машине. Подготовить печи к выпечке кондитерских и мучных изделий. Подготовить сушильные аппараты для макаронных изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 2.6</b> Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству кондитерских изделий.	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности, подготовка муки к производству, растопка жиров, подготовка раствора соли и сахара нужной концентрации, подготовить закваски и заварки для ржаных изделий.	<b>6</b>

<b>Тема 2.7</b> Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству макаронных изделий	<b>Содержание</b> Инструктаж по технике безопасности. Проверка оборудования к эксплуатации, приемка и подготовки муки. Подготовить матрицы к производству согласно технологическим параметрам. Настройка сушильных аппаратов.	<b>6</b>
<b>Тема 2.8</b> Дозировочные аппараты, оборудования для приготовления хлеба, хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> Соблюдение техники безопасности. Правила эксплуатация мука просеивательного отделения.	<b>6</b>
<b>Тема 2.9</b> Дозировочные аппараты, оборудования для приготовления теста кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Соблюдение техники безопасности. Правила эксплуатация мука просеивательного отделения. Подготовить тесто взбивальную машину для кондитерского теста.	<b>6</b>
<b>Тема 2.10</b> Дозировочные аппараты, оборудования для приготовления теста макаронных изделий	<b>Содержание</b> Соблюдение техники безопасности. Подготовка матриц различных видов и диаметров	<b>6</b>
<b>Тема2.11</b> Приобретение навыков разделка, расстойка и выпечка хлеба, хлебобулочных изделий.	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности, наладка тестоделительной машины, округлителя. Расстоечного шкафа, и печей. Выставление температурного режима печей и расстоечного шкафа.	<b>6</b>
<b>Тема 2.12</b> Приобретение навыков разделка, и выпечке кондитерских изделий.	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены. Подготовка штамповочных форм для печенья различного вида. Проверить готовность автоматизированных линий для производства различных кондитерских изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 2.13</b> Приобретение навыков разделка, и сушке макаронных изделий.	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены. Проверка оборудования к эксплуатации, приемка и подготовки муки. Подготовить матрицы к производству согласно технологическим параметрам. Настройка сушильных аппаратов.	<b>6</b>
<b>Тема2.14</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлебобулочных изделий различных видов	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены. Подготовка рабочего места. Наладка технологического процесса.	<b>6</b>
<b>Тема 2.15</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены. Подготовка рабочего места. Наладка технологического	<b>6</b>

различных видов.	процесса.	
<b>Тема 2.16</b> Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены. Подготовка рабочего места. Наладка технологического процесса.	<b>6</b>
<b>Тема 2.17</b> Формование штамповка кондитерских изделий.	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены. Подготовка рабочего места. Проверка автоматизированных линий к производству.	<b>6</b>
<b>Тема 2.18.</b> Проведение и контроль технологического процесса приготовления полуфабрикатов. кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены. Проконтролировать сырье на срок годности и хранения. Контроль автоматизированной линии.	<b>6</b>
<b>Тема2.19</b> Контролирование качества хлебобулочной продукции	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены. Проверить качества выхода готовой продукции на дефекты хлебобулочных изделий	<b>6</b>
<b>Тема2.20.</b> Контролирование качества кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены. Проверить качества выхода готовой продукции на дефекты кондитерских изделий	<b>6</b>
<b>Тема2.21</b> Контролирование качества макаронных изделий	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены. Проверить качества выхода готовой продукции на дефекты макаронных изделий	<b>6</b>
<b>Тема 2.22</b> Подготовка к реализации готовых хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b> Изучить предпочтение клиентов вкусы и тренды, ассортимент продукции (хлеба, булочки пироги).	<b>6</b>
<b>Тема 2.23</b> Подготовка к реализации готовых макаронных изделий	<b>Содержание</b> Изучить предпочтение клиентов вкусы и тренды, ассортимент продукции (макаронных изделий различных сортов).	<b>6</b>
<b>Тема 2.24</b> Подготовка к реализации готовых кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Изучить предпочтение клиентов вкусы и тренды, ассортимент продукции (торты, пироженных вафель и д.т)	<b>6</b>
<b>Тема2.25</b> Порционирование	<b>Содержание</b>	<b>6</b>

(комплектование с учетом соблюдения выхода) хлебобулочных изделий	Соблюдение важных аспектов в производственном процессе, в который включает планирование контроль и оптимизацию всех видов хлебобулочных изделий	
<b>Тема 2.26</b> Порционирование (комплектование с учетом соблюдения выхода) макаронных изделий	<b>Содержание</b> Соблюдение важных аспектов в производственном процессе, в который включает планирование контроль и оптимизацию всех видов макаронных изделий	<b>6</b>
<b>Тема 2.27</b> Порционирование (комплектование с учетом соблюдения выхода) кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Соблюдение важных аспектов в производственном процессе, в который включает планирование контроль и оптимизацию всех видов кондитерских изделий	<b>6</b>
<b>Тема 2.28</b> Санитарные гигиенические требования хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Соблюдение правил техники безопасности, соблюдение личной гигиены. Регулярные проверки внутренних и внешних помещений. Регулярный мониторинг температуры времени и других факторов	<b>6</b>
<b>Тема 2.29</b> Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, хлебобулочных изделий)	<b>Содержание</b> Обеспечение высокого качества продукции и соблюдения санитарных норм. Проверка свежести качества всех используемых ингредиентов. Соблюдение температурных режимов и времени замеса в соответствии с технологической картой Мониторинг температуры и влажности во время ферментации и расстойки соблюдение времени этих процессов.	<b>6</b>
<b>Тема 2.30</b> Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, макаронных изделий)	<b>Содержание</b> Соблюдение технологий и стандартов, которые влияют на конечный продукт Оценка чистоты и порядка на производственной площадке, наличие необходимых инструментов и оборудования. Контроль за температурой и влажностью в процессе замеса теста, соблюдение норм времени замеса.	<b>6</b>
<b>Тема 2.31</b> Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, кондитерских изделий)	<b>Содержание</b> Проверка свежести и качества всех использованных ингредиентов мука, сахар, жиры, яйца, пищевые добавки, ароматизаторы красители. Точная последовательность добавления ингредиентов. Проверка состояния печей, миксеров, форм для выпечки и другого оборудования. Контроль за состоянием	<b>6</b>

	замеса соблюдая нормы добавления сахарной основы, жиров, муки и других ингредиентов.	
<b>Тема 2.32</b> Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной	<b>Содержание</b> Процесс в управлении запасами и обеспечении качества помогающий избежать потерь и обеспечить надлежащий уровень обслуживания. Подсчёт отдельных товаров. Осмотр товара.	<b>6</b>
<b>Тема 2.33</b> Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	<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.	<b>6</b>
<b>Тема 2.34</b> Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, изделий	<b>Содержание</b> Инструктаж по охране труда, технике безопасности. Укладка и транспортировка, Соблюдений условий и сроки хранения. Укладка изделий в лотки, картонные ящики, бумажные мешки. Контроль качества готовой продукции.	<b>6</b>
<b>Тема 2.35</b> Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения макаронных изделий	<b>Содержание</b> Инструктаж по охране труда, технике безопасности. Укладка и транспортировка, Соблюдений условий и сроки хранения. Укладка изделий в лотки, картонные ящики, бумажные мешки. Контроль качества готовой продукции.	<b>6</b>
<b>Тема 2.36</b> Укладка готовых изделий, охлаждение, хранение, нарезка, упаковка, условия и сроки хранения кондитерских изделий	<b>Содержание</b> Инструктаж по охране труда, технике безопасности. Укладка и транспортировка, Соблюдений условий и сроки хранения. Укладка изделий в лотки, картонные ящики, бумажные мешки. Контроль качества готовой продукции.	<b>6</b>
<b>ПМ 03. ПП 03. Выполнение работ по профессии Пекарь 16472</b>		<b>72</b>
<b>Раздел 1. ПП.03 Выполнение работ по профессии Пекарь 16472</b>		<b>72</b>
<b>Тема 1.1.</b> Инструктаж по ТБ и ОХ. Требование безопасности труда, личной гигиены и санитарии.	<b>Содержание</b> Соблюдение правил в производственных помещений (тестомесильное отделение, разделочный цех, и зона выпечки) Инструктаж по технике безопасности, охране труда. Инструктаж по пожарной безопасности	<b>6</b>
<b>Тема 1.2</b> Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья	<b>Содержание</b> Проводить органолептическую оценку сырья с технологическими требованиями -Подготовить муку к производству, подготовить раствор соли и сахара нужной концентрации. -Подготовка твердых жиров, сухого молока,	<b>6</b>

	<p>яичного порошка., меланжа, изюма, пряностей и других видов сырья к производству.</p> <p>-Санитарная обработка яиц. Изучение устройства, правила эксплуатации оборудования: автомукамер, водомерный бачок, дозировочная станция</p>	
<p><b>Тема 1.3</b></p> <p>Эксплуатация оборудования по подготовке основного и дополнительного сырья к производству, дозировочные аппараты оборудование для замеса теста</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Организовать рабочее место, выполнение и соблюдении правил и эксплуатации следующих видов оборудования: автомукомер, водомерный бачок, тестомесильная машина Прима200, дежепрокидыватель ШТМ Х-12, дозировочная станция ВНИИХП-06.</p>	<b>6</b>
<p><b>Тема 1.4</b></p> <p>Приготовление теста на густых опарах, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>- Дозирование и непрерывное размешивания сырья для приготовления густой опары, отбор определенной порции. соблюдение технологических параметров. выполнять навыки по разделке теста, деление тестовых заготовок</p> <p>- Соблюдать технологические параметров подачи пара в расточные шкафы, подготовить печи для выпечки.применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования основного технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания в соответствии с эксплуатационной документацией выполнение правил работы, эксплуатации с оборудованием для укладки и упаковки изделий.</p>	<b>6</b>
<p><b>Тема 1.5</b></p> <p>Приготовление теста на жидких опарах, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Дозирование и непрерывное размешивания сырья для приготовления жидкой опары, отбор определенной порции. соблюдение технологических параметров.</p> <p>- выполнять навыки по разделке теста, деление тестовых заготовок. Соблюдать технологические параметров подачи пара в расточные шкафы, подготовить печи для выпечки.</p> <p>- применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования основного технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на</p>	<b>6</b>

	автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания в соответствии с эксплуатационной документацией. выполнение правил работы, эксплуатации с оборудованием для укладки и упаковки изделий.	
<b>Тема 1.6</b> Приготовление теста на специальных полуфабрикатах, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий	<b>Содержание</b> Использование готовых полуфабрикатов, в которых присутствует соль, разрыхлитель и другие ингредиенты (такие полуфабрикаты могут упростить процессы сократить время и структуру качества, и вкус приготовление изделия).	<b>6</b>
<b>Тема 1.7</b> Приготовление заквасок, заварок из различных видов муки.	<b>Содержание</b> - Дозирование и непрерывное размешивания сырья для приготовления заварки, отбор определенной порции закваски, заварки соблюдение технологических параметров. - Выполнять навыки по разделке теста, деление тестовых заготовок Соблюдения технологических параметров подачи пара в расточные шкафы, подготовить печи для выпечки. - применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования основного технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания в соответствии с эксплуатационной документацией. соблюдение правил эксплуатации с оборудованием для укладки и упаковки изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 1.8</b> Приготовление безопасного теста ускоренным способом. Разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.	<b>Содержание</b> Инструктаж по охране труда, технике безопасности. Подготовка и дозирование сырья. Замес теста для изделий школьная сайка, жарка во фритюре обминка. Соблюдения технологических параметров подачи пара в расточные шкафы, подготовить печи для выпечки соблюдение правил эксплуатации с оборудованием для укладки и упаковки изделий.	<b>6</b>
<b>Тема 1.9</b> Приготовление теста из ржаной муки различными способами.	<b>Содержание</b> Осуществлять непрерывное размешивание сырья для приготовления заварки отбор определённой порции закваски. Соблюдать технологические параметры заварки. Осуществлять замес и брожение опары и теста для ржаного хлеба	<b>6</b>

<p><b>Тема 1.10</b> Приготовление изделий из сдобного теста, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Инструктаж по охране труда соблюдении техники безопасности. Подготовка сырья к производству, отработать навыки замеса брожения опары, определить готовность полуфабриката. Добавление основных ингредиентов по рецептуре, обминка теста, разделка выпечка</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Тема 1.11</b> Приготовление сдобного мелочи теста, разделка и выпечка. Укладка упаковка готовых изделий.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Инструктаж по охране труда соблюдении техники безопасности. Подготовка сырья к производству, отработать навыки замеса брожения опары, определить готовность полуфабриката. Добавление основных ингредиентов по рецептуре, обминка теста, разделка и добавление различных начинок (повидло, мака, изюма, и т.д.) выпечка</p>	<p><b>6</b></p>
<p><b>Тема 1.12</b> Укладка готовых изделий охлаждения хранение, нарезка упаковка. Условие и сроки хранения хлебобулочных изделий.</p>	<p><b>Содержание</b></p> <p>Контролировать качество готовой продукции. Отбраковка изделий с дефектами. Укладка и транспортировка. Соблюдений условий и сроков хранения, обслуживании маркировочного оборудования. Технологические параметры при охлаждении изделий.</p>	<p><b>6</b></p>
<p>Промежуточная аттестация в форме комплексного дифференцированного зачета</p>		

### 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

7. Веселовский, С.Ю. Микробиология, санитария, гигиена и биологическая безопасность на пищевом производстве: учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ю. Веселовский, В.А. Агольцов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 224 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5- 534-15131-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487526>

8. Еремина, Т. А. Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира: учебное пособие / Т. А. Еремина. — Воронеж: ВГУИТ, 2018. — 131 с. — ISBN 978-5-00032-400-4. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/13020>

9. Рачков, М. Ю. Автоматизация производства: учебник для среднего профессионального образования / М. Ю. Рачков. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 182 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978- 5- 534-12973-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. URL: <https://urait.ru/bcode/448680>

10. Рылко, В. А. Технология послеуборочной доработки, хранения и переработки продукции растениеводства: учебное пособие / В. А. Рылко, Н. В. Винникова. - Минск: РИПО, 2020. - 183 с. - ISBN 978-985-7234-57-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1853721>

11. Шишмарёв, В. Ю. Организация и планирование автоматизированных производств : учебник для среднего профессионального образования / В. Ю. Шишмарёв. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 318 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14143-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/467876>

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

### 3.2.2. Дополнительные источники

4. Жидков, С.А. Основы коммерческой деятельности: учебно- методическое пособие / С. А. Жидков. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2008. — 77 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/47220>

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

6.Микробиология. Основы микробиологии: учебно-методическое пособие / составители Л. А. Очирова, Э. Б. Бадлуев. — Улан-Удэ: Бурятская ГСХА им.В.Р. Филиппова, 2019. — 47 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/226037>

7. Оборудование и автоматизация перерабатывающих производств: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 586 с. —(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11923-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456863>

8.Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев; под общей редакцией А. А. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. Москва Издательство Юрайт, 2022. 446 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08671-3. — Текст электронный// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491954>

### 3.3. Общие требования к организации учебной 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 учебной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ПОП-П по специальности 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоённости компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5, ОК 7, ОК 9, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчинёнными в их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам;</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция,)</li> <li>- соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, чистота на рабочем месте и т.д.);</li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>