

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики

Для специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики

Для специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00EB178A2104328118FBE9D5C2570B0471
Владелец: Валахов Евгений Борисович
Действителен: с 11.10.2024 до 04.01.2026

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	33
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной образовательной программы по специальности ППСС в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Программа учебной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных,

1.2 Цель и задачи производственной практики

Цель – получение обучающимися специальных умений и знаний по ведению технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; в области лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; планирования и анализа основных технико-экономических показателей деятельности предприятия, необходимых для работы в профессиональной деятельности;

Задачи:

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области;

способствовать приобретению обучающимися умений осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

способствовать развитию навыков в лабораторных исследованиях качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

способствовать приобретению обучающимися умений планировать, инструктировать и оценивать работу исполнителей;

способствовать развитию навыков и умений расчёта основных показателей производства продуктов питания из растительного сырья.

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области способствовать приобретению обучающимися умений выбирать и безопасно

пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

способствовать развитию навыков в ведении процесса приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики должен:

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

Иметь практический опыт:

эксплуатации и обслуживании технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

ведения процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

уметь:

эксплуатировать основные виды оборудования для производства хлеба,

хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией;

рассчитывать производительность технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией;

рассчитывать количество сырья для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

оформлять соответствующую производственную и технологическую документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса) процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

подбирать производственные рецептуры из растительного сырья для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

знать:

виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства на автоматизированных технологических линиях;

правила эксплуатации основных видов оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

методы расчета производительности технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

Количество недель(часов) на освоение программы производственной практики

Всего: 19 недель, 684 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение: общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к Различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания По финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3. 1. Распределение бюджетного времени

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики	Курс 2		Курс 3		Курс 4		Всего часов на УП
	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	
ПП 01					324	360	684
Итого на семестр							
Итого на курс	0				684		
Итого часов на производственную практику	684						

3.2 Базы практики

Производственная практика организуется на передовых предприятиях общественного питания, имеющих цеховое деление (крупные столовые, кафе, АО «Первый хлебокомбинат», комбинаты питания), оснащенных современным оборудованием, применяющих передовые технологии при изготовлении широкого ассортимента товарной продукции, ассортимент которой, отвечает требованиям программы производственной практики. Предприятие должно отличаться высокой культурой производства и наличием высококвалифицированного персонала с достаточным практическим опытом, способным быть руководителями и воспитателями обучающихся.

Администрация техникума на период практики заключает с предприятием договоры о производственной практике.

3.3 Организация практики

Организация производственной практики должна обеспечить:

- выполнение государственных требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью;
- непрерывность и последовательность овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Рабочая программа производственной практики рассчитана на 684 часа при недельной нагрузке обучающихся – 36 часов, для базового уровня среднего профессионального образования.

Организация и проведение практики возлагается на заместителя директора по производственному обучению. Им составляется график практики на учебный год. На основании, заключенных с предприятиями договоров о производственной практике, издается приказ о распределении обучающихся по объектам практики. Назначаются руководители практики от техникума из состава преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения соответствующего профиля.

Руководитель практики от техникума обязан:

- установить связь с руководителем практики от предприятия и совместно с ним уточнить рабочую программу практики;
- принимать участие в распределении обучающихся по рабочим местам и перемещение их по видам работ;
- контролировать соблюдение обучающимися правил техники безопасности и внутреннего распорядка предприятия;
- выдавать индивидуальные задания обучающимся;
- осуществлять контроль выполнения программы практики;
- консультировать обучающихся по возникающим вопросам;
- проверять ведение обучающимися дневников производственного обучения;
- проверить отчеты по практике и организовать их открытую защиту;
- предоставить по окончании практики зачетную ведомость, отчеты, дневники, отзывы.

Обучающиеся при прохождении практики на предприятии обязаны:

- пройти медицинский осмотр, оформить личную санитарную книжку и получить допуск к работе;
- выполнять задания, предусмотренные рабочей программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать правила по охране труда, промышленной санитарии и личной гигиены;
- нести ответственность за выполненную работу;
- по окончании практики представить отчет, производственную характеристику (отзыв), дневник.

3.4 Контроль работы практикантов

Непосредственным организатором контроля проведения практики является заместитель директора по производственному обучению. Текущий, периодический и итоговый контроль осуществляется руководителем практики от техникума и от предприятия.

На протяжении всей производственной практики руководитель от техникума ведет

наблюдение и оценку достижений деятельности учащихся, которые регистрируются в журнале производственного обучения. Контролирует ведение обучающимися дневников практики. За каждый день проставляется оценка за выполненную работу. В конце практики - общая оценка за прохождение практики, оценка за трудовую дисциплину, заключение и рекомендации руководителя практики от предприятия.

По окончании производственной практики выставляется зачет на основании отчета по практике, общей оценки в дневнике, открытой защиты.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учёбы время.

3.5 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях				
ПП 01 Производственная практика 7-й семестр, 4-й курс	Содержание производственной практики		324	
	1	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	24	2
	2	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	78	2
	3	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	72	2
	4	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	78	2
	5	Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании;	36	2
	6	Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	36	2
ПП 01 Производственная практика 8 -й семестр, 4-й курс	Содержание производственной практики		360	
	1	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	72	2

	2	Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	72	2
	3	Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	72	2
	4	Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	72	2
	5	Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	72	2

3.6 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. – Кемерово: КемГУ, 2021. – 108 с. – ISBN 978-5-8353-2348-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/121247> (дата обращения: 01.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. «Разделка теста: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская, Л. В. Грошева. – Воронеж: ВГУИТ, 2021. – 127 с. – ISBN 978-5-00032-397-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
3. «Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Воронеж: ВГУИТ, 2021. – 135 с. – ISBN 978-5-00032-410-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

1. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. – Кемерово: КемГУ, 2017. – 154 с.
2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для СПО / А. И. Драгилев, В. М. Хроменков, М. Е. Чернов. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022.
3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 203 с.
4. Толмачева Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 128 с.

Интернет-ресурсы:

<https://gosniihp.ru>- Журнал «Хлебопечение России» <http://foodprom.ru/>- Журнал «Пищевая промышленность» Требования к руководителям практикой от образовательной организации
Руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 г. № 761н.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля. Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы: титульный лист; содержание; практическая часть; приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении производственной практики, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству тары и материалов; эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на бумаге формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура –TimesNewRoman, размер шрифта - 12 кегль.

Работа над отчетом по производственной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Освоенные общие компетенции		

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать полученную информацию на практике, а также знания в области информационных технологии их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы вовремя практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять Знания об изменении	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
Освоенные профессиональные компетенции		
ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	выполнение последовательности действий при эксплуатации технологического оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Ведение процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий оформление соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса) критерии подбора производственных рецептур из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

производственной практики

Для специальности

19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной образовательной программы по специальности ППСС в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Программа учебной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

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

1.2 Цель и задачи производственной практики

Цель – получение обучающимися специальных умений и знаний по ведению технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; в области лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; планирования и анализа основных технико-экономических показателей деятельности предприятия, необходимых для работы в профессиональной деятельности;

Задачи:

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области;

способствовать приобретению обучающимися умений осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

способствовать развитию навыков в лабораторных исследованиях качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

способствовать приобретению обучающимися умений планировать, инструктировать и оценивать работу исполнителей;

способствовать развитию навыков и умений расчёта основных показателей производства продуктов питания из растительного сырья.

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области способствовать приобретению обучающимися умений выбирать и безопасно

пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

способствовать развитию навыков в ведении процесса приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики должен:

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

Иметь практический опыт:

обеспечения условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий

на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами;

уметь:

составлять аппаратурно-технологические схемы линий по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;

оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

знать:

оборудование для автоматизированных линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий;

основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;

виды сопроводительной документации на различные группы продуктов для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий;

современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий;

Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики

Всего: 15 недель, 540 часов.

2.РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение: общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к Различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания По финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

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

ПК2.1 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК2.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

ПК.2.3 Осуществлять цифровизацию технологических процессов.

3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Распределение бюджетного времени

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ид практики по профессиональному модулю	Курс 2		Курс 3		Курс 4		Всего часов на УП
	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	
ПП 02					288	252	540
Итого на семестр							
Итого на курс	0				540		
Итого часов на производственную практику	540						

3.2 Базы практики

Производственная практика организуется на передовых предприятиях общественного питания, имеющих цеховое деление (крупные столовые, кафе, АО «Первый хлебокомбинат», комбинаты питания), оснащенных современным оборудованием, применяющих передовые технологии при изготовлении широкого ассортимента товарной продукции, ассортимент которой, отвечает требованиям программы производственной практики. Предприятие должно отличаться высокой культурой производства и наличием высококвалифицированного персонала с достаточным практическим опытом, способным быть руководителями и воспитателями обучающихся.

Администрация техникума на период практики заключает с предприятием договоры о производственной практике.

3.3 Организация практики

Организация производственной практики должна обеспечить:

- выполнение государственных требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью;
- непрерывность и последовательность овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Рабочая программа производственной практики рассчитана на 540 часов при недельной нагрузке обучающихся – 36 часов, для базового уровня среднего профессионального образования.

Организация и проведение практики возлагается на заместителя директора по производственному обучению. Им составляется график практики на учебный год. На основании, заключенных с предприятиями договоров о производственной практике, издается приказ о распределении обучающихся по объектам практики. Назначаются руководители практики от техникума из состава преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения соответствующего профиля.

Руководитель практики от техникума обязан:

- установить связь с руководителем практики от предприятия и совместно с ним уточнить рабочую программу практики;
- принимать участие в распределении обучающихся по рабочим местам и перемещение их по видам работ;
- контролировать соблюдение обучающимися правил техники безопасности и внутреннего распорядка предприятия;
- выдавать индивидуальные задания обучающимся;
- осуществлять контроль выполнения программы практики;
- консультировать обучающихся по возникающим вопросам;
- проверять ведение обучающимися дневников производственного обучения;
- проверить отчеты по практике и организовать их открытую защиту;
- предоставить по окончании практики зачетную ведомость, отчеты, дневники, отзывы.

Обучающиеся при прохождении практики на предприятии обязаны:

- пройти медицинский осмотр, оформить личную санитарную книжку и получить допуск к работе;
- выполнять задания, предусмотренные рабочей программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать правила по охране труда, промышленной санитарии и личной гигиены;
- по окончании практики представить отчет, производственную характеристику (отзыв), дневник.

3.4 Контроль работы практикантов

Непосредственным организатором контроля проведения практики является заместитель директора по производственному обучению. Текущий, периодический и итоговый контроль осуществляется руководителем практики от техникума и от предприятия.

На протяжении всей производственной практики руководитель от техникума ведет наблюдение и оценку достижений деятельности учащихся, которые регистрируются в журнале производственного обучения. Контролирует ведение обучающимися дневников практики. За

каждый день проставляется оценка за выполненную работу. В конце практики - общая оценка за прохождение практики, оценка за трудовую дисциплину, заключение и рекомендации руководителя практики от предприятия.

По окончании производственной практики выставляется зачет на основании отчета по практике, общей оценки в дневнике, открытой защиты.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учёбы время.

3.5 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
«ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»				
ПП02Производственная практика 7-й семестр, 4-й курс	Содержание производственной практики		288	
	1	Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	36	2
	2	Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	72	2
	3	Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании	72	2
	4	Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании	54	2
	5	Проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	54	2
ПП02 Производственная практика 8-й семестр, 4-й курс	Содержание производственной практики		252	
		Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контроль	36	2
		Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контроль	72	2
		Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контроль	72	2
		Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контроль	72	2

3.6 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

3. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. – Кемерово: КемГУ, 2021. – 108 с. – ISBN 978-5-8353-2348-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/121247> (дата обращения: 01.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. «Разделка теста: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская, Л. В. Грошева. – Воронеж: ВГУИТ, 2021. – 127 с. – ISBN 978-5-00032-397-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
3. «Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Воронеж: ВГУИТ, 2021. – 135 с. – ISBN 978-5-00032-410-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

1. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. – Кемерово: КемГУ, 2021. – 154 с.
2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для СПО / А. И. Драгилев, В. М. Хромеенков, М. Е. Чернов. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022.
3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 203 с.
4. Толмачева Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 128 с.

Интернет-ресурсы:

<https://gosniihp.ru-> Журнал «Хлебопечение России» [http://foodprom.ru/-](http://foodprom.ru/) Журнал «Пищевая промышленность Требования к руководителям практикой от образовательной организации

Руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 г. № 761н.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля. Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы: титульный лист;

содержание;

практическая часть; приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении производственной практике, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству тары и материалов; эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на бумаге формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура –TimesNewRoman, размер шрифта - 12 кегль.

Работа над отчетом по производственной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Освоенные общие компетенции		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать полученную информацию на практике, а также знания в области информационных технологии их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы вовремя практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять Знания об изменении	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
Освоенные профессиональные компетенции		
ПК 2.1. Осуществлять Организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.	Критерии выбора основных, дополнительных продуктов из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с нормативно-технологической документацией	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	критерии рационального выбора технологического оборудования для автоматизированных линий по приготовлению хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения

		ия заданий. практических
--	--	-----------------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики

Для специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

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

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	33
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной образовательной программы по специальности ППСС в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Программа учебной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

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

1.2 Цель и задачи производственной практики

Цель – получение обучающимися специальных умений и знаний по ведению технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; в области лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; планирования и анализа основных технико-экономических показателей деятельности предприятия, необходимых для работы в профессиональной деятельности;

Задачи:

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области;

способствовать приобретению обучающимися умений осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

способствовать развитию навыков в лабораторных исследованиях качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

способствовать приобретению обучающимися умений планировать, инструктировать и оценивать работу исполнителей;

способствовать развитию навыков и умений расчёта основных показателей производства продуктов питания из растительного сырья.

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области способствовать приобретению обучающимися умений выбирать и безопасно

пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

способствовать развитию навыков в ведении процесса приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики должен: ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Иметь практический опыт:

ведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из

растительного сырья;

документирование результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;

уметь:

оценивать соответствие состояния рабочего места требованиям нормативно-технической документации и лабораторным условиям;

пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

проводить лабораторные исследования по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией;

определять качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;

проводить заключение о дальнейшем использовании сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами контроля;

знать:

требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

методы проведения испытаний на качество и безопасность у образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

Качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.

требования стандартов к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики

Всего: 2 недели, 72 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение: общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к Различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания По финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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

ПК 3.1 Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

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

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Распределение бюджетного времени

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики и практики по профессиональному модулю	Курс 2		Курс 3		Курс 4		Всего часов на УП
	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	
ПП 03				72			72
Итого на семестр							
Итого на курс	0		72				
Итого часов на производственную практику	72						

3.2 Базы практики

Производственная практика организуется на передовых предприятиях общественного питания, имеющих цеховое деление (крупные столовые, кафе, АО «Первый хлебокомбинат», комбинаты питания), оснащенных современным оборудованием, применяющих передовые технологии при изготовлении широкого ассортимента товарной продукции, ассортимент которой, отвечает требованиям программы производственной практики. Предприятие должно отличаться высокой культурой производства и наличием высококвалифицированного персонала с достаточным практическим опытом, способным быть руководителями и воспитателями обучающихся.

Администрация техникума на период практики заключает с предприятием договоры о производственной практике.

3.3 Организация практики

Организация производственной практики должна обеспечить:

- выполнение государственных требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью;
- непрерывность и последовательность овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Рабочая программа производственной практики рассчитана на 72 часа при недельной нагрузке обучающихся – 36 часов, для базового уровня среднего профессионального образования. Организация и проведение практики возлагается на заместителя директора по производственному обучению. Им составляется график практики на учебный год. На основании, заключенных с предприятиями договоров о производственной практике, издается приказ о распределении обучающихся по объектам практики. Назначаются руководители практики от техникума из состава преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения соответствующего профиля.

Руководитель практики от техникума обязан:

- установить связь с руководителем практики от предприятия и совместно с ним уточнить рабочую программу практики;
- принимать участие в распределении обучающихся по рабочим местам и перемещение их по видам работ;
- контролировать соблюдение обучающимися правил техники безопасности и внутреннего распорядка предприятия;
- выдавать индивидуальные задания обучающимся;
- осуществлять контроль выполнения программы практики;
- консультировать обучающихся по возникающим вопросам;
- проверять ведение обучающимися дневников производственного обучения;
- проверить отчеты по практике и организовать их открытую защиту;
- предоставить по окончании практики зачетную ведомость, отчеты, дневники, отзывы.

Обучающиеся при прохождении практики на предприятии обязаны:

- пройти медицинский осмотр, оформить личную санитарную книжку и получить допуск к работе;
- выполнять задания, предусмотренные рабочей программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать правила по охране труда, промышленной санитарии и личной гигиены;
- нести ответственность за выполненную работу;
- по окончании практики представить отчет, производственную характеристику (отзыв), дневник.

3.4 Контроль работы практикантов

Непосредственным организатором контроля проведения практики является заместитель директора по производственному обучению. Текущий, периодический и итоговый контроль осуществляется руководителем практики от техникума и от предприятия.

На протяжении всей производственной практики руководитель от техникума ведет наблюдение и оценку достижений деятельности учащихся, которые регистрируются в журнале

производственного обучения. Контролирует ведение обучающимися дневников практики. За каждый день проставляется оценка за выполненную работу. В конце практики - общая оценка за прохождение практики, оценка за трудовую дисциплину, заключение и рекомендации руководителя практики от предприятия.

По окончании производственной практики выставляется зачет на основании отчета по практике, общей оценки в дневнике, открытой защиты.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учёбы время.

3.5 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья				
ПП 03 Производственная практика 6-й семестр, 3-й курс	Содержание производственной практики		72	
	1	Готовить индикаторные среды для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	2	Проводить лабораторные исследования сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами	6	2
	3	Подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование для проведения разных видов лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	4	Анализировать рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации по проведению лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	5	Определять значения концентрации водородных ионов растворов, стерильности, активности по йодометрии	6	2
	6	Культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	7	Готовить образцы к проведению спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	8	Снимать показания с приборов, используемых при проведении спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	6	2
	9	Производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава	6	2

	10	Применять в процессе лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции спецодежду и средства индивидуальной защиты	6	2
	11	Осуществлять химический и физико-химический анализ сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	12	Заполнять лабораторные журналы и протоколы лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	6	2

3.6 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. – Кемерово: КемГУ, 2021. – 108 с. – ISBN 978-5-8353-2348-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/121247> (дата обращения: 01.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. «Разделка теста: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская, Л. В. Грошева. – Воронеж: ВГУИТ, 2021. – 127 с. – ISBN 978-5-00032-397-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
3. «Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Воронеж: ВГУИТ, 2021. – 135 с. – ISBN 978-5-00032-410-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

1. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. – Кемерово: КемГУ, 2017. – 154 с.
2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для СПО / А. И. Драгилев, В. М. Хроменков, М. Е. Чернов. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022.
3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 203 с.
4. Толмачева Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 128 с.

Интернет-ресурсы:

<https://gosniihp.ru>- Журнал «Хлебопечение России» <http://foodprom.ru/>-

Журнал «Пищевая промышленность» Требования к руководителям практикой от образовательной организации

Руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 г. № 761н.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля. Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы: титульный лист; содержание; практическая часть; приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении производственной практике, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству тары и материалов; эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на бумаге формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура –TimesNewRoman, размер шрифта - 12 кегль.

Работа над отчетом по производственной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Освоенные общие компетенции		
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать полученную информацию на практике, а также знания в области информационных технологии их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы вовремя практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять Знания об изменении	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

Освоенные профессиональные компетенции		
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Критерии выбора безопасной схемы организации мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; подбор соответствующего оборудования и методов лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.	ведение процесса лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно технической документацией; результативность проведения работ по лабораторным исследованиям качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; правильность оценки качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики

Для специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

2024

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	33
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной образовательной программы по специальности ППСС в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Программа учебной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения;

1.2 Цель и задачи производственной практики

Цель – получение обучающимися специальных умений и знаний по ведению технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; в области лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; планирования и анализа основных технико-экономических показателей деятельности предприятия, необходимых для работы в профессиональной деятельности;

Задачи:

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области;

способствовать приобретению обучающимися умений осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

способствовать развитию навыков в лабораторных исследованиях качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

способствовать приобретению обучающимися умений планировать, инструктировать и оценивать работу исполнителей;

способствовать развитию навыков и умений расчёта основных показателей производства продуктов питания из растительного сырья.

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области способствовать приобретению обучающимися умений выбирать и безопасно

пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

способствовать развитию навыков в ведении процесса приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики должен:

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

иметь практический опыт:

Планирования работы структурного подразделения(бригады);

Оценки эффективности деятельности структурного подразделения(бригады); принятия управленческих решений;

уметь:

рассчитывать выход продукции в ассортименте; вести табель учета рабочего времени работников; рассчитывать заработную плату;

рассчитывать экономические показатели деятельности структурного подразделения организации;
организовывать рабочие места в производственных помещениях; организовывать работу коллектива исполнителей;

разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию; оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

знать:

принципы и виды планирования работы бригады (команды); основные приемы организации работы исполнителей;

способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;

дисциплинарные процедуры в организации;

правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;

нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира; формы документов, порядок их заполнения;

методику расчета выхода продукции;

порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы;

структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета и анализа экономических показателей.

Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики
Всего: 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение: общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к Различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания По финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса.

ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.

ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Распределение бюджетного времени

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ид практики по профессиональному модулю	Курс 2		Курс 3		Курс 4		Всего часов на УП
	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	
ПП 03				36			36
Итого на семестр							
Итого на курс	0		36				
Итого часов на производственную практику	36						

3.2 Базы практики

Производственная практика организуется на передовых предприятиях общественного питания, имеющих цеховое деление (крупные столовые, кафе, АО «Первый хлебокомбинат», комбинаты питания), оснащенных современным оборудованием, применяющих передовые технологии при изготовлении широкого ассортимента товарной продукции, ассортимент которой, отвечает требованиям программы производственной практики. Предприятие должно отличаться высокой культурой производства и наличием высококвалифицированного персонала с достаточным практическим опытом, способным быть руководителями и воспитателями обучающихся.

Администрация техникума на период практики заключает с предприятием договоры о производственной практике.

3.3 Организация производственной практики должна обеспечить:

- выполнение государственных требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью;
- непрерывность и последовательность овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Рабочая программа производственной практики рассчитана на 36 часов при недельной нагрузке обучающихся – 36 часов, для базового уровня среднего профессионального образования.

Организация и проведение практики возлагается на заместителя директора по производственному обучению. Им составляется график практики на учебный год. На основании, заключенных с предприятиями договоров о производственной практике, издается приказ о распределении обучающихся по объектам практики. Назначаются руководители практики от техникума из состава преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения соответствующего профиля.

Руководитель практики от техникума обязан:

- установить связь с руководителем практики от предприятия и совместно с ним уточнить рабочую программу практики;
- принимать участие в распределении обучающихся по рабочим местам и перемещение их по видам работ;
- контролировать соблюдение обучающимися правил техники безопасности и внутреннего распорядка предприятия;
- выдавать индивидуальные задания обучающимся;
- осуществлять контроль выполнения программы практики;
- консультировать обучающихся по возникающим вопросам;
- проверять ведение обучающимися дневников производственного обучения;
- проверить отчеты по практике и организовать их открытую защиту;
- предоставить по окончании практики зачетную ведомость, отчеты, дневники, отзывы.

Обучающиеся при прохождении практики на предприятии обязаны:

- пройти медицинский осмотр, оформить личную санитарную книжку и получить допуск к работе;
- выполнять задания, предусмотренные рабочей программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать правила по охране труда, промышленной санитарии и личной гигиены;
- нести ответственность за выполненную работу;
- по окончании практики представить отчет, производственную характеристику (отзыв), дневник.

3.4 Контроль работы практикантов

Непосредственным организатором контроля проведения практики является заместитель директора по производственному обучению. Текущий, периодический и итоговый контроль осуществляется руководителем практики от техникума и от предприятия.

На протяжении всей производственной практики руководитель от техникума ведет наблюдение и оценку достижений деятельности учащихся, которые регистрируются в журнале производственного обучения. Контролирует ведение обучающимися дневников практики. За

каждый день проставляется оценка за выполненную работу. В конце практики - общая оценка за прохождение практики, оценка за трудовую дисциплину, заключение и рекомендации руководителя практики от предприятия.

По окончании производственной практики выставляется зачет на основании отчета по практике, общей оценки в дневнике, открытой защиты.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учёбы время.

3.5 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения				
ПП04Производственная практика 6-й семестр, 3-й курс	Содержание производственной практики		36	
	1	Разработка графика выхода на работу.	6	2
	2	Заполнение табеля учета рабочего времени.	6	2
	3	Расчет заработной платы.	6	2
	4	Расчет и анализ основных экономических показателями работы предприятия	6	2
	5	Составление плана текущей работы подразделения	6	2
		Формирование документов по отчетам материально-ответственных лиц	6	

3.6 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. – Кемерово: КемГУ, 2021. – 108 с. – ISBN 978-5- 8353-2348-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/121247> (дата обращения: 01.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. «Разделка теста: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская, Л. В. Грошева. – Воронеж: ВГУИТ, 2021. – 127 с. – ISBN 978-5-00032-397-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
3. «Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Воронеж: ВГУИТ, 2021. – 135 с. – ISBN 978-5-00032-410-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

1. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. – Кемерово: КемГУ, 2017. – 154 с.
2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для СПО / А. И. Драгилев, В. М. Хроменков, М. Е. Чернов. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022.
3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 203 с.
4. Толмачева Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 128 с.

Интернет-ресурсы:

<https://gosniihp.ru> - Журнал «Хлебопечение России» <http://foodprom.ru/> - Журнал «Пищевая промышленность» Требования к руководителям практикой от образовательной организации

Руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел

«Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 г. № 761н.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса Производственная

практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля. Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы: титульный лист; содержание; практическая часть; приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении производственной практике, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству тары и материалов; эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на бумаге формата А4 (210х297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура –Times New Roman, размер шрифта - 12 кегль.

Работа над отчетом по производственной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Освоенные общие компетенции		
ОК 01. Выбирать способы решения задач	Умеет решать профессиональные задачи в	Оценка деятельности обучающегося в

профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать полученную информацию на практике, а также знания в области информационных технологии их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы вовремя практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
Освоенные профессиональные компетенции		
ПК4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Основные финансовые показатели производственного процесса	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
ПК4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	показатели, характеризующие работу исполнителей (производительность труда и др.)	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.

		Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний
ПК4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	показатели, характеризующие работу технологов по организации труда персонала	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний.
ПК4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	показатели, характеризующие результаты работы исполнителей	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы рациональная организация труда, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
производственной практики

Для специальности
19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер).

СОДЕРЖАНИЕ

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2.РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	8
3.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	11
4.УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	33
5.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля - является частью основной образовательной программы по специальности ППСС в соответствии ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Программа учебной практики (по профилю специальности) является частью образовательной программы по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

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

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

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

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения;

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь).

1.2 Цель и задачи производственной практики

Цель – получение обучающимися специальных умений и знаний по ведению технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; в области лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; планирования и анализа основных технико-экономических показателей деятельности предприятия, необходимых для работы в профессиональной деятельности;

Задачи:

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области;

способствовать приобретению обучающимися умений осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией;

способствовать развитию навыков в лабораторных исследованиях качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

способствовать приобретению обучающимися умений планировать, инструктировать и оценивать работу исполнителей;

способствовать развитию навыков и умений расчёта основных показателей производства продуктов питания из растительного сырья.

обеспечить обучающихся необходимыми знаниями основных понятий в заявленной области способствовать приобретению обучающимися умений выбирать и безопасно

пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

способствовать развитию навыков в ведении процесса приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий.

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе производственной практики должен:

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь, кондитер).

Иметь практический опыт:

Ведения процесса приготовления хлебобулочных изделий;

ведения процесса приготовления кондитерских изделий;

уметь:

использовать различные технологии приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий;

использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий несложного приготовления;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления

знать:

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;

Количество недель (часов) на освоение программы производственной практики
Всего 216 час.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики является освоение: общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата практики
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к Различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания По финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом Гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Профессиональных компетенций (ПК):

ПМ.05 Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь

ПК 5.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 5.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 5.3 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК 5.4 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Распределение бюджетного времени

Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ид практики по профессиональному модулю	Курс 2		Курс 3		Курс 4		Всего часов на УП
	Семестр 3	Семестр 4	Семестр 5	Семестр 6	Семестр 7	Семестр 8	
ПП 05				216			216
Итого на семестр							
Итого на курс	0		324		1224		
Итого часов на учебную практику	1548						

3.2 Базы практики

Производственная практика организуется на передовых предприятиях общественного питания, имеющих цеховое деление (крупные столовые, кафе, АО «Первый хлебокомбинат», комбинаты питания), оснащенных современным оборудованием, применяющих передовые технологии при изготовлении широкого ассортимента товарной продукции, ассортимент которой, отвечает требованиям программы производственной практики. Предприятие должно отличаться высокой культурой производства и наличием высококвалифицированного персонала с достаточным практическим опытом, способным быть руководителями и воспитателями обучающихся.

Администрация техникума на период практики заключает с предприятием договоры о производственной практике.

3.3 Организация практики

Организация производственной практики должна обеспечить:

- выполнение государственных требований к уровню подготовки выпускников в соответствии с получаемой специальностью;
- непрерывность и последовательность овладения обучающимися общими и профессиональными компетенциями.

Рабочая программа производственной практики рассчитана на 216 часов при недельной нагрузке обучающихся – 36 часов, для базового уровня среднего профессионального образования.

Организация и проведение практики возлагается на заместителя директора по производственному обучению. Им составляется график практики на учебный год. На основании, заключенных с предприятиями договоров о производственной практике, издается приказ о распределении обучающихся по объектам практики. Назначаются руководители практики от техникума из состава преподавателей специальных дисциплин, мастеров производственного обучения соответствующего профиля.

Руководитель практики от техникума обязан:

- установить связь с руководителем практики от предприятия и совместно с ним уточнить рабочую программу практики;
- принимать участие в распределении обучающихся по рабочим местам и перемещение их по видам работ;
- контролировать соблюдение обучающимися правил техники безопасности и внутреннего распорядка предприятия;
- выдавать индивидуальные задания обучающимся;
- осуществлять контроль выполнения программы практики;
- консультировать обучающихся по возникающим вопросам;
- проверять ведение обучающимися дневников производственного обучения;
- проверить отчеты по практике и организовать их открытую защиту;
- предоставить по окончании практики зачетную ведомость, отчеты, дневники, отзывы.

Обучающиеся при прохождении практики на предприятии обязаны:

- пройти медицинский осмотр, оформить личную санитарную книжку и получить допуск к работе;
- выполнять задания, предусмотренные рабочей программой практики;
- подчиняться действующим на предприятии правилам внутреннего трудового распорядка;
- строго соблюдать правила по охране труда, промышленной санитарии и личной гигиены;
- нести ответственность за выполненную работу;
- по окончании практики представить отчет, производственную характеристику (отзыв), дневник.

3.4 Контроль работы практикантов

Непосредственным организатором контроля проведения практики является заместитель директора по производственному обучению. Текущий, периодический и итоговый контроль осуществляется руководителем практики от техникума и от предприятия.

На протяжении всей производственной практики руководитель от техникума ведет наблюдение и оценку достижений деятельности учащихся, которые регистрируются в журнале

производственного обучения. Контролирует ведение обучающимися дневников практики. За каждый день проставляется оценка за выполненную работу. В конце практики - общая оценка за прохождение практики, оценка за трудовую дисциплину, заключение и рекомендации руководителя практики от предприятия.

По окончании производственной практики выставляется зачет на основании отчета по практике, общей оценки в дневнике, открытой защиты.

Обучающиеся, не выполнившие программы практики по уважительной причине, направляются на практику вторично, в свободное от учёбы время.

3.5 Тематический план и содержание производственной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.05 Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь				
ПП 05 Производственная практика 6-й семестр 3-й курс	Содержание производственной практики		216	
	1	Приготовление теста. Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; определять различными методами готовность теста в процессе созревания	54	2
	2	Разделка теста. Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; проводить предварительную (промежуточную) расстойку; придавать окончательную форму тестовым заготовкам; работать с полуфабрикатами из замороженного теста; укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; смазывать и отделявать поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста	60	2
	3	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудры.	60	2

	4	Укладка и упаковка готовой продукции. Контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, 7 вагонетки.	42	2
			216	

3.6 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н.И. Давыденко [и др.]. – Кемерово: КемГУ, 2021. – 108 с. – ISBN 978-5- 8353-2348-7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/121247> (дата обращения: 01.06.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. «Разделка теста: учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская, Л. В. Грошева. – Воронеж: ВГУИТ, 2021. – 127 с. – ISBN 978-5-00032-397- 7. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.
3. «Магомедов, Г. О. Технология отрасли: сахаристые кондитерские изделия. Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, Т. А. Шевякова. – Воронеж: ВГУИТ, 2021. – 135 с. – ISBN 978-5-00032-410-3. – Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

1. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. – Кемерово: Кем ГУ, 2017. – 154 с.
2. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для СПО / А. И. Драгилев, В. М. Хроменков, М. Е. Чернов. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022.
3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум: учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 203 с.
4. Толмачева Т. А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т. А. Толмачева, А. В. Новикова. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022. – 128 с.

Интернет-ресурсы:

<https://gosniihp.ru/> Журнал «Хлебопечение России» <http://foodprom.ru/> Журнал «Пищевая промышленность Требования к руководителям практикой от образовательной организации

Руководство практикой обеспечивается педагогическими кадрами, квалификация которых соответствует квалификационным требованиям, указанным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников образования», утвержденным приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 26.08.2010 г. № 761н.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к условиям проведения производственной практики

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса Производственная практика проводится рассредоточено в рамках каждого профессионального модуля.

Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоенная учебная практика.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Преподаватели или мастера производственного обучения, осуществляющие руководство учебной практикой обучающихся, их квалификация должны отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии). Преподаватели или мастера производственного обучения, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Преподаватели и мастера производственного обучения, обеспечивающие освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.4 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по производственной практике является письменный отчет о выполнении работ и приложений к отчету, свидетельствующих о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля. Студент в один из последних дней практики защищает отчет по практике. По результатам защиты студентами отчетов выставляется дифференцированный зачет по практике.

Письменный отчет о выполнении работ включает в себя следующие разделы: титульный лист; содержание; практическая часть; приложения.

Практическая часть отчета по практике включает главы и параграфы в соответствии с логической структурой изложения выполненных заданий по разделам курса.

Приложения могут содержать инструкции по технике безопасности при проведении производственной практики, нормативные документы, регламентирующие требования к качеству тары и материалов; эксплуатации технологического оборудования и производственных линий.

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на бумаге формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура –Times New Roman, размер шрифта - 12 кегль.

Работа над отчетом по производственной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
Освоенные общие компетенции		

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Демонстрирует способы поиска информации, методы обработки полученных первоисточников, умение использовать полученную информацию на практике, а также знания в области информационных технологии их применение в профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;	Демонстрирует стремление к профессиональному росту, владеет достаточными знаниями в области финансирования и планирования предпринимательской деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Демонстрирует способность взаимодействия с коллективом	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы вовремя практики
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Владеет на достаточном уровне средствами устной и письменной коммуникации на государственном языке РФ	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно- нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизаций межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

поведения;		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять Знания об изменении	Проявляет заботу об окружающей среде, способность действовать в условиях ЧС	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Демонстрирует знания в области оформления профессиональной документации	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики
Освоенные профессиональные компетенции		
ПК 5.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	выполнение последовательности действий при эксплуатации технологического оборудования в соответствии с эксплуатационной документацией	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК 5.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Ведение процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий оформление соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса)	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование

	критерии подбора производственных рецептур из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий. Мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения новых знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
ПК5.3 Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Участвовать в выборе основных, дополнительных продуктов по приготовлению кондитерских изделий в соответствии с нормативно-технологической документацией	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
ПК 5.4 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Участвовать во ведении процесса изготовления кондитерской и шоколадной; оформлении соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса), в критериях подбора производственных рецептур	Зачет по производственной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий