

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики

для специальности
19.02.11 Технология 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
учебной 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

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	3
2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы

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;

1.2. Цель и задачи учебной 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 учебной 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;

1.3. Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики

Всего: 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Распределение бюджетного времени

Количество часов на освоение рабочей программы учебной 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	
УП 01		72		72			144
Итого на семестр							
Итого на курс	72		72		0		
Итого часов на учебную практику	144						

3.2 Базы практики

Учебная 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 учебной 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 учебной практике.

3.3 Организация практики

Организация учебной 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 учебной практики рассчитана на 144 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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.

4. Тематический план и содержание учебной 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				
УП 01 Учебная практика 4-й семестр, 2-й курс	Содержание учебной практики		72	
	1	Осуществление приемки и оценка качества сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6	2
	2	Подготовка сырья и расходных материалов к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	12	2
	3	Расчет необходимого объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	12	2
	4	Определение видов и размеров потерь сырья, полуфабрикатов, расходного материала при хранении, подготовке к переработке и при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	12	2
	5	Оформление производственной и технологической документации при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья	6	2
	6	Выполнение отдельных операций технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	12	2
	7	Эксплуатация оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	6	2
	8	Поддержание установленных технологией режимов и режимных параметров оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	6	2
УП 01 Учебная	Содержание учебной практики		72	

практика 6-й семестр, 3-й курс				
	1	Расчет рецептуры теста для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов макаронных изделий	6	2
	2	Поддержание установленных технологией нормативов выхода и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	6	2
	3	Устранение причин, вызывающих ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	6	2
	4	Применение средств индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями	6	2
	5	Ведение производственного документооборота по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде	6	2
	6	Визуальное оценивание 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	6	2
	7	Использование инструмента для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	6	2
	8	Применение методов, приемов и инструментов по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья	6	2
	9	Применение методов безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	6	2
	10	Применение средств индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья	6	2
	11	Документальное оформление результатов проделанной работы по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и	6	2

		автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде		
	12	Оказание первой помощи пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья	6	2

4.1 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. – Кемерово: КемГУ, 2023. – 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, 2022– 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, 2022. – 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, 2022. – 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://gosniihr.ru/>- Журнал «Хлебопечение России» <http://foodprom.ru/>-Журнал «Пищевая промышленность»

4.2 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.

4.3 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по учебной 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 учебной 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 учебной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих, профессиональных компетенций

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 технологий и 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 во время 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
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;	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 климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	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 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 учебной 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 учебной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса) критерии подбора производственных рецептур из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Зачет по учебной 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. знаний. Накопительная сумма результатов выполнения практических заданий.
---	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной практики

для специальности

19.02.11 Технология 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18
2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	20
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	21
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	25

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы

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 учебной 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 учебной 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;

5.1 Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики

Всего: 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Распределение бюджетного времени

Количество часов на освоение рабочей программы учебной 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	
УП 02		36					36
Итого на семестр							
Итого на курс	36		0		0		
Итого часов на учебную практику	36						

3.2 Базы практики

Учебная 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 требования программы учебной 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 учебной практике.

3.3 Организация практики

Организация учебной 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 учебной практики рассчитана на 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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.

4. Тематический план и содержание учебной 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»				
УП02 Учебная практика 4-й семестр, 2-й курс	Содержание учебной практики		36	
	1	Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	18	2
	2	Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских издели	18	2

4.1 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. – Кемерово: КемГУ, 2023. – 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, 2022– 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, 2022. – 135 с. – ISBN 978-5-00032-410-3. – Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

5. Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. – Кемерово: КемГУ, 2022. – 154 с.
6. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник для спо / А. И. Драгилев, В. М. Хромеев, М. Е. Чернов. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2022.
7. 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.
8. 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://gosniihr.ru/>- Журнал «Хлебопечение России» <http://foodprom.ru/>-Журнал «Пищевая промышленность»

4.2 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.

4.3 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по учебной 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 учебной 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 учебной 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	Умеет решать профессиональные задачи в соответствии с конкретными задачами профессиональной деятельности	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

различным контекстам;		
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 и 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 во время 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
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	Обладает сформированной гражданской позицией, демонстрирует наличие системы нравственных принципов и общечеловеческих ценностей	Оценка деятельности обучающегося в процессе освоения образовательной программы во время практики

стандарты антикоррупционного поведения;		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	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 учебной 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 учебной 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

учебной практики

Для специальности

19.02.11Технология продуктов питания из растительного сырья

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Место учебной практики в структуре образовательной программы

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 учебной 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 учебной 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.

1.3 Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики

Всего: 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Распределение бюджетного времени

Количество часов на освоение рабочей программы учебной 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	
УП 04				36			36
Итого на семестр							
Итого на курс			36		0		
Итого часов на учебную практику	36						

3.2 Базы практики

Учебная 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

учебной 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 учебной практике.

3.3 Организация практики

Организация учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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 учебной 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.

4.. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения				
УП04 Учебная практика 6-й семестр, 3-й курс	Содержание учебной практики		36	
	1	Разработка организационной структуры предприятия.	12	2
	2	Составление плана работы структурного подразделения.	6	2
	3	Изучение примеров и составление должностных инструкций сотрудников.	6	2
	4	Решение ситуаций «Делегирование полномочий».	6	2
	5	Решение проблемно-ситуационных задач «Разработка системы мотивации трудовой деятельности персонала».	6	2

4.1 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. – Кемерово: КемГУ, 2023. – 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, 2022– 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, 2022. – 135 с. – ISBN 978-5-00032-410-3. – Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

- 5 Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. – Кемерово: КемГУ, 2022. – 154 с.
- 6 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.
- 7 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.
- 8 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://gosniihr.ru/>- Журнал «Хлебопечение России» <http://foodprom.ru/>-Журнал «Пищевая промышленность»

4.2 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.

4.3 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по учебной 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 учебной 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 учебной практике должна позволить руководителю оценить уровень развития общих, профессиональных компетенций и личностных результатов.

Результаты	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
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 технологий и 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 во время 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
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;	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 климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	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 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	основные финансовые показатели производственного процесса	Зачет по учебной 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.
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	показатели, характеризующие работу исполнителей (производительность труда и др.)	Зачет по учебной 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.

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.	показатели, характеризующие работу технологов по организации труда персонала	Зачет по учебной 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.
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива	показатели, характеризующие результаты работы исполнителей	Зачет по учебной 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.
ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию	показатели учётно-отчетной документации	Зачет по учебной 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

учебной практики

Для специальности

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

2024

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Место учебной практики в структуре образовательной программы

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

1.2 Цель и задачи учебной 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 учебной 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;

1.3 Количество недель (часов) на освоение программы учебной практики

Всего: 144 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ

Результатом учебной 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.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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Распределение бюджетного времени

Количество часов на освоение рабочей программы учебной 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	
УП 05		72		72			144
Итого на семестр							
Итого на курс	72		72		0		
Итого часов на	144						

3.1 Базы практики

Учебная 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 учебной 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 учебной практике.

3.2 Организация практики

Организация учебной 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 учебной практики рассчитана на 144 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 учебной 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.

3.3 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 учебной 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 учебной 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.

4. Тематический план и содержание учебной практики

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
ПМ.05 Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь				
УП05 Учебная практика 4-й семестр2-й курс	Содержание учебной практики		72	
	1	Инструктаж по технике безопасности	12	2
	2	Подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, в соответствии с используемыми методами анализа качества, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	30	2
	3	Подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред для проведения контроля необходимых параметров сырья, полуфабрикатов и продуктов питания в соответствии со стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	30	2
УП05 Учебная практика 6-й семестр 3 й курс	Содержание учебной практики		72	
	1	Техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья в соответствии с планами-графиками и регламентами, установленными эксплуатационной документацией, в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	12	
	2	Осуществление безопасного хранения реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ в соответствии с требованиями нормативно-технической документации, охраны труда и экологической безопасности в процессе лабораторного контроля качества и безопасности сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;	30	
	3	Проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты, во время лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде	30	

4.1 Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

1. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий: учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. – Кемерово: КемГУ, 2023. – 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, 2022– 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, 2022. – 135 с. – ISBN 978-5-00032-410-3. – Текст: электронный//Лань: электронно-библиотечная система.

Дополнительная литература:

- 5 Богер, В. Ю. Технология производства макаронных изделий: учебное пособие / В. Ю. Богер, Н. Н. Зуева. – Кемерово: КемГУ, 2022. – 154 с.
- 6 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.
- 7 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.
- 8 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://gosniihr.ru/>- Журнал «Хлебопечение России» <http://foodprom.ru/>-Журнал «Пищевая промышленность»

4.2 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.

4.3 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Студенты в период прохождения практики обязаны строго соблюдать требования охраны труда и пожарной безопасности.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формой отчетности студента по учебной 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 учебной 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 учебной 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

1	2	3
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 и 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 во время 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
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;	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

климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;		
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	Участвовать в выборе основных, дополнительных продуктов по приготовлению хлебобулочных изделий в соответствии с нормативно - технологической документацией	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий.
ПК5.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	Участвовать во ведении процесса изготовления хлеба, хлебобулочных изделий; оформлении соответствующей производственной и технологической документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса), в критериях подбора производственных рецептур	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования, соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении 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 учебной 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 учебной и технологической документации в критериях подбора производственных рецептур	Зачет по учебной практике. Практическая проверка: правильность приемов работы, рациональная организация труда и рабочего места, рациональное использование оборудования соблюдение правил техники безопасности, степень самостоятельности при выполнении заданий,
---	---	--