

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.

« 25 » мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

Производственная практика (по профилю специальности)

Специальность

19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

Квалификация выпускника
Техник-технолог

ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

1. Цель и задачи производственной практики (по профилю специальности)

Программа производственной практики (по профилю специальности) является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11. «Технология продуктов питания из растительного сырья» в части освоения квалификации техник-технолог и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
- обеспечение деятельности структурного подразделения
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (16472 Пекарь)

Область профессиональной деятельности, в которой выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность: 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака

Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- сырье, основные и вспомогательные материалы, применяемые для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- полуфабрикаты;
- готовая продукция хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; технологические процессы производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- оборудование для производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- процессы организации и управления производством хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- первичные трудовые коллективы.

Целями освоения производственной практики (по профилю специальности) является подготовка выпускника к выполнению и решению профессиональных задач в области организации и ведение технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья.

Задачами освоения производственной практики (по профилю специальности) являются закрепление и углубление полученных теоретических знаний с точки зрения их применения на практике.

Программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 г. N 341).

2. Перечень планируемых результатов обучения при прохождении производственной практики (по профилю специальности)

Производственная практика (по профилю специальности) направлена на формирование у обучающихся умений, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности.

Процесс прохождения практики направлен на освоение обучающимися следующих компетенций в соответствии с ФГОС СПО по данной специальности:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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.

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

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.

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.

ПК 5.1 Подготавливать и дозировать сырье.

ПК 5.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам

ПК 5.3 Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста

ПК 5.4 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий

ПК 5.5 Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

Процесс прохождения практики направлен на формирование умений и приобретение первоначального практического опыта:

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

Иметь практический опыт:

проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства

Умения:

визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования

рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Знания:

назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования

нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления,

методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий

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

Иметь практический опыт:

расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной документации производства продуктов питания из растительного сырья

обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Умения:

анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья,

полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья

Знания:

технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

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

Иметь практический опыт:

подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты

отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

Умения:

пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплекующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов

осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, при-

менять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Знания:

требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПМ 04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»:

Иметь практический опыт:

планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса

планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями

контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из

растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства

группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств

ведения утвержденной учетно-отчетной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

Умения:

рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения

планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве

использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива

оформлять учетно-отчетную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени

Знания:

принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей

принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями

принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени

способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива
учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья,

вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям

ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Иметь практический опыт:

выполнения работ по производству дрожжей; хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста.

приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования

деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную

наладки и регулирования режима работы печи;

укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования

Умения:

размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания

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 отделывать поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям

пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий

упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки

Знания:

способы изменения температуры дрожжей; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации

прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей

способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема

методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования

поточные линии хлебопекарного производства; машины и аппараты для выпечки хлебобулочных изделий. принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования хлебопекарного производства

требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления

3. Организация практики

Производственная практика (по профилю специальности) проводится в организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией и организациями: ООО «Варина Мама», ООО «ЭКОХЛЕБ», ООО «Дрова», ООО «Основы Вкуса», ОАО «Тобус», ООО «Центральный рынок».

Практика проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между теоретическим обучением и содержанием практики

4. Структура и содержание практики

4.1 Содержание разделов практики

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

Введение

1. Характеристика базового предприятия.
2. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
3. Организация и осуществление технологического процесса приготовления полуфабрикатов при производстве изделий
4. Организация и осуществление технологического процесса производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
5. Работа в производственно-технологической лаборатории.

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

ПМ 02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на

автоматизированных технологических линиях»

Введение

- 1 Характеристика базового предприятия.
2. Виды автоматизированных технологических линий для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
3. Организация работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
4. Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

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

Введение

- 1 Характеристика базового предприятия.
2. Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и подготовка их к анализу.
3. Лабораторная посуда. Реактивы и их подготовка.
4. Охрана труда

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

ПМ 04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

Введение

- 1 Характеристика базового предприятия.
- 2 Организация, планирование и контроль работы структурного подразделения
- 3 Основы руководства работой структурного подразделения
- 4 Организация производственного и технологического процесса
- 5 Основные показатели деятельности предприятия

Индивидуальное задание

Заключение

Список используемых источников

Приложение

ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

Введение

- 1 Характеристика базового предприятия.
 - 2 Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий
 3. Выпечка мучных кондитерских изделий
 4. Выпечка бараночных изделий
- Индивидуальное задание

4.2 Распределение часов по профессиональным модулям

Профессиональный модуль (наименование)	Кол. недель, (часов)	Перечень формируемых компетенций
<p>ПМ 01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» МДК.01.01. МДК.01.02. ПП 01.01</p>	<p>3 недели (108 часов)</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. 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.</p>
<p>ПМ 02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» МДК.02.01 ПП 02.01</p>	<p>5 недель (180 часов)</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>
<p>ПМ 03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья» МДК.03.01. МДК.03.02 ПП 03.01</p>	<p>3 недели (108 часов)</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. 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.</p>
<p>ПМ 04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»</p>	<p>1 неделя (36 часов)</p>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК 4.1. Планировать основные показатели произ-</p>

МДК.04.01. МДК.04.02 ПП 04.01		<p>водственного процесса.</p> <p>ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.</p> <p>ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.</p> <p>ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.</p>
<p>ПМ 05</p> <p>Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих</p> <p>МДК.05.01 ПП 05.01</p>	1 неделя (36 часов)	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;</p> <p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <p>ПК. 5.1 Подготавливать и дозировать сырье.</p> <p>ПК. 5.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам</p> <p>ПК. 5.3 Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста</p> <p>ПК. 5.4 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий</p> <p>ПК 5.5 Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.</p>
ВСЕГО часов	13 недель (468 часов)	

4.3 Распределение учебного времени для выполнения заданий практики:

Наименование профессионального модуля	Виды работ	Кол. часов	Освоенные компетенции	Формы отчетности	Формы контроля
<p>ПМ 01</p> <p>«Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»</p> <p>МДК.01.01. МДК.01.02. ПП 01.01</p>		108			
	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности	6	ОК 01, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	<p>1. Проверка качества сырья для производства хлеба.</p> <p>2. Проверка качества сырья для производства хлебобулочных изделий.</p> <p>3. Проверка качества сырья для производства макаронных изделий.</p> <p>4. Проверка качества сырья для производства сахаристых изделий.</p> <p>5. Проверка качества сырья для производства кондитерских изделий.</p>	18			
	<p>1. Организация технологического процесса производства хлеба</p> <p>2. Контроль качества полуфабрикатов при производстве хлеба.</p> <p>3. Организация технологического процесса производства хлебобулочных изделий.</p> <p>4. Контроль качества полуфабри-</p>	30			

	<p>катов при производстве хлебобулочных изделий.</p> <p>5. Организация технологического процесса производства макаронных изделий .</p> <p>6. Контроль качества полуфабрикатов макаронных изделий .</p> <p>7. Организация технологического процесса производства сахаристых изделий.</p> <p>8. Контроль качества полуфабрикатов сахаристых изделий .</p> <p>9. Организация технологического процесса производства кондитерских изделий.</p> <p>10. Контроль качества полуфабрикатов кондитерских изделий.</p>				
	<p>1. Ведение технологического процесса производства хлеба.</p> <p>2. Контроль качества хлеба.</p> <p>3. Ведение технологического процесса производства хлебобулочных изделий .</p> <p>4. Контроль качества хлебобулочных изделий.</p> <p>5. Ведение технологического процесса производства макаронных изделий .</p> <p>6. Контроль качества макаронных изделий.</p> <p>7. Ведение технологического процесса производства сахаристых изделий.</p> <p>8. Контроль качества сахаристых изделий.</p> <p>9. Ведение технологического процесса производства кондитерских изделий.</p> <p>10. Контроль качества кондитерских изделий.</p>	48			
	<p>1. Оформление технологической документации производства хлеба.</p> <p>2. Оформление технологической документации производства хлебобулочных изделий.</p> <p>3. Оформление технологической документации производства макаронных изделий.</p> <p>4. Оформление технологической документации производства сахаристых изделий</p> <p>5. Оформление технологической документации производства кондитерских изделий.</p>	36			
	Обобщение материала, составление отчета	6			
ПМ 02		180			
«Организационно-технологическое обеспечение производства	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности	6			
	1. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки	60	ОК 01, ОК 09 ПК 2.1, ПК 2.2	отчет о прохождении практики,	задания соответствующего видам работ

<p>хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» МДК.02.01 ПП 02.01</p>	<p>и способы их устранения. 2.Автоматизированные технологические линии для производства хлебобулочных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения 3.Автоматизированные технологические линии для производства макаронных изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения 4. Автоматизированные технологические линии для производства кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.</p>			<p>дневник, аттестационный лист, характеристика</p>	<p>по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики</p>
	<p>1.Требования к размещению предприятия и его территории. 2.Требования к водоснабжению и канализации. 3.Требования к естественному и искусственному освещению. 4.Требования к отоплению и вентиляции. 5.Требования к производственным и вспомогательным помещениям и их содержанию 6.Контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовых изделий и технологических параметров процесса</p>	60			
	<p>1.Метрологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях 2.Экологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях 3.Санитарно-гигиенический режим работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	48			
	<p>Обобщение материала, составление отчета</p>	6			
<p>ПМ 03 «Лабораторный контроль качества и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в</p>		36			
	<p>Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности</p>	2			
	<p>Осуществление отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств</p>	10	<p>ОК 01, ОК 09 ПК 3.1, ПК 3.2</p>	<p>отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика</p>	<p>задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего</p>
	<p>1.Приготовление растворов и методы их расчетов в соответствии с</p>	10			

<p>процессе производства продуктов питания из растительного сырья» МДК.03.01. МДК.03.02 ППП 03.01</p>	<p>используемыми методами исследований. 2. Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований 3. Приготовление растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований 4. Питательные среды 5. Полярографические, спектральные и пробирные анализы 6. Функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий</p>			тика	раздела отчета, ведение дневника практики
	<p>1. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации 2. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования</p>	10			
	<p>Обобщение материала, составление</p>				
<p>ПМ 04 «Обеспечение деятельности и структурного подразделения» МДК.04.01. МДК.04.02 ПП 04.01</p>		36			
	<p>Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности</p>	2			
	<p>1. Организация рабочих мест, расстановка кадров, обеспечение рабочих мест предметами и средствами труда. Инструктаж на рабочем месте</p>	8	ОК 01, ОК 09 ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего видам работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	<p>1 Особенности менеджмента, психологии и конфликтологии в профессиональной деятельности. Этика делового общения в коллективе, корпоративная культура 2 Компетенции, профессиональные навыки, знания, умения, личные качества работника на производстве как элементы выстраивания эффективной кадровой модели</p>	8			
	<p>1 Принципы, формы и методы организации производственного и технологического процесса на производстве 2 Техническая документация. 3 Стандарты системы качества для перерабатывающих предприятий и сертификация продуктов переработки</p>	8			
<p>1 Производственные показатели: понятие, характеристика, виды и примеры 2 Классификация затрат на производстве, себестоимость продукции, амортизация. 3 Доходы, прибыль,</p>	8				

	рентабельность работы предприятия				
	Обобщение материала, составление отчета	2			
		36			
ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих МДК.05.01 ПП 05.01	Ознакомление с предприятием. Инструктаж по технике безопасности	2	ОК 01, ОК 09 ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	отчет о прохождении практики, дневник, аттестационный лист, характеристика	задания соответствующего вида работ по ФОС, выполнение соответствующего раздела отчета, ведение дневника практики
	Контроль параметров выпечки и определение готовности хлеба и хлебобулочных изделий	12			
	Контроль параметров выпечки и определение готовности выпеченных мучных кондитерских изделий	12			
	Контроль параметров выпечки и определение готовности бараночных изделий	8			
	Обобщение материала, составление отчета	2			

5. Результаты прохождения практики

Результаты практики определяются программой практики.

По результатам практики руководителями практики от организации и от образовательной организации формируется аттестационный лист, содержащий сведения об уровне освоения обучающимся профессиональных компетенций (Приложение 1), а также характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики (Приложение 2). В период прохождения практики обучающимся ведется дневник практики (Приложение 3). По результатам практики обучающимся составляется отчет, который утверждается организацией (Приложение 4). В качестве приложения к дневнику практики обучающийся оформляет графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Аттестация по итогам производственной практики (по профилю специальности) проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций. Практика является завершающим этапом освоения профессионального модуля по виду профессиональной деятельности.

Практика завершается дифференцированным зачетом:

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

ПП 01.01 – 4 семестре;

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

ПП 02.01 – в 6 семестрах;

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

ПП 03.01 – в 7 семестрах;

ПМ 04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

ПП 04.01 – в 8 семестре;

Практика завершается зачетом

ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

ПП 05.01 – в 8 семестре,

при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от организации и образовательной организации об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики организации на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Аттестация по итогам практики осуществляется на основе оценки выполнения обучающимися видов работ практики, аттестационного листа и характеристики руководителей практики об уровне его знаний и квалификации. По результатам аттестации выставляется дифференцированная оценка по четырехбалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». По ПМ.05 аттестация проводится в системе зачтено – не зачтено.

Результаты прохождения практики представляются обучающимся в образовательную организацию и учитываются при прохождении государственной итоговой аттестации. Обучающиеся, не прошедшие практику или получившие отрицательную оценку, не допускаются к прохождению государственной итоговой аттестации.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение производственной практики (по профилю специальности)

Для освоения производственной практики (по профилю специальности) обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. Магомедов, Г. О. Химико-технологический контроль на предприятиях хлебопекарной, макаронной и кондитерской отрасли (теория и практика) : учебное пособие / Г. О. Магомедов, Л. А. Лобосова, А. Я. Олейникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2014. — 76 с. — ISBN 978-5-00032-022-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/71659> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Пащенко, Л. П. Технология хлебобулочных изделий [Текст]: учебное пособие для студ. вузов (гриф УМО) / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. – В.: ВГТА, 2011. – 692 с.
3. Пащенко, Л.П. Технология хлебопекарного производства : учебник / Л. П. Пащенко, И. М. Жаркова. – СПб.: Изд-во «Лань», 2014 [Электронный ресурс] режим доступа http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45972 .
4. Технологическое оборудование хлебопекарного, кондитерского, макаронного и зерноперерабатывающего производств. Лабор. практикум : учебное пособие / Г. О. Магомедов, А. А. Журавлев, М. Г. Магомедов, Ю. Н. Труфанова. — 2-е изд. — Воронеж : ВГУИТ, 2017. — 183 с. — ISBN 978-5-00032-234-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/106790> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-9496-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

- <https://e.lanbook.com/book/195523> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
 7. Медведев, Г. М. Технология макаронного производства / Г. М. Медведев. — СПб.: ГИОРД, 2005. — 308 с.
 8. Управление персоналом: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Литвинюк [и др.]; под редакцией А. А. Литвинюка. — 2-е изд., перераб. И доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022 — 498 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01594-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489846>

6.2 Дополнительная литература

1. Кох, Д. А. Технология хлебобулочных изделий : учебное пособие / Д. А. Кох. — Красноярск : КрасГАУ, 2020. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/225158> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — Текст: непосредственный. // ЮРАЙТ : электронно-библиотечная система. — URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-491476#page/1> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Экспертиза хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / А. С. Романов, Н. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк [и др.] ; Под редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 344 с. — ISBN 978-5-8114-7503-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/161637> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-5877-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146660> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Драгилев, А. И. Технологическое оборудование кондитерского производства : учебное пособие / А. И. Драгилев, Ф. М. Хамидулин. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. — 360 с. — ISBN 978-5-904406-14-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90678> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. 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. — 432 с. — ISBN 978-5-507-44583-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/238472> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: учебник для СПО. Издательский центр «Академия», 2021
8. Потапова И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания: учебник для СПО. Издательский центр «Академия», 2020
9. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для СПО. Издательский центр «Академия», 2020

6.3 Методические указания к прохождению практики

Методические указания по оформлению и выполнению программы производственной практики (по профилю специальности) [Электронный ресурс] / Воронеж. гос. ун-т инж. технол.; сост. Т.А. Еремина – Воронеж : ВГУИТ, 2022. – 18 с. - [ЭИ].

6.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для прохождения практики

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.4 Перечень информационных технологий, используемых при прохождении практики, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При прохождении практики используется программное обеспечение и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ» <https://education.vsu.ru/>, автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры» <https://training.i-exam.ru/>, «Интернет-экзамен».

При прохождении практики используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows; MSOffice, Adobe Reader, Avidemux, HDVDeck, Inkscape, VirtualDub, PascalABC, MicrosoftOffice, Lazarus, Free Pascal, Спецсу, PDF-Creator, Спутник, Paint.net, 7-Zip, Kaspersky, Компас, Far Manager, Android Studio, IntelliJ IDEA, NetBeans, Microsoft SQL Server Express Edition, Eclipse IDE for Java EE Developers, .NET Framework JDK 8, Microsoft SQL Server Java Connector, SQL Server Management Studio.

7 Материально-техническое обеспечение производственной практики (по профилю специальности)

Для проведения практики используется материально-техническая база соответствующая санитарным, противопожарным нормам и требованиям техники

безопасности: ООО «Варина Мама», ООО «ЭКОХЛЕБ», ООО «Дрова», ООО «Основы Вкуса», ОАО «Тобус», ООО «Центральный рынок».

Данные предприятия относятся к отрасли общественного питания и располагают действующим оборудованием и специалистами, необходимыми для формирования компетенций, заявленных в настоящей программе.

Аудитория для самостоятельной работы студентов:

Компьютерный класс для самостоятельной работы, в т.ч. для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (ауд.19)	ALT Linux Образование 9 + LibreOffice; Маркерная доска; Информационные стенды, справочные материалы; Комплект мебели
---	--

Дополнительно, самостоятельная работа обучающихся может осуществляться при использовании:

Ресурсный центр	Компьютеры со свободным доступом в сеть Интернет и Электронными библиотечными и информационно справочными системами.	Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
-----------------	--	--

8. Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по производственной практики (по профилю специальности)

Оценочные материалы (ОМ) для практики включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- материалы, необходимые для оценки знаний, умений, первоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений первоначального практического опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по практике определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

Оценочные средства представляются в виде оценочных материалов для промежуточной аттестации обучающихся отдельным комплектом и входят в состав программы практики.

Оценочные материалы формируется в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

Аттестационный лист по производственной (по профилю специальности)
практике обучающегося

_____,
(ФИО)

обучающегося (-йся) на _____ курсе по специальности СПО
19.02.11. Технология продуктов питания из растительного сырья

код и наименование
успешно прошёл(-ла) _____ практику по профессиональному модулю

шифр и наименование профессионального модуля
в объеме _____ часов с « _____ » _____ 201__ г. по « _____ » _____ 201__ г.

В _____

наименование организации, юридический адрес

МП.

Виды и качество выполнения работ в период практики			
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Профессиональные компетенции	№ задания по ФОС	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
			Выполнено Не выполнено Выполнено не полностью
ИТОГО: _____ часов			

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата
М.П.

Подписи руководителя практики,
ответственного лица организации

Характеристика на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики

Ф.И.О. _____
 группы _____ специальности _____

Обучающийся прошёл(-ла) _____ практику
 на _____

(наименование предприятия)

с «___» _____ 201__ г. по «___» _____ 201__ г.

Место работы _____ должность _____

За время пребывания на практике проявил(-а) себя следующим образом:

Отношение к производственной работе: _____

Степень выполнения программы практики: _____

Выполнение индивидуального задания: _____

Трудовая дисциплина и поведение на рабочем месте: _____

Соответствие теоретической подготовки требованиям к специалисту СЗ: _____

Освоенные общие компетенции (указать освоенные компетенции из представленного во ФГОС перечня ОК):

Общие замечания и предложения, пожелания:

Результат практики заслуживает оценку: _____

Дата «__» _____ 20__ г. Подпись руководителя практики _____

/ФИО, должность/

Подпись ответственного лица организации _____

/ФИО, должность/

М.П.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Факультет среднего профессионального образования

Цикловая комиссия _____

Специальность _____
(шифр, _____ наименование специальности)

ДНЕВНИК ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ПРАКТИКЕ

(наименование практики, отражающее вид и тип практики, в соответствии с программой практики по специальности)

(группа)

(ф.и.о.)

Адрес деканата: 394036, г. Воронеж, Ленинский пр-т, 14, ВГУИТ, факультет среднего профессионального образования; телефон (8-473)-249-93-79, факс (8-473)- 249-93-79.

Воронеж - 20__ г.



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

Факультет среднего профессионального образования

Цикловая комиссия _____

Специальность _____
(шифр, _____ наименование специальности)

**Отчет
по производственной (по профилю специальности) практике**

Выполнил обучающийся группы _____

(ф.и.о.)

(подпись)

Проверили:

(должность руководителя от организации)

(ф.и.о.)

(оценка)

(подпись)

(дата)

М.П.

(должность руководителя от университета)

(ф.и.о.)

(оценка)

(подпись)

(дата)

Воронеж - 20__ г.

Сведения о практике

_____ практика

(наименование практики, отражающее вид практики, в соответствии с программой практики по специальности, профессии)

20__ - 20__ учебный год, __ семестр

Срок практики: с __ __ по __ __ 20 __ г.

Приказ по ВГУИТ № _____ от __ __ 20__ г.

С программой практики ознакомлен: _____
(подпись обучающегося)

Место практики

_____ (город, наименование организации)

Тема индивидуального задания (выдается руководителем от
Университета или от организации)

Прибыл в организацию __ __ 20 __ г. _____
(подпись начальника ОК, печать)

Прошел инструктаж по ознакомлению с требованиями охраны труда,
техники безопасности, пожарной безопасности, правилами внутреннего трудового
распорядка _____ 20 __ г. _____
(руководитель практики от профильной организации)

Убыл из организации _____ 20 __ г. _____
(подпись начальника ОК, печать)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
(по профилю специальности)**

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

Код и наименование профессионального модуля	Шифр реализуемых компетенций
ПМ 01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»:	ОК 01, ОК 09, ПК 1.1, ПК 1.2
ПМ 02 «Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях»:	ОК 01, ОК 09, ПК 2.1, ПК 2.2
ПМ 03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья»:	ОК 01, ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2
ПМ 04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»:	ОК 01, ОК 09, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5
ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»:	ОК 01, ОК 09, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

Умения:

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- определять этапы решения задачи;
- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
- составлять план действия;
- определять необходимые ресурсы;
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовывать составленный план;
- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

Знания:

- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структуру плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Умения:

- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;
- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

Знания:

- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;
- особенности произношения;
- правила чтения текстов профессиональной направленности

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

Иметь практический опыт:

проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе, ведения документации по обслуживанию технологического оборудования

Умения:

визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования

Знания:

назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования

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

Иметь практический опыт:

приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов, регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковка и маркировка готовой продукции, проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства

Умения:

рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Знания:

нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий, требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий

ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.**Иметь практический опыт:**

расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг, разработки производственных заданий для операторов и аппаратчиков технологических процессов, инструктирование операторов аппаратчиков по выполнению производственных заданий, организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями, организации работ по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, эксплуатации и обслуживанию технологического оборудования, проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, ведения учетно-отчетной

документации производства продуктов питания из растительного сырья

Умения:

анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций, определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт, рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья, инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий, контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса, организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Знания:

технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг, технологии бизнес-планирования производственной, финансовой и инвестиционной деятельности, методы расчета экономической эффективности разработки и внедрения новой продукции из растительного сырья, технологии производства и организации производственных и технологических процессов, требования к качеству выполнения технологических операций, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья, методы планирования, контроля и оценки качества выполнения технологических операций, виды, формы и методы мотивации, включая материальное и нематериальное стимулирование, персонала, правила первичного документооборота, учета и отчетности, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

Иметь практический опыт:

обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций, определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию, обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий, оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции, обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

Умения:

вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства, проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществлять технологические регулировки оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, подбирать оборудование и системы автоматизации, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации

технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья

Знания:

виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, методы теххимического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий из растительного сырья, способы технологических регулировок оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, принципы измерения, регулирования, контроля параметров и автоматического управления параметрами технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, порядок расчета рецептур, формы и виды документов на новые виды хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья

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.

Иметь практический опыт:

подготовки рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред, техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществления безопасного хранения, применения и транспортировки реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведения учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанным с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты

Умения:

пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды, готовить реактивы и растворы заданной концентрации, питательные среды заданного состава, отбирать средства измерения, приборы, лабораторное оборудование, химическую посуду и инструменты, необходимые для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды, соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования, составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы, вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов

Знания:

требования к рабочему месту по проведению исследований, правила подготовки

к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правила работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правила хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способы мытья и дезинфекции химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, способы приготовления растворов и методы их расчетов, способы определения концентрации растворов, правила подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методы проведения испытаний образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

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

Иметь практический опыт:

отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации

Умения:

осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды, проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование, представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования, рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований, утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы, осуществлять химический и физико-химический анализ, производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов, применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты, вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

Знания:

нормативные правовые акты и нормативно-техническая документация, регламентирующие вопросы и методы лабораторного исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, документооборот при проведении лабораторных исследований, способы приготовления калибровочных растворов, назначение и классификация химической посуды, требования к химической посуде, средства и способы мытья химической посуды, виды, назначение и устройство лабораторного оборудования, правила сборки, подготовки к работе лабораторных установок, свойства реактивов, требования, предъявляемые к реактивам, правила обращения с реактивами и их хранения, методики

приготовления растворов различных концентраций, назначение, виды, способы и техника выполнения пробоотбора, технологический процесс приготовления питательных сред, методика проведения полярографических, спектральных и пробирных анализов, назначение, классификация химико-аналитических лабораторий, требования к химико-аналитическим лабораториям, нормативно-техническая документация по выполнению исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технология проведения качественного и количественного анализа веществ химическими и физико-химическими методами, методы расчета результатов проведения лабораторного анализа, правила оформления лабораторных журналов и протоколов анализа, требования охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.

Иметь практический опыт:

планирования основных показателей производственного процесса; оценки эффективности производственного процесса; принятия управленческих решений по организации производственного процесса

Умения:

рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения

Знания:

принципы и формы организации производственного процесса; методики расчета выхода готовой продукции; структура издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета экономических показателей

ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

Иметь практический опыт:

планирования работ структурного подразделения; оценки эффективности деятельности структурного подразделения; принятия управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями

Умения:

планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями; оформлять и проверять планы работ по установленной форме

Знания:

принципы планирования работ исполнителям; основные приемы организации работ исполнителей; способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями

ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива.

Иметь практический опыт:

контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; расчета потребности производства в сырье, материалах и таре; инструктажа и обучения персонала на рабочих местах; обеспечения безопасных условий труда на производстве; разработки мероприятий с целью устранения рисков или снижения их до допустимого уровня и повышения безопасности выпускаемой продукции; участие в планировании основных показателей производства

Умения:

применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре; проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах; организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте; обеспечивать безопасные условия труда на производстве

Знания:

принципы планирования работы трудового коллектива; основные приемы организации работы трудового коллектива; правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени

ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива.**Иметь практический опыт:**

группировки и анализа информации; расчета показателей производительности труда; расчета экономического эффекта от внедрения мероприятий научной организации труда; расчета суммы прибыли, процента рентабельности; расчета показателей использования производственных мощностей, основных и оборотных средств

Умения:

использовать различные методы контроля работы трудового коллектива; осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности; принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива

Знания:

способы и показатели оценки результатов работы трудового коллектива

ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию.**Иметь практический опыт:**

ведения утверждённой учётно-отчётной документации; проверки товарного оформления и хранения продукции; оформления документов на отпущенную продукцию; составления отчетов по расходу сырья, вспомогательных материалов, упаковки и тары; учета брака и анализа причин образования дефектов продукции

Умения:

оформлять учётно-отчётную документацию; проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции; проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию; составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары; вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции; определять потребности в рабочей силе; вести учет рабочего времени

Знания:

учет и отчетность в производстве продуктов питания из растительного сырья; основы производственного учета; материальный баланс сырья, вспомогательных, упаковочных материалов и тары; нормы времени и выработки по технологическим операциям

ПК. 5.1 Подготавливать и дозировать сырье.**Иметь практический опыт:**

выполнения работ по производству дрожжей; хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста.

Умения:

размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами; пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; оценивать качество сырья по органолептическим показателям; оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;

Знания:

способы изменения температуры дрожжей; правила организации работ в цеху; требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами. характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей

ПК. 5.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам**Иметь практический опыт:**

приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования

Умения:

оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; определять различными методами готовность теста в процессе созревания

Знания:

способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема

ПК. 5.3 Производить разделку хлебобулочных изделий из различных видов теста**Иметь практический опыт:**

деления теста вручную; формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную

Умения:

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 отделывать поверхности полуфабрикатов; контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции рассчитывать упек и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям

Знания:

методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; структуру и

физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста; правила работы на тестоприготовительном оборудовании устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования

ПК. 5.4 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для приготовления хлебобулочных изделий

Иметь практический опыт:

наладки и регулирования режима работы печи;

Умения:

пользоваться приобретенными знаниями при работе на оборудовании для выпечки готовых изделий

Знания:

поточные линии хлебопекарного производства; машины и аппараты для выпечки хлебобулочных изделий. принцип действия, правила эксплуатации и безопасного использования оборудования хлебопекарного производства

ПК 5.5 Производить отбраковку, упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.

Иметь практический опыт:

укладки готовой продукции; упаковки готовой продукции вручную; упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; устранения мелких неполадок упаковочного оборудования

Умения:

упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки

Знания:

требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования; возможные неисправности и способы их выявления

Паспорт фонда оценочных средств по производственной практике

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

№ п/ п	Разделы практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			Наименование	№ задания соответствующего вида работ по ОМ	
1	Введение	ОК01, ОК09	Собеседование	1	Уровневая шкала
2.	Характеристика базового предприятия.	ОК01, ОК09	Собеседование (защита отчета по практике)	2	Уровневая шкала

3	Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	ПК 1.1, ПК 1.2	Собеседование (защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала
4	Организация и осуществление технологического процесса приготовления полуфабрикатов при производстве изделий	ПК 1.1, ПК 1.2	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	4	Уровневая шкала Уровневая шкала
5	Организация и осуществление технологического процесса производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	ПК 1.1, ПК 1.2	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	5	Уровневая шкала
6	Индивидуальное задание	ПК 1.1, ПК 1.2	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

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

№ п/ п	Разделы практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			Наименование	№ задания соответствующего видам работ по ОМ	
1	Введение	ОК01, ОК09	Собеседование	1	Уровневая шкала
2.	Характеристика базового предприятия.	ОК01, ОК09	Собеседование (защита отчета по практике)	2	Уровневая шкала
3	Виды автоматизированных технологических линий для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	ПК 2.1, ПК 2.2	Собеседование (защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала
4	Организация работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1, ПК 1.2	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	4	Уровневая шкала Уровневая шкала
5	Технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	ПК 2.1, ПК 2.2	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	5	Уровневая шкала

6	Индивидуальное задание	ПК 2.1, ПК 2.2	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала
---	------------------------	-------------------	---	-----	-----------------

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

№ п/п	Разделы практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			Наименование	№ задания соответствующего видам работ по ОМ	
1	Введение	ОК01, ОК09	Собеседование	1	Уровневая шкала
2.	Характеристика базового предприятия.	ОК01, ОК09	Собеседование (защита отчета по практике)	2	Уровневая шкала
3	Отбор проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и подготовка их к анализу.	ПК 3.1, ПК 3.2	Собеседование (защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала
4	Лабораторная посуда. Реактивы и их подготовка.	ПК 3.1, ПК 3.2	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	4	Уровневая шкала Уровневая шкала
5	Охрана труда	ПК 3.1, ПК 3.2	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	5	Уровневая шкала
6	Индивидуальное задание	ПК 3.1, ПК 3.2	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

ПМ 04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

№ п/п	Разделы практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			Наименование	№ задания соответствующего видам работ по ОМ	
1	Введение	ОК01, ОК09	Собеседование	1	Уровневая шкала

2.	Характеристика базового предприятия.	ОК01, ОК09	Собеседование (защита отчета по практике)	2	Уровневая шкала
3	Организация, планирование и контроль работы структурного подразделения	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Собеседование (защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала
4	Основы руководства работой структурного подразделения	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	4	Уровневая шкала Уровневая шкала
5	Организация производственного и технологического процесса	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	5	Уровневая шкала
6	Основные показатели деятельности предприятия	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	5	Уровневая шкала
7	Индивидуальное задание	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

№ п/п	Разделы практики	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			Наименование	№ задания соответствующего видам работ по ОМ	
1	Введение	ОК01, ОК09	Собеседование	1	Уровневая шкала
2.	Характеристика базового предприятия.	ОК01, ОК09	Собеседование (защита отчета по практике)	2	Уровневая шкала
3	Выпечка хлеба и хлебобулочных изделий	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	Собеседование (защита отчета по практике)	3	Уровневая шкала
4	Выпечка мучных кондитерских изделий	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	4	Уровневая шкала Уровневая шкала

5	Выпечка бараночных изделий	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	5	Уровневая шкала
6	Индивидуальное задание	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5	Задания по видам работ Собеседование (защита отчета по практике)	3.2	Уровневая шкала

1. Оценочные средства для промежуточной аттестации (типовые задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения практики)

3.1 Типовые задания, соответствующие видам работ

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

1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции
2. Дать характеристику предприятия, ассортимента продукции и услуг
3. Вводный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены
4. Проверка качества сырья для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
5. Контроль качества хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий..
6. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
7. Оформление технологической документации производства хлеба хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий..
8. Обобщение материала, составление отчета

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

1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции
2. Дать характеристику предприятия, ассортимента продукции и услуг
3. Вводный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены
4. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.. Требования, предъявляемые к ним. Возможные неполадки и способы их устранения.
5. Требования к размещению предприятия и его территории.
6. Требования к производственным и вспомогательным помещениям и их

содержанию

7. Метрологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

8. Экологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

9. Санитарно-гигиенический режим работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях

10. Обобщение материала, составление отчета

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

1. Осуществление отбора проб сырья, полуфабрикатов и готовой продукции хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств

2. Приготовление растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований.

3. Нормативно-техническая документация по проведению лабораторных исследований

4. Приготовление растворов и методы их расчетов в соответствии с используемыми методами исследований

5. Питательные среды

6. Полярографические, спектральные и пробирные анализы

7. Функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий

8. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации

9. Требования охраны труда, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования

10. Обобщение материала, составление

ПМ 04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции

2. Дать характеристику предприятия, ассортимента продукции и услуг

3. Вводный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены

4. Организация рабочих мест, расстановка кадров, обеспечение рабочих мест предметами и средствами труда. Инструктаж на рабочем месте

5. Особенности менеджмента, психологии и конфликтологии в профессиональной деятельности. Этика делового общения в коллективе, корпоративная культура

6. Компетенции, профессиональные навыки, знания, умения, личные качества работника на производстве как элементы выстраивания эффективной кадровой модели

7. Принципы, формы и методы организации производственного и технологического процесса на производстве

8. Техническая документация. Стандарты системы качества для

перерабатывающих предприятий и сертификация продуктов переработки

9. Производственные показатели: понятие, характеристика, виды и примеры

10. Классификация затрат на производстве, себестоимость продукции, амортизация.

11. Доходы, прибыль, рентабельность работы предприятия

12. Обобщение материала, составление отчета

ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

1. Указать вид практики, цели и задачи, место прохождения практики, осваиваемые компетенции

2. Дать характеристику предприятия, ассортимента продукции и услуг

3. Вводный инструктаж на предприятии. Требования ТБ и личной гигиены

4. Контроль параметров выпечки и определение готовности хлеба и хлебобулочных изделий

5. Контроль параметров выпечки и определение готовности выпеченных мучных кондитерских изделий

6. Контроль параметров выпечки и определение готовности бараночных изделий

7. Обобщение материала, составление отчета

3.2. Индивидуальные задания

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

Приведите схемы 3 наиболее значимых единиц выбранной линии производства. Опишите их устройство и принцип работы

1. линии для производства формового хлеба с туннельными печами
2. линии для производства формового хлеба с расстойно-печным агрегатом
3. линии с туннельной печью для производства круглого подового хлеба
4. линии для производства сдобы и булочной мелочи
5. линии для производства мелкоштучных изделий
6. линии для производства бараночных изделий
7. линии для производства сдобных сухарей
8. линии для производства хлебных палочек
9. линии для производства соломки
10. линии производства отливной леденцовой карамели
11. линии производства карамели с начинкой
12. линии производства конфет с желевыми
13. линии производства глазированных конфет типа «Птичье молоко»
14. линии производства глазированных конфет с помадными корпусами
15. линии производства глазированных конфет с корпусами из массы пралине
16. линии производства ириса тираженногo
17. линии производства куполообразных конфет типа «Трюфели»
18. линии производства конфет «Грильяж в шоколаде»
19. линии производства ликерных корпусов конфет
20. линии производства формового яблочного и желевного мармелада
21. линии производства трехслойного желевного мармелада

22. линии производства желейного мармелада типа «Апельсиновые и лимонные дольки»
23. линии производства мармелада отливкой в сахар
24. линии производства зефира на пектине
25. линии производства глазированного зефира
26. линии производства пастилы
27. линии производства сахарного печенья
28. линии производства галет и крекеров
29. линии производства затяжных сортов печенья
30. линии производства вафель с начинками фирмы
31. линии производства шоколадных масс фабрики «Красный Октябрь»
32. линии производства шоколадных батончиков
33. линии производства пористого шоколада
34. линии для производства длинных макаронных изделий с сушкой на бастунах
35. линии для производства коротких макаронных изделий с конвейерными сушилками
36. линии для производства коротких макаронных изделий с барабанными сушилками
37. линии для производства макарон с сушкой в лотковых кассетах

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

Приведите схему автоматизированной или поточно-механизированной линии и опишите организацию ее работы

1. линии для производства формового хлеба с туннельными печами
2. линии для производства формового хлеба с расстойно-печным агрегатом
3. линии с туннельной печью для производства круглого подового хлеба
4. линии для производства сдобы и булочной мелочи
5. линии для производства мелкоштучных изделий
6. линии для производства бараночных изделий
7. линии для производства сдобных сухарей
8. линии для производства хлебных палочек
9. линии для производства соломки
10. линии производства отливной леденцовой карамели
11. линии производства карамели с начинкой
12. линии производства конфет с желейными
13. линии производства глазированных конфет типа «Птичье молоко»
14. линии производства глазированных конфет с помадными корпусами
15. линии производства глазированных конфет с корпусами из массы пралине
16. линии производства ириса тираженного
17. линии производства куполообразных конфет типа «Трюфели»
18. линии производства конфет «Грильяж в шоколаде»
19. линии производства ликерных корпусов конфет
20. линии производства формового яблочного и желейного мармелада
21. линии производства трехслойного желейного мармелада
22. линии производства желейного мармелада типа «Апельсиновые и лимонные дольки»
23. линии производства мармелада отливкой в сахар
24. линии производства зефира на пектине

25. линии производства глазированного зефира
26. линии производства пастилы
27. линии производства сахарного печенья
28. линии производства галет и крекеров
29. линии производства затяжных сортов печенья
30. линии производства вафель с начинками фирмы
31. линии производства шоколадных масс фабрики «Красный Октябрь»
32. линии производства шоколадных батончиков
33. линии производства пористого шоколада
34. линии для производства длинных макаронных изделий с сушкой на бастунах
35. линии для производства коротких макаронных изделий с конвейерными сушилками
36. линии для производства коротких макаронных изделий с барабанными сушилками
37. линии для производства макарон с сушкой в лотковых кассетах

ПМ 03 «Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов»

1. Технохимический контроль производства формового хлеба
2. Технохимический контроль производства круглого подового хлеба
3. Технохимический контроль производства сдобы и булочной мелочи
4. Технохимический контроль производства мелкоштучных изделий
5. Технохимический контроль производства бараночных изделий
6. Технохимический контроль производства сдобных сухарей
7. Технохимический контроль производства хлебных палочек
8. Технохимический контроль производства соломки
9. Технохимический контроль производства отливной леденцовой карамели
10. Технохимический контроль производства карамели с начинкой
11. Технохимический контроль производства конфет с желевыми
12. Технохимический контроль производства глазированных конфет типа «Птичье молоко»
13. Технохимический контроль производства глазированных конфет с помадными корпусами
14. Технохимический контроль производства глазированных конфет с корпусами из массы пралине
15. Технохимический контроль производства ириса тираженного
16. Технохимический контроль производства куполообразных конфет типа «Трюфели»
17. Технохимический контроль производства конфет «Грильяж в шоколаде»
18. Технохимический контроль производства ликерных корпусов конфет
19. Технохимический контроль производства формового яблочного и желевого мармелада
20. Технохимический контроль производства трехслойного желевого мармелада
21. Технохимический контроль производства желевого мармелада типа «Апельсиновые и лимонные дольки»
22. Технохимический контроль производства мармелада отливкой в сахар
23. Технохимический контроль производства зефира на пектине
24. Технохимический контроль производства глазированного зефира
25. Технохимический контроль производства пастилы
26. Технохимический контроль производства сахарного печенья

27. линии производства галет и крекеров
28. Технохимический контроль производства затяжных сортов печенья
29. Технохимический контроль производства вафель с начинками фирмы
30. Технохимический контроль производства шоколадных масс фабрики «Красный Октябрь»
31. Технохимический контроль производства шоколадных батончиков
32. Технохимический контроль производства пористого шоколада
33. Технохимический контроль производства длинных макаронных изделий с сушкой на бастунах
34. Технохимический контроль производства коротких макаронных изделий с конвейерными сушилками
35. Технохимический контроль производства коротких макаронных изделий с барабанными сушилками
36. Технохимический контроль производства макарон с сушкой в лотковых кассетах

ПМ 04 «Обеспечение деятельности структурного подразделения»

1. Определение целей организации и структуры ее функциональных подразделений
2. Расчет показателей использования основных средств
3. Расчет показателей использования оборотных средств
4. Расчет бюджета рабочего времени и составление графика выхода рабочих на работу
5. Расчет технически обоснованных норм
6. Расчет заработной платы работников предприятия при сдельной форме оплаты труда
7. Расчет заработной платы работников предприятия при повременной форме оплаты труда
8. Расчет фонда заработной платы и среднемесячной заработной платы
9. Расчет себестоимости продукции и показателей снижения себестоимости
10. Расчет экономических показателей работы предприятия
11. Оформление документов на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукции
12. Оформление табеля учета рабочего времени работников
13. Правовые основы организации работы структурного подразделения
14. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений
15. Нормативно-правовые документы при трудоустройстве
16. Дисциплинарная и материальная ответственность работника
17. Общие законы организации
18. Законы и закономерности организации
19. Принципы организации
20. Связующие процессы в организации
21. Принятие управленческих решений

ПМ 05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих»

1. Технологическая последовательность разделки теста и формование пшеничного формового хлеба, требования к качеству
2. Технологическая последовательность разделки теста и формование подового хлеба из пшеничной муки в/с, требования к качеству
3. Технологическая последовательность разделки теста и формование

- баранок, требования к качеству
4. Технологическая последовательность разделки теста и формование сдобы обыкновенной, требования к качеству
 5. Технологическая последовательность разделки теста и формование пшеничного столичного батона, требования к качеству.
 6. Технологическая последовательность разделки теста и формование хлеб бородинского, требования к качеству
 7. Технологическая последовательность разделки теста и формование хлеба ржанопшеничного, требования к качеству
 8. Технологическая последовательность разделки теста и формование булочки сдобный из пшеничного теста, требования к качеству
 9. Технологическая последовательность разделки теста и формование слойки свердловской, требования к качеству
 10. Технологическая последовательность разделки теста и формование кекса, требования к качеству.
 11. Технологическая последовательность разделки теста и формование сухарных плит, требования к качеству.
 12. технологическая последовательность разделки теста и формование формового хлеба, требования к качеству.
 13. Технологическая последовательность разделки теста и формование батона нарезного, требования к качеству
 14. Составить технологическую схему процесса выпечки бараночных изделий. Составить алгоритм экспертизы качества бараночных изделий.
 15. Изложить классификацию хлебопекарных печей по технологическому назначению и способу обогрева пекарной камеры.
 16. Составить технологическую схему процесса выпечки и отделки бисквитного рулета. Перечислить требования, предъявляемые к качеству изделий.
 17. Составить технологическую схему выпечки и отделки ромовой бабы. Перечислить требования, предъявляемые к качеству изделий.
 18. Составить технологическую схему отделки пирожного «Трубочка со сливочным кремом» из слоеного теста. Перечислить требования, предъявляемые к качеству изделий.
 19. Составить технологическую схему выпечки и отделки кекса «Столичный». Перечислить требования, предъявляемые к качеству изделий.
 20. Составить технологическую схему выпечки и отделки пирожного «Творожное кольцо» из заварного полуфабриката. Перечислить требования, предъявляемые к качеству изделий.
 21. Составить технологическую схему процесса приготовления тиражного сиропа и его использование
 22. Составить технологическую схему процесса выпечки полуфабриката из пряничного теста. Перечислить требования, предъявляемые к качеству выпеченного полуфабриката
 23. Составить технологическую схему процесса приготовления помады шоколадной и ее использование
 24. Составить технологическую схему процесса выпечки полуфабриката из воздушного теста. Перечислить требования, предъявляемые к качеству выпеченного полуфабриката.
 25. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из заварного полуфабриката. Перечислить требования, предъявляемые к качеству выпеченного полуфабриката
 26. Составить алгоритм приготовления и отделки фирменного пирожного из слоеного полуфабриката. Перечислить требования, предъявляемые к качеству выпеченного полуфабриката изделия

27. Правильность упаковывания готовой продукции в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид продукции.
28. Правильность укладки изделий в лотки, вагонетки, контейнеры в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид продукции
29. Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям
30. Особенности упаковки готовой продукции вручную
31. Произвести отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку баранок
32. Произвести отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку хлеба бородинского
33. Произвести отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку булочки сдобной
34. Произвести отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку сухарей «Киевские»
35. Произвести отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона нарезного
36. Произвести отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку батона столового
37. Произвести отбраковку, укладку в лотки, упаковку и маркировку формового хлеба

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии уровня освоения компетенций и оценки выполнения работ, индивидуальных заданий

Отсутствие сформированности компетенции - оценка «неудовлетворительно»	Базовый уровень освоения компетенции - оценка «удовлетворительно»	Повышенный уровень освоения компетенции - оценка «хорошо»	Повышенный уровень освоения компетенции – оценка «отлично»
<p>Неспособность обучаемого самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены руководителем практики вместе с образцом их решения, отсутствие самостоятельности в применении умения к выполнению заданий практики и неспособность самостоятельно проявить практический опыт повторения решения поставленной задачи по стандартному образцу свидетельствуют об отсутствии сформированной компетенции.</p> <p>Отсутствие подтверждения наличия сформированности компетенции свидетельствует об отрицательных результатах освоения практики.</p>	<p>Если обучаемый демонстрирует самостоятельность в применении знаний, умений и практического опыта, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик, к решению учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным руководителем практики, следует считать, что компетенция сформирована, но ее уровень недостаточно высок. Поскольку выявлено наличие сформированной компетенции, ее следует оценивать положительно, но на низком уровне.</p>	<p>Способность обучающегося продемонстрировать самостоятельное применение знаний, умений и практического опыта, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик, при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял руководитель практики при потенциальном формировании компетенции, подтверждает наличие сформированной компетенции, на более высоком уровне.</p> <p>Наличие сформированной компетенции на повышенном уровне самостоятельности со стороны обучаемого при ее практической демонстрации в ходе решения аналогичных заданий следует оценивать как положительное и устойчиво закрепленное в практическом опыте.</p>	<p>Обучаемый демонстрирует способность к полной самостоятельности (допускаются консультации с руководителем практики по сопутствующим вопросам) в выборе способа решения не известных или нестандартных заданий в рамках практики с использованием знаний, умений и практического опыта, полученных в ходе освоения учебных дисциплин, междисциплинарных курсов и практик, следует считать компетенцию сформированной на высоком уровне.</p> <p>Присутствие сформированной компетенции на высоком уровне, способность к ее дальнейшему саморазвитию и высокой адаптивности практического применения к изменяющимся условиям профессиональной задачи.</p>

Критерии оценивания содержания и оформления отчета по практике

	Шкала оценивания			
	Отсутствие сформированности компетенции – оценка «неудовлетворительно»	Базовый уровень освоения компетенции - оценка «удовлетворительно»	Повышенный уровень освоения компетенции - оценка «хорошо»	Повышенный уровень освоения компетенции – оценка «отлично»
	показатели			
Соответствие содержания теме работы и полнота ее раскрытия	содержание работы не соответствует теме	содержание работы соответствует не в полной мере теме, тема не полностью раскрыта	содержание соответствует теме работы, тема раскрыта не в полном объеме	содержание соответствует теме работы, тема раскрыта в полном объеме
Соответствие содержания требованиям методических указаний	полностью не соответствует	требования выполнены со значительными замечаниями	несоответствия носят незначительный характер	полностью соответствует требованиям
Требования к оформлению работы	<p>- документы по практике не оформлены в соответствии с требованиями.</p> <p>- описание и анализ видов профессиональной деятельности, выполненных заданий отсутствует или носит фрагментарный характер.</p> <p>Оформляется дневник практики, формируется аттестационный лист, характеристика.</p>	<p>- низкий уровень владения профессиональным стилем речи в изложении материала.</p> <p>- низкий уровень оформления документации по практике;</p> <p>- низкий уровень владения методической терминологией.</p> <p>- носит описательный характер, без элементов анализа.</p> <p>- низкое качество выполнения заданий, направленных на формирование компетенций.</p> <p>Оформляется дневник практики, формируется аттестационный лист, характеристика.</p>	<p>- выполнен не в полном объеме и в соответствии с требованиями.</p> <p>- грамотно используется профессиональная терминология - четко и полно излагается материал, но не всегда последовательно.</p> <p>- описывается анализ выполненных заданий, но не всегда четко соотносится выполнение профессиональной деятельности с формированием определенной компетенции.</p> <p>Оформляется дневник практики, формируется аттестационный лист, характеристика</p>	<p>- выполнен в полном объеме и в соответствии с требованиями.</p> <p>- результативность практики представлена в количественной и качественной обработке, продуктах деятельности.</p> <p>- материал изложен грамотно, доказательно.</p> <p>- свободно используются понятия, термины, формулировки.</p> <p>- выполненные задания соотносятся с формированием компетенций.</p> <p>Оформляется дневник практики, формируется аттестационный лист, характеристика</p>

<p>Качество выполнения работы</p>	<p>имеются значительные логические нарушения в изложении материала; выводы не соответствуют фактическому материалу, либо носят необоснованный характер</p>	<p>имеются незначительные логические нарушения в изложении материала; выводы не в полной мере соответствуют фактическому материалу</p>	<p>материал изложен логично; сделаны самостоятельные выводы, отвечающие фактическому материалу</p>	<p>материал изложен логично и доказательно; выводы самостоятельные, полные, соответствуют фактическому материалу</p>
<p>Качество защиты</p>	<p>обучающийся не владеет материалом, показывает неудовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на поставленные вопросы дает неправильные ответы</p>	<p>обучающийся не в полной мере владеет материалом, показывает удовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на большинство вопросов дает неправильные ответы</p>	<p>обучающийся владеет материалом, показывает хорошие знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на большинство вопросов дает правильные ответы,</p>	<p>обучающийся свободно владеет материалом, показывает отличные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; правильно отвечает на вопросы по теме работы</p>