

Государственное бюджетное учреждение Калининградской области  
профессиональная образовательная организация  
«Технологический колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

по специальности  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Советск  
2023 год

СОГЛАСОВАНО  
заведующий учебно-методическим отделом  
*И. А. Ивашкина*  
31 августа 2023 года

Рабочая программа по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья разработана на основе:

- приказа Министерства образования и науки РФ от 18 мая 2022 года N 341 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ 10 июня 2022 года регистрационный N 68840, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии;
- примерной основной образовательной программы по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного Приказом Министерства просвещения России от 18.05.2022 N 341.

**Организация-разработчик:** государственное бюджетное учреждение Калининградской области профессиональная образовательная организация «Технологический колледж»

**Разработчик:**

Кулинцова М.В. преподаватель

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технологии продуктов питания и товароведения», протокол № 01 от 30 августа 2023 года *Ивашкина И. А.*

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол № 01 от 31 августа 2023 года.

Согласовано:

ИП Спирина Л.Н.  
кондитерская "Сэр Эклер"  
директор

*ЛН* Спирина Людмила Николаевна

МП



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)</b>

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения производственной практики (преддипломной) в форме практической подготовки

В результате изучения производственной практики (преддипломной) в форме практической подготовки обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование общих компетенций</i>
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
<b>ОК 09</b>	<b><i>Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</i></b>

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<i>Код</i>	<i>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</i>
<b>ВД</b>	<b>Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</b>
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

#### 1.1.3. В результате освоения производственной практики (преддипломной) обучающийся должен

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"><li>- контроля качества сырья и готовой продукции;</li><li>- ведения технологического процесса производства различных видов изделий;</li><li>- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов изделий.</li><li>- планирования основных показателей производственного процесса; оценка эффективности производственного процесса;</li><li>- принятие управленческих решений по организации производственного процесса;</li><li>- планирования работ структурного подразделения;</li><li>- оценка эффективности деятельности структурного подразделения;</li><li>- принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями</li></ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"><li>- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li><li>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</li><li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию;</li> <li>- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;</li> <li>- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</li> <li>- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>- рассчитывать фактический расход сырья для производства изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов изделий;</li> <li>- работать на высокотехнологическом оборудовании по производству изделий;</li> <li>- разрабатывать новые виды изделий;</li> <li>- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения;</li> <li>- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</li> <li>- оформлять и проверять планы работ по установленной форме;</li> <li>- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре.</li> </ul>
знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы и формы организации производственного процесса;</li> <li>- методики расчета выхода готовой продукции;</li> <li>- структура издержек производства и пути снижения затрат;</li> <li>- методики расчета экономических показателей;</li> <li>- принципы планирования работ исполнителям;</li> <li>- основные приемы организации работ исполнителей;</li> <li>- способы и показатели оценки качества работ, выполняемых исполнителями;</li> <li>- принципы планирования работы трудового коллектива;</li> <li>- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок;</li> <li>- классификацию и групповую характеристику изделий;</li> <li>- технологию и организацию производства изделий;</li> <li>- технологию производства хлебобулочных, кондитерских мучных, кондитерских сахаристых и макаронных изделий;</li> <li>- причины дефектов изделий и способы их устранения;</li> <li>- требования, предъявляемые к качеству изделий;</li> <li>- режимы хранения изделий;</li> <li>- нормирование расхода сырья;</li> <li>- способы борьбы с потерями и затратами при производстве изделий;</li> <li>- новые технологии в производстве хлебобулочных, кондитерских мучных, кондитерских сахаристых и макаронных изделий;</li> <li>- методику разработки макаронных изделий</li> </ul>

**1.3. Количество часов, отводимое на освоение производственной практики (преддипломной) в форме практической подготовки - 144 часа**

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

#### 3.1. Тематический план производственной практики (преддипломной) в форме практической подготовки

Общие и профессиональные компетенции	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПДП	Виды работ	Наименования тем производственной практики (преддипломной)	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 4.5. ОК 1. ОК 9.	ПДП	144	Производство хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	12
				Проведение органолептической оценки качества сырья.	12
				Оформление документов на отпуск сырья со склада.	12
				Обслуживание оборудования для производства хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий.	
				Проведение контроля качества готовой продукции	12
				Проведение расчета производственных рецептур для производства хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий.	12
				Оформление документов на отпуск готовой продукции со склада	12
				Соблюдение технологических параметров производства хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий.	12
				Соблюдение технологических параметров производства хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий.	12
				Соблюдение технологических параметров производства хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий.	12
				Регулирование режима работы технологического оборудования по производству хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий.	
Обслуживание оборудования для производства хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий.	24				
			<b>ВСЕГО</b>	<b>144</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы производственной практики (преддипломной) предполагает участие в выполнении технологических процессов по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, знаний, умений.

Производственная практика (преддипломная) проводится в организациях по профилю специальности на основе договоров, заключаемых между образовательным учреждением и организациями.

#### **3.2. Активные и интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях:**

групповые дискуссии, разбор конкретных ситуаций, мультимедийная презентация, деловые и ролевые игры, индивидуальные и групповые проекты

**3.3. При реализации образовательной программы могут применяться** электронное обучение и дистанционные образовательные технологии

#### **3.4. Для реализации программы производственной практики (по профилю специальности) предусмотрены следующие специальные помещения:**

Лаборатория «Автоматизация технологических процессов», «Микробиология, санитарии и гигиены», «Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».

##### **Лаборатория «Автоматизации технологических процессов»**

*Оборудование:* рабочее место преподавателя; посадочные места по количеству обучающихся; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, комплект учебно-методической документации; комплект учебного оборудования «Датчики технологических параметров». Комплект учебного оборудования «Измерительные приборы давления, расхода, температуры»; комплект учебного оборудования «Промышленные датчики уровня»; комплект учебного оборудования «Приборы и методы измерения давления».

*Технические средства обучения:* компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам процессы и аппараты пищевых производств.

##### **Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены»**

*Оборудование:* рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, шкафы для хранения приборов, микроскопы; коллекция микроорганизмов; стерильные боксы; измерительное оборудование: весы, pH-метр; испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование. общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы; оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели; оборудование для санитарной обработки: мытья, дезинфекции, сушки.

*Технические средства обучения:* компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам профессионального модуля.

##### **Лаборатория «Контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции»**

*Оборудование:* рабочее место преподавателя; комплект учебно-наглядных пособий; доска, шкаф для хранения учебно-методической документации, шкафы для хранения приборов и

посуды, общелабораторное оборудование: химическая посуда, специальная мебель, штативы. Оборудование и приборы для подготовки проб: фильтры, гомогенизаторы, мешалки, встряхиватели; измерительное оборудование: весы, pH-метр; испытательное оборудование и нагревательные приборы: термостаты, дистиллятор, сушильные шкафы, водяные бани, ультразвуковое оборудование; лабораторное оборудование, приборы для проведения физико-химических анализов (фотоэлектроколориметр, сахариметр и др.), микроскоп; оборудование для санитарной обработки: мытья, стерилизации, сушки, раздаточный и дидактический материал;

*Технические средства обучения:* компьютер с лицензионным программным обеспечением; принтер, интерактивная доска, мультимедийный проектор и экран; комплект видеоматериалов по темам профессионального модуля.

### **3.5. Оснащение баз практик**

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику (по профилю специальности).

Производственная практика (по профилю специальности) реализуется в организациях пищевого профиля, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: Пищевая промышленность, включая производство хлеба, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики (по профилю специальности) соответствует содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

### **3.6. Требования к практической подготовке обучающихся**

Практическая подготовка при реализации образовательной программы среднего профессионального образования направлена на совершенствование модели практико-ориентированного обучения, усиление роли работодателей при подготовке специалистов среднего звена путем расширения компонентов образовательной программы, предусматривающих моделирование условий, непосредственно связанных с будущей профессиональной деятельностью, а также обеспечения условий для получения обучающимися практических навыков и компетенций, соответствующих требованиям, предъявляемым работодателями к квалификациям специалистов, рабочих.

Образовательная организация самостоятельно проектирует реализацию образовательной программы и ее отдельных частей (дисциплины, междисциплинарные курсы, профессиональные модули, практика и другие компоненты) в форме практической подготовки с учетом требований ФГОС СПО и специфики получаемой специальности.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки:

- реализуется при проведении практических и лабораторных занятий, выполнении курсового проектирования, всех видов практики и иных видов учебной деятельности;
- предусматривает демонстрацию практических навыков, выполнение, моделирование обучающимися определенных видов работ для решения практических задач, связанных с будущей профессиональной деятельностью в условиях, приближенных к реальным производственным;
- может включать в себя отдельные лекции, семинары, мастер-классы, которые предусматривают передачу обучающимся учебной информации, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Образовательная деятельность в форме практической подготовки может быть организована на любом курсе обучения, охватывая дисциплины, профессиональные модули, все виды практики, предусмотренные учебным планом образовательной программы.

Практическая подготовка организуется в учебных, лабораториях, мастерских, учебно-производственном комплексе образовательной организации, а также в специально оборудованных помещениях (рабочих местах) профильных организаций на основании договора о практической подготовке обучающихся, заключаемого между образовательной организацией и профильной организацией, осуществляющей деятельность по профилю соответствующей образовательной программы. Результаты освоения образовательной программы могут быть оценены в рамках промежуточной и государственной итоговой аттестации, организованных в форме демонстрационного экзамена.

### **3.7. Требования к кадровым условиям**

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее трех лет.

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации образовательной программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации не реже одного раза в три года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, а также в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия полученных компетенций требованиям к квалификации педагогического работника.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих опыт деятельности не менее трех лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общем числе педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы, должна быть не менее 25 процентов.

### **3.8. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

#### **Основные печатные издания**

1. Апет Т. К. Технология приготовления мучных изделий: учебное пособие / Т. К. Апет. - 2-е изд., исправленное и доп. – Минск: РИПО, 2021. – 391 с. - ISBN 978-985-7253-23-4.

2. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп.

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1

#### **Основные электронные издания**

1. Кондитерское производство (учебно-исследовательская работа). Лабораторный практикум: учебное пособие / Г. О. Магомедов, И. В. Плотникова, А. А. Журавлев, Т. А. Шевякова. — Воронеж: ВГУИТ, 2020. — 159 с. — ISBN 978-5-00032-478-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/171029> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Технология хлебобулочных изделий. Практикум / Е. И. Пономарева, С. И. Лукина, Н. Н. Алехина, Т. Н. Малютина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45580-5. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/276446> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность: учебник / Т. В. Рензьева, И. Ю. Резниченко, Т. В. Савенкова, В. М. Позняковский ; под общ. ред. В. М. Позняковского. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-012134-5. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1149631> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: по подписке.

4. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 21.11.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Базовая коллекция ЭБС BOOK.ru

#### Дополнительные источники

1. Куликовский А. В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы: учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст: электронный

2. Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства. Практикум: учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 231 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1045703. - ISBN 978-5-16-015677-4. - Текст: электронный.

3. Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров: учебник для среднего профессионального образования / М. А. Николаева, Л. В. Карташова. - Москва: Норма: ИНФРА-М, 2021. - 320 с.: ил. - (Ab ovo). - ISBN 978-5-91768-939-5. - Текст: электронный.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики (преддипломной) осуществляется преподавателем в процессе самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических работ.

Профессиональные и общие компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в	- 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.	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических

соответствии с эксплуатационной документацией		занятиях по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки;
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей;</li> <li>- приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий;</li> <li>- производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий;</li> <li>- производства макаронных изделий;</li> <li>- упаковки и маркировки готовой продукции;</li> <li>- настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</li> </ul>	<p>(преддипломной) в форме практической подготовки;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной дифференцированный зачет</li> </ul>
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование и проведение анализа основных показателей производства;</li> <li>- проведение анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях</li> <li>- планирование работы производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</li> <li>- проведение расчетов по принятой методике основных производственных показателей;</li> <li>- проведение расчетов по себестоимости продукции; распределение рабочих мест для исполнителя;</li> <li>- планирование выполнения работ исполнителя;</li> <li>- планирование хода выполнения работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- проведение инструктажа и контролирование исполнителей на всех стадиях работ;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических занятиях по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки;</li> </ul>
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать экологический риск и оценивать ущерб, причиняемый окружающей среде при выполнении работ и оказании услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- инструктировать операторов и аппаратчиков по выполнению производственных заданий;</li> <li>- контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса;</li> <li>- организовывать работу по проведению лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций, осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях;</li> <li>- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> <li>- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки - дифференцированный зачет</li> </ul>

<p>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</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой, осуществлять мытье, сушку и стерилизацию химической посуды;</li> <li>- 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;</li> <li>- отбирать пробы сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов;</li> <li>- настраивать лабораторное оборудование и производить калибровку мерной посуды;</li> <li>- соблюдать требования охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием;</li> <li>- подготавливать пробы, материалы, комплектующие изделия и испытательное оборудование для проведения лабораторного исследования;</li> <li>- составлять заявки на лабораторную посуду, реактивы и материалы;</li> <li>- вести и составлять необходимую документацию по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки; <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки - дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 3.2 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять химический и физико-химический анализ;</li> <li>- производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</li> <li>- производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов;</li> <li>- применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты;</li> <li>- вести и составлять необходимую документацию в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</li> </ul>	
<p>ПК 4.1 Планировать основные показатели производственного процесса</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирования основных показателей производственного процесса;</li> <li>- оценка эффективности производственного процесса;</li> <li>- принятие управленческих решений по организации производственного процесса;</li> <li>- планирования работ структурного подразделения;</li> <li>- оценка эффективности деятельности структурного подразделения;</li> <li>- принятие управленческих решений по организации выполнения работ исполнителями;</li> </ul>	
<p>ПК 4.2 Планировать выполнение работ исполнителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;</li> <li>- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения;</li> <li>- планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;</li> <li>- оформлять и проверять планы работ по установленной форме,</li> <li>- применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;</li> <li>- рассчитывать потребности производства в сырье, вспомогательных, упаковочных материалах и таре</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной</p>

<p>ПК 4.3 Организовывать работу трудового коллектива</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить инструктаж и обучение персонала на рабочих местах;</li> <li>- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</li> <li>- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</li> <li>- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</li> <li>- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</li> <li>- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива;</li> </ul>	<p>ой практике (преддипломной) в форме практической подготовки;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственно</p>
<p>ПК 4.4 Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать управленческие решения по повышению результативности работы трудового коллектива;</li> <li>- организовывать бесперебойную ритмичную работу на производственном объекте;</li> <li>- обеспечивать безопасные условия труда на производстве;</li> <li>- использовать различные методы контроля работы трудового коллектива;</li> <li>- осуществлять анализ и оценивать работу трудового коллектива по результатам сопоставления результатов работы стандартам деятельности;</li> </ul>	<p>й практике (преддипломной) в форме практической подготовки - дифференцированный зачет</p>
<p>ПК 4.5 Вести учётно-отчётную документацию</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять учётно-отчётную документацию;</li> <li>- проверять операции по товарному оформлению и хранению продукции;</li> <li>- проверять правильность оформления документов на отпущенную продукцию;</li> <li>- составлять отчеты по расходу сырья, материалов и тары;</li> <li>- вести учет брака и анализ причин образования дефектов продукции;</li> <li>- определять потребности в рабочей силе;</li> <li>- вести учет рабочего времени</li> </ul>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– демонстрация знаний основных источников информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– самостоятельный выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в профессиональной деятельности;</li> <li>– способность оценивать эффективность и качество выполнения профессиональных задач;</li> <li>– способность определять цели и задачи профессиональной деятельности;</li> <li>знание требований нормативно-правовых актов в объеме, необходимом для выполнения профессиональной деятельности</li> </ul>	<p>Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– способность работать с нормативно-правовой документацией;</li> <li>демонстрация знаний по работе с текстами профессиональной направленности на государственных и иностранных языках.</li> </ul>	<p>Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения программы</p>