

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.1.1.2
к ОПОП-П по специальности
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

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

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

ПП.05 ПМ 05 Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:	
1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики.....	
1.3. Обоснование часов производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П.....	
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ...	
2.1. Трудоемкость освоения производственной практики	
2.2. Структура производственной практики	
2.3. Содержание производственной практики	
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	
3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики	
3.2. Учебно-методическое обеспечение	
3.3. Общие требования к организации производственной практики	
3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики	
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Цель и место производственной практики в структуре образовательной программы:

Рабочая программа производственной практики (ПП) является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и реализуется в профессиональном цикле после прохождения междисциплинарных курсов (МДК) в рамках профессиональных модулей в соответствии с учебным планом (п. 5.1. ОПОП-П):

<u>ПП 01 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</u>	<u>ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</u>	<u>МДК 01.02 Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</u>
<u>ПП 02 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</u>	<u>ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</u>	<u>МДК 02.01 Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</u>
<u>ПП 05 Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь</u>	<u>ПМ 05 Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь</u>	<u>МДК 05.01 Освоение профессии рабочих 16472 Пекарь</u>

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

Код ОК / ПК	Наименование ОК / ПК
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации

	межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
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 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

Цель производственной практики: приобретение практического опыта в рамках профессиональных модулей данной ОПОП-П по видам деятельности: «ВД 1 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «ВД 2 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», «ВД 5 Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)».

1.2. Планируемые результаты освоения учебной практики

В результате прохождения производственной практики по видам деятельности, предусмотренным ФГОС СПО и запросам работодателей, обучающийся должен получить практический опыт:

Наименование вида деятельности	Практический опыт/ умения
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	эксплуатировать основные виды оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья. подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; поддерживать установленные технологией нормативы выхода и

	<p>сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциям; поддерживать установленные технологией режимы и режимные параметры оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</p>
<p>Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>Анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях.</p> <p>Вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p>
<p>Освоение профессии рабочих (16472 Пекарь)</p>	<p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями; устранять причины, вызывающие ухудшение качества продукции и снижение производительности технологического оборудования производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Вести производственный документооборот по технологическому процессу производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в том числе в электронном виде.</p> <p>Осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; определять потребность в средствах производства и рабочей силе для выполнения общего объема работ по каждой технологической операции на основе технологических карт производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных линиях.</p> <p>Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации.</p> <p>Контролировать выполнение производственных заданий на всех стадиях технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях; рассчитывать заработную плату; рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p> <p>Оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией</p>

1.2.Обоснование часов производственной практики

в рамках вариативной части ОПОП-П

Код ПП	Код ПК/дополнит ельные (ПК*, ПКц)	Практический опыт	Наименование темы практики	Объем часов ПП	Обоснование увеличения объема практики
ПП. 01	ПК 1.2.	регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями; регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	Основы хлебопекарного производства	12	Углубление компетенции ПК 1.2
			Контроль соблюдения требований к качеству сырья при производстве хлеба	12	
			Классификация макаронных изделий	12	
ПП. 02	ПК 2.1	расчета сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; организации выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	Производственный процесс на предприятии и его организация	24	Углубление компетенции ПК 2.1
	ПК 2.2	определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных,	Прием и хранение основного и дополнительного сырья для приготовления хлеба,	12	Углубление компетенции ПК 2.2

		макаронных кондитерских изделий	и хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий		
Объем производственной практики в рамках вариативной части ОПОП-П - <u>72</u> ак.ч.					

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Трудоемкость освоения производственной практики

Код ПП	Объем, ак.ч.	Форма проведения производственной практики (концентрированно/ рассредоточено)	Курс / семестр
ПП. 01	324	концентрированно	2,3/4,6
ПП. 02	252	концентрированно	3,4/6,7
ПП. 05	108	концентрированно	3/5
Всего ПП	684	X	X

2.2. Структура производственной практики

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Виды работ	Наименование тем производственно й практики	Объем часов
ПП 01. ПМ 01. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий				x
ПК 1.1	Раздел 1. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	1. Эксплуатация основных видов оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией; 2. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий; 3. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий.	Тема 1.1. Основы хлебопекарного производства	12
ПК 1.2			Тема 1.2. Хлебопекарные свойства сырья и его подготовка	22
			Тема 1.3 Этапы процесса производства хлебобулочных изделий	30
			Тема 1.4 Ассортимент и выход хлебобулочных изделий	12
			Тема 1.5 Контроль соблюдения требований к качеству сырья при производстве хлеба	24
			Тема 1.6 Организация и осуществление технологического процесса производства хлебобулочных и	24

		кондитерских изделий.	
		Тема 1.7 Основы макаронного производства	12
		Тема 1.8 Основные свойства, пищевая ценность и классификация макаронных изделий	12
		Тема 1.9 Классификация макаронных изделий	12
		Тема 1.10 Краткая характеристика основных стадий производства макаронных изделий	20
		Тема 1.11 Сырье для производства макаронных изделий	24
		Тема 1.12 Подготовка сырья к производству	12
		Тема 1.13 Приготовление и уплотнение макаронного теста.	28
		Тема 1.14 Разделка сырых макаронных изделий	24
		Тема 1.15 Сушка и стабилизация макаронных изделий	24
		Тема 1.16 Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий.	32
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1			324
ПП 02. ПМ 02. Организация процессов производства хлеба,			х

хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий				
ПК 2.1	Раздел 1. Сырье, используемое при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к сырью.	1. Расчет сменных показателей производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с результатами анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; Организация выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями;	Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	24
			Тема 1.2. Организация основного производства	22
			Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	22
			Тема 1.4. Основное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	24
			Тема 1.5. Дополнительное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	24
			Тема 1.6. Прием и хранение основного и дополнительного сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	24
			Тема 1.7. Подготовка сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и	22

			кондитерских изделий	
			Тема 1.8. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	24
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1				186
ПК 2.1	Раздел 2. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Обеспечение технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями.	Тема 2.1 Виды автоматизированных технологических линий для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	16
			Тема 2.2 Обслуживание автоматизированных технологических линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	30
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 2				46
ПК 2.1 ПК 2.2	Раздел 3. Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	Обеспечение технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями;	Тема 3.1. Организация работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.	20

ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 3			20
ПП 05. ПМ 05. Освоение профессии рабочих Пекарь			x
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 1. Освоение профессии рабочих Пекарь	1. Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. 2. Организация и осуществление технологического процесса изготовления хлеба, полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. 3. Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. 4. Работа в производственно-технологической лаборатории.	Тема 1.1 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий различного ассортимента Тема 1.2 Организация выпечки хлеба и хлебобулочных изделий Тема 1.3 Организация выпечки бараночных и сухарных изделий Тема 1.4 Организация выпечки мучных кондитерских изделий
ВСЕГО ПО РАЗДЕЛУ 1			108

2.3. Содержание производственной практики

Наименование разделов профессионального модуля и тем учебной практики	Содержание работ	Объем, ак.ч.
ПП 01. ПМ 01. Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		324
Тема 1.1. Основы хлебопекарного производства	Содержание	12
	Термины и определения в технологии хлеба. Общие понятия. Органолептические показатели. Сырье и полуфабрикаты. Технологические процессы	12
Тема 1.2. Хлебопекарные свойства сырья и его подготовка	Содержание	22
	Контроль качества основного сырья	10
	Контроль качества дополнительного сырья	12
Тема 1.3 Этапы процесса производства хлебобулочных изделий	Содержание	30
	Замес пшеничного дрожжевого теста	10
	Замес ржаного дрожжевого теста	10
	Замес пшеничного бездрожжевого теста	10
Тема 1.4 Ассортимент и выход хлебобулочных изделий	Содержание	12
	Расчет производственных рецептур хлеба и хлебобулочных изделий.	12
Тема 1.5 Контроль соблюдения требований к качеству сырья при производстве хлеба	Содержание	24
	Контроль технологического процесса производства хлебобулочных изделий. Организация контроля технологического процесса производства хлеба. Требования нормативной документации к качеству сырья и продукции	12
	Оценка хлебопекарных достоинств пшеничной муки методом пробных выпечек. Лабораторная пробная выпечка из различных видов муки	12
Тема 1.6 Организация и осуществление технологического процесса производства хлебобулочных и кондитерских изделий.	Содержание	24
	Расчет выхода готовых изделий. Понятие выхода хлеба. Норма выхода. Технологические затраты. Технологические потери.	12
	Расчет величины упека хлебобулочных изделий различного вида. Определение факторов, влияющих на величину упека	12
Тема 1.7 Основы макаронного производства	Содержание	12
	История развития макаронной промышленности	12
Тема 1.8 Основные свойства, пищевая ценность и классификация макаронных изделий	Содержание	12
	Определение органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья	12
Тема 1.9 Классификация макаронных изделий	Содержание	12
	Изучение действующих стандартов на макаронные изделия	12
	Содержание	20

Тема 1.10 Краткая характеристика основных стадий производства макаронных изделий	Расчет массы и температуры воды при замесе теста.	20
Тема 1.11 Сырье для производства макаронных изделий	Содержание	24
	Замес теста	12
	Определение показателей качества макаронного теста	12
Тема 1.12 Подготовка сырья к производству	Содержание	12
	Подготовка дополнительного сырья и добавок	12
Тема 1.13 Приготовление и уплотнение макаронного теста.	Содержание	28
	Подбор типа замеса теста с учетом качества муки и ассортимента.	12
	Составление и расчет рецептуры макаронного теста	16
Тема 1.14 Разделка сырых макаронных изделий	Содержание	24
	Правила эксплуатации машин для резки макарон	12
	Изучение механизмов и машин, относящихся к оборудованию для резки сырых изделий	12
Тема 1.15 Сушка и стабилизация макаронных изделий	Содержание	24
	Изучение процесса сушки макаронных изделий	12
	Изучение устройств и правил эксплуатации сушилок используемых при производстве макаронных изделий	12
Тема 1.16 Сортировка, упаковка и хранение макаронных изделий.	Содержание	32
	Расчет и анализ фактического выполнения норм расхода сырья.	20
	Требования, предъявляемые к упаковке и хранению готовых изделий	12
Промежуточная аттестация в форме зачета		9
ПП. 02. ПМ. 02. Организация процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий		252
Раздел 1. Сырье, используемое при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Требования, предъявляемые к сырью.		186
Тема 1.1. Производственный процесс на предприятии и его организация	Содержание	24
	Организация выполнения технологических операций в соответствии с технологическими инструкциями.	24
Тема 1.2 Организация основного производства	Содержание	22
	Осуществление организационного обеспечения работ в основных и вспомогательных помещениях	22
Тема 1.3. Организация материально-технического обслуживания	Содержание	22
	Расчет производственных рецептур хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	22
Тема 1.4. Основное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных,	Содержание	24
	Органолептическая оценка качества различных сортов муки.	12

макаронных и кондитерских изделий	Определение хлебопекарных свойств пшеничной и ржаной муки.	12
Тема 1.5. Дополнительное сырье для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание	24
	Органолептическая оценка качества разрыхлителей.	12
	Органолептическая оценка качества воды.	12
Тема 1.6. Прием и хранение основного и дополнительного сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание	24
	Оформление приемо-сдаточной документации на получение сырья.	12
	Составление технологической схемы движения муки при бестарном хранении с подбором и характеристикой основного оборудования. Составление схемы внутри складского размещения сырья в соответствии с видом, условиями и сроками хранения.	12
Тема 1.7. Подготовка сырья для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание	22
	Подготовка муки (просеивание, подогрев, очистка), воды, соли и дрожжей.	22
Тема 1.8. Обеспечение технологического процесса приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Содержание	24
	Составление технологических схем приготовления пшеничного теста с указанием режимов.	12
	Приготовление макаронного теста.	12
Раздел 2. Автоматизированные технологические линии для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.		46
Тема 2.1. Виды автоматизированных технологических линий для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание	16
	Изучение схем автоматизированных технологических линий для производства хлеба. Изучение стандартов (ГОСТ), распространяющихся на технологические линии для производства хлеба.	16
Тема 2.3. Обслуживание автоматизированных технологических линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.	Содержание	30
	Изучение дефектов хлеба. Нормы на производственный брак хлеба.	14
	Изучение дефектов макаронных изделий. Нормы на производственный брак макаронных изделий.	16
Раздел 3. Организация производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.		20
Тема 3.1. Организация работы предприятия производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на	Содержание	20
	Составление последовательности и назначения отдельных технологических операций при производстве хлеба.	20

автоматизированных технологических линиях.		
Промежуточная аттестация в форме зачета		7
ПП 05. ПМ 05. Освоение профессии рабочих Пекарь		108
Тема 1.1 Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые при приготовлении хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий различного ассортимента	Содержание	10
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой	10
Тема 1.2 Организация выпечки хлеба и хлебобулочных изделий	Содержание	40
	Расчет фактического «выхода» хлеба с учетом всех потерь и затрат	10
	Расчет выхода готовой продукции. Корректировка норм «выхода» в зависимости от фактической влажности муки	10
	Расчет тесторазделочного оборудования при производстве хлебобулочных изделий	10
	Приготовление теста густой опаре. Приготовление теста на большой густой опаре. зерна. Приготовление теста безопасным способом. Приготовление теста ускоренными способами.	10
Тема 1.3 Организация выпечки бараночных и сухарных изделий	Содержание	30
	Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных и мучнисто- кондитерских изделий	20
	Составление технологической инструкции на новый вид изделия	10
Тема 1.4 Организация выпечки мучных кондитерских изделий	Содержание	28
	Расчет выхода печенья сахарного.	14
	Печенье, пряники. Составление технологических схем	14
Промежуточная аттестация в форме зачета		3

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Материально-техническое обеспечение производственной практики

Производственная практика проводится в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся (далее – Профильные организации).

База прохождения производственной практики должна быть укомплектована оборудованием, техническими средствами обучения в объеме, позволяющем выполнять определенные виды работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью обучающихся. База практики должна обеспечивать безопасные условия труда для обучающихся.

При определении мест производственной практики (по профилю специальности) для лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются рекомендации медико-

социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации, относительно рекомендованных условий и видов труда.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>
2. Воробьева, И. П. Экономика и организация производства: учебное пособие для среднего профессионального образования / И. П. Воробьева, О. С. Селевич. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 212 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18143-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542338>
3. Разделка теста: учебное пособие для СПО / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская, Л.В. Грошева. - Воронеж: ВГУИТ, 2018. - 127 с. - ISBN 978-5-00032-397-7.
4. Рензяева, Т.В. Технология кондитерских изделий / Т.В. Рензяева, 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>
5. Технология хлебобулочных изделий. Практикум: учебное пособие для СПО / Е.И. Пономарева, С.И. Лукина, Н.Н. Алехина, Т.Н. Малютина. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 232 с.
6. Толмачева, Т.А. Технология отрасли: технология сахаристых и мучных кондитерских изделий / Т.А. Толмачева, А.В. Новикова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 128 с.

3.3. Общие требования к организации производственной практики

Производственная практика проводится в профильных организациях на основе договоров, заключаемых между образовательной организацией СПО и профильными организациями.

В период прохождения производственной практики обучающиеся могут зачисляться на вакантные должности, если работа соответствует требованиям программы производственной практики.

Сроки проведения производственной практики устанавливаются образовательной организацией в соответствии с ОПОП-П по специальности *19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья*.

Производственная практика реализуется в форме практической подготовки и проводится непрерывно.

3.4 Кадровое обеспечение процесса производственной практики

Организацию и руководство производственной практикой осуществляют руководители практики от образовательной организации и от профильной организации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Индекс ПП	Код ПК	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПП. 01	ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	Осуществление технического обслуживания технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	дневник и задания по практике (отчет); зачёт по практике;
ПП. 01	ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	дневник и задания по практике (отчет); зачёт по практике;
ПП. 02	ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	- умение анализировать состояние рынка продукции и услуг в области производства продуктов питания из растительного сырья; - умение рассчитывать плановые показатели выполнения технологических операций производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях - знание технологии производства и организации производственных и технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	дневник и задания по практике (отчет); зачёт по практике;
ПП. 02	ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями	- знание технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями - знание технологических режимов производства макаронных изделий на	дневник и задания по практике (отчет); зачёт по практике;

	кондитерских изделий.	автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями -умение рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - умение определять технологическую эффективность работы оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий -знание видов и качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; - знание основных технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; -знание причин, методов выявления и способы устранения брака в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	
ПП. 05	ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса.	Соблюдение требований нормативных правовых актов в процессе планирования основных показателей производства и переработки продукции и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли.	<i>дневник и задания по практике (отчет); зачёт по практике;</i>
ПП. 05	ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями	Составлять первичные плановые документы в сфере переработки. Анализировать основные показатели производства продукции растениеводства. Определять резервы роста производства и переработки сельскохозяйственной продукции.	<i>дневник и задания по практике (отчет); зачёт по практике;</i>
ПП. 05	ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива	Соблюдение требований нормативных правовых актов в области организации выполнения работ и оказания услуг в области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями. Определять формы организации труда и оплата в сфере переработки. Определять тип организационного устройства и структуру управления подразделением.	<i>дневник и задания по практике (отчет); зачёт по практике;</i>
ПП. 05	ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы	Соблюдение требований нормативных правовых актов при осуществлении контроля и оценки хода и результатов выполнения работ и оказания услуг в	<i>дневник и задания по практике (отчет);</i>

	трудового коллектива.	области профессиональной деятельности в структурном подразделении предприятия отрасли исполнителями. Определять способы и методы оценки труда персонала структурного подразделения. Определять способы и методы мотивации персонала.	зачёт по практике;
ПП. 05	ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию	Соблюдение требований нормативных правовых актов при ведении утвержденной учётно-отчетной документации структурного подразделения предприятия отрасли. Составлять основные организационно-распорядительные документы в организации. Определять реквизиты документов и формы учётно-отчетной документации структурного подразделения.	дневник и задания по практике (отчет); зачёт по практике;