

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Новосибирской области
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

профессии среднего профессионального образования

19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья

Новосибирск 2023

Программа учебной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальностям среднего профессионального образования 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Новосибирской области «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Разработчики:

Кабанцова Г.А.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	7
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	18

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 г. № 973 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

1.2. Цели и задачи учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП по основным видам профессиональной деятельности для освоения рабочей профессии, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей профессии и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной профессии.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:

Всего – 108 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01. – 72 часа

В рамках освоения ПМ 02 – 36 часов

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ОПОП НПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1. Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией;

2. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями, необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной профессии.

Код	Наименование результата освоения практики
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в

	профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 9.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ПК 1.1.	Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2.	Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.3.	Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки
ПК 1.4.	Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 2.1.	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с

	технологическими инструкциями
ПК 2.2.	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства
ПК 2.3.	Регулировать параметры качества готовой продукции
ПК 2.4.	Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, изделий) на специальном технологическом оборудовании
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции

	культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
ЛР 13	Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации
ЛР 14	Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм
ЛР 15	Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 16	Способный к инновационной активности: стремящийся к профессиональному росту и инновационному характеру профессиональной деятельности, проявляющий организаторские и исследовательские способности, инициативность, целеустремленность, креативность, упорство в достижении цели, лидерство
ЛР 17	Готовый к высокой предпринимательской активности, имеющий высокую предпринимательскую культуру, соблюдающий этические нормы предпринимательства

3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
	ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией	72	Практическая работа	Тема 2.1. Правила работы с нормативно-технической документацией, технологическими инструкциями, рецептурами	6
				Тема 2.2. Оценка качества сырья по органолептическим показателям	6
				Тема 2.3 Подготовка сырья	6
				Тема 2.4 Способы приготовления дрожжевого теста (опарный, безопарный) по сборнику утвержденных рецептур.	6
				Тема 2.5 Способы приготовления теста для мучных кондитерских изделий без крема по сборнику утвержденных рецептур.	6
				Тема 2.6 Приготовление пшеничного, ржано-пшеничного хлеба на заквасках с использованием солодовых продуктов по сборнику утвержденных рецептур.	6
				Тема 2.7 Приготовление национальных видов хлеба (чаббата, фокачча, лаваш) по сборнику утвержденных рецептур.	6
				Тема 2.8 Определение	6

				готовности теста. Созревание теста	
				Тема 2.9 Определение физико-химических показателей полуфабрикатов и различных видов теста органолептическим способом.	6
				Тема 2.10 Виды и причины брака теста.	6
				Тема 2.11 Правила обслуживания тестомесильных машин.	6
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	6
	ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	36	Практическая работа	Тема 3.1 Охрана труда при работе на оборудовании. Санитария и гигиена пекаря на рабочем месте. Подготовка рабочего места.	6
Тема 3.2 Обслуживание тестоделительного оборудования. Разделка и формование теста, согласно сборнику утверждённых рецептур.				6	
Тема 3.3 Контроль предварительной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептур				6	
Тема 3.4 Придание окончательной формы тестовым заготовкам по рецептуре сборника утвержденных рецептур. Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами.				6	

				Тема 3.5 Контроль окончательной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептур. Смазка и отделка поверхности тестовых заготовок.	6
				Тема 3.6 Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
				Всего часов:	108

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
ПМ 01 Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья соответствии с эксплуатационной документацией		72	
Тема 1.1. Правила работы с нормативно-технической документацией, технологическими инструкциями, рецептурами	Использование производственных рецептур и технологических инструкций.	6	3
Тема 1.2. Оценка качества сырья по органолептическим показателям	Органолептическая оценка качества сырья.	6	3
Тема 1.3 Подготовка сырья	Просеивание муки, сахара. Обработка яиц. Зачистка жиров и маргаринов. Взвешивание необходимого сырья.	6	3

Тема 1.4 Способы приготовления теста (опарный, безопарным) по сборнику утвержденных рецептур.	Приготовление дрожжевого теста на большой опаре, для высоко рецептурных изделий. Приготовление теста безопарным способом для ускоренного тестоведения. Параметры: влажность, кислотность, время брожения	6	3
Тема 1.5 Способы приготовления теста для мучных кондитерских изделий без крема по сборнику утвержденных рецептур.	Подготовка сырья к производству. Взвешивание сырья. Замес теста различными способами.	6	3
Тема 1.6 Приготовление пшеничного, ржано-пшеничного хлеба на заквасках с использованием солодовых продуктов по сборнику утвержденных рецептур.	Приготовление пшеничной закваски для хлеба. Подготовка сырья к производству. Приготовление теста для различных видов хлебов (параметры время брожения, опары, теста, кислотность теста)	6	3
Тема 1.7 Приготовление национальных видов хлеба (чаббата, фокаччо, лаваш) по сборнику утвержденных рецептур.	Подготовка сырья к производству. Дозирование сырья. Приготовление опары. Замес теста опарным и безопарным способами.	6	3
Тема 1.8 Определение готовности теста. Созревание теста	Оценивание качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям.	6	3
Тема 1.9 Определение физико-химических показателей	Определение физико-химических показателей сырья и полуфабрикатов	6	3

полуфабрикатов и различных видов теста органолептическим способом.	различных видов теста. Физико-химические показатели: кислотность, температура. Органолептические показатели: увеличение в объёме, время брожения.		
Тема 1.10 Виды и причины брака теста.	Основные виды бака при замесе и брожении теста.	6	3
Тема 1.11 Правила обслуживания тестомесильных машин.	Соблюдение техники безопасности при эксплуатации тестомесильного оборудования.	6	3
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	Защита учебной практики.	6	3
ПМ 02 Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями		36	
Тема 2.1 Охрана труда при работе на оборудовании. Санитария и гигиена пекаря на рабочем месте. Подготовка рабочего места.	Правила безопасной эксплуатации тестоделительного, округлительного оборудования.	6	3
Тема 2.2 Обслуживание тестоделительного оборудования. Разделка и формование теста, согласно сборнику утверждённых рецептур.	Соблюдение санитарии и личной гигиены работником. Организация рабочего места.	6	3
Тема 2.3 Контроль предварительной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептур	Соблюдение техники безопасности при работе с оборудованием.	6	3

Тема 2.4 Придание окончательной формы тестовым заготовкам по рецептуре сборника утвержденных рецептур. Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами.	Подготовка сырья, взвешивание сырья, замес теста, разделка теста на тестовые заготовки, формование согласно виду изделия.	6	3
Тема 2.5 Контроль окончательной расстойки тестовых заготовок, согласно сборнику утверждённых рецептур. Смазка и отделка поверхности тестовых заготовок.	Подготовка сырья, взвешивание сырья, замес теста, брожение теста, разделка теста на тестовые заготовки, формование согласно виду изделия, расстойка тестовых заготовок.	6	3
Тема 2.6 Промежуточная аттестация в форме ДЗ	Защита учебной практики.	6	3

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация учебной практики требует наличия учебной пекарни для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также для самостоятельной и воспитательной работы. Материально-техническая база соответствует действующим санитарным и противопожарным нормам.

Материально-техническое оснащение кабинета

<u>Учебная пекарня.</u>	Оборудование: Блинница-1, Ванна моечная-5 Вафельница 1 Весы электронные, порционные 3, Витрина холодильная-1, Водонагреватель-1 Камера -1, Контейнер передвижной -4, Кухонный стеллаж -1, Лист пекарский -11, Миксер-6, Моноблок-1,Мукопросеиватель-1 Печь 3-х секционная -1, Печь конвекционная -1, Печь ротационная-1 Подставка -4, Прилавок -2, Принтер пищ. печати -1, Рукомойник-4, Стеллаж-1, Стеллаж с 4 сплошными полками-9, Стол кондитерский-1 Стол производственный-1 Стол профессиональный-2 Стол разделочный-12 Тележка для печи-7 Тестозакаточная машина-1 Тестоделитель-1, Тестомес-1 Тестораскаточная машина-1 Хлеборезка-2 Шкаф кухонный-2,Шкаф расстоечный 2 Шкаф холодильный с метал. дверью -3 Гастроемкость -29 Аэрограф -1 Доска разделочная -2 Лоток деревянный-17 Миска -7 Противень-10 Скалка-4 Скребок-5 Сотейник-1 Форма для кексов-2 Венчик-2 Высечка гладкая-4 Дуршлаг-2 Кастрюля-сито-1 Контейнер с крышкой-1 Миска-4 Половник-1 Сито-2 Сковорода-3 Форма кольцо раздвижное-1 Шумовка-1 Стол большой-1 Стулья-15 Дражировочный барабан KADZAMA mini-Coating-1 Лампа для карамели-1 Компрессор для распыления красителей с манометром-1 Блендер погружной-4 Шпатель кондитерский 200*200 мм-12 Электронный термометр с щупом-5 Форма силикон ПОЛУСФЕРА-12 Форма силикон для мармелада-12 Форма для шоколада-12 Форма для конфет-12 Набор шпателей кондитерских-15 Мешок кондитерский 35 см-300
-------------------------	---

	Насадка для мешка-80 Набор форм-резаков-3 Лопатки для шоколада (мастихины)-5 Коврик силиконовый-15. Инструкционные технологические карты, рецептуры.
--	---

Перечень необходимого комплекта лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства
1	Офисное ПО из состава пакета Microsoft Office 2019
2	Операционная система Microsoft Windows 10 для образовательных организаций
3	Антивирусное программное обеспечение Касперский

4.2. Информационное обеспечение обучения

Программа учебной практики обеспечена учебно-методической документацией. Внеаудиторная работа сопровождается методическим обеспечением и обоснованием расчета времени, затрачиваемого на ее выполнение. Реализация программы производственной практики обеспечена доступом каждого обучающегося к базам данных и библиотечным фондам

Основные источники:

1. Справочник технолога кондитерского производства. В 2-х томах. Т.1. Технологии и рецептуры. /Т.К. Апетт, З.Н. Пашук.- СПб.: ГИОРД, 2015.- 560с.: ил.
2. Шоколад, конфеты, карамель и другие кондитерские изделия/ Б.У. Минифай; перевод с англ. По общ. Науч. Ред. Т.В. Савенковой.- СПб.: Профессия, 2016.-81б., ил.- (Серия: Научные основы и технологии).
3. Технология приготовления кондитерских изделий /Бутенко Л.А., Ковтуненко Л.Я., Ховикова Ж.А.- СПб.: Вища школа, 2003.- 200с.: ил.
4. Драгилев А.И., Маршалкин Г.А. Основы кондитерского производства, 4-е изд., 2018 г." - коллекция "Технологии пищевых производств - Издательство Лань" ЭБС ЛАНЬ.
5. "Драгилев А.И., Хромеенков В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское, 3-е изд., 2016 г." - коллекция "Технологии пищевых производств - Издательство Лань" ЭБС ЛАНЬ.

Дополнительные источники:

1. <https://www.razym.ru/> Скобельская З.Г., Горячева Г.Н. - Технология производства сахарных кондитерских изделий.

2. С.Кузнецова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Москва 2018г.
3. З.Пашук. Мучные кондитерские изделия. Минск. 2017г.
4. Г.Пятышева. Сборник рецептур кулинарных изделий и блюд. Москва. 2018г.
5. А.Ф.Шембель. Рисование и лепка для кондитеров. Москва.2018г.
6. М.В.Калачев. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства. Дрофа. 2018г.
7. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: Учебник.- М.: Кнорус, 2019.- 580 с.
8. Т.Б.Цыганова. Технология хлебопекарного производства. Москва.2018г.
9. Н.Г. Бутейкис. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М.А. 2017г.
10. Сборник рецептур блюда кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания, 2017.
11. Ратушный А.С. Кулинария. Сборник рецептур. – Москва. Издательский Дом МСП, 2016.
12. З.Пашук. Мучные кондитерские изделия. Минск. 2017г.
13. М.В.Калачев. Поточные линии и оборудование хлебопекарного и макаронного производства. Дрофа. 2017г.

Интернет-ресурсы:

- 1.Приготовление теста. <http://bluda-iz-riby.ru/bluda/oformlen/oformlen.html> дата просмотра 01.09.2011.
- 2.Химический состав и пищевой продукты. http://www.azbuka-pitaniya.ru/index.php?option=com_content&view=category&id=8&Itemid=23 дата просмотра 01.09.2011
- 3.Русская кухня. Изделия из теста. <http://rus-kuhna.ru/obrabotka-ryby-i-produktov-morja/obrabotka-ryby-s-kostnym-skeletom> дата просмотра 01.09.2011
- 14.

4.3. Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы обеспечивается педагогическими работниками колледжа, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности и имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы, получают дополнительное профессиональное образование по программам

повышения квалификации не реже 1 раза в 3 года, с учетом расширения спектра профессиональных компетенций, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Руководство учебной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Мастера производственного обучения и преподаватели производственного цикла, осуществляющие непосредственное руководство учебной практикой обучающихся, должны иметь квалификационный разряд по профессии на 1-2 разряда выше, чем предусматривает ФГОС, высшее или среднее профессиональное образование по профилю профессии, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения обучающимися заданий, выполнения практических проверочных работ. В результате освоения учебной практики в рамках профессиональных модулей обучающиеся проходят промежуточную аттестацию в форме

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Наблюдение во время выполнения заданий, зачет
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Наблюдение во время выполнения заданий, зачет
ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки	Наблюдение во время выполнения заданий, зачет
ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно-измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	Наблюдение во время выполнения заданий, зачет
ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с	Наблюдение во время выполнения заданий, зачет

технологическими инструкциями	
ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства	Наблюдение во время выполнения заданий, зачет
ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции	Наблюдение во время выполнения заданий, зачет
ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, изделий) на специальном технологическом оборудовании	Наблюдение во время выполнения заданий, зачет