

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ
«НОВОСИБИРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
И ПЕРЕРАБОТКИ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
для специальности**

19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

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

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

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

ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения

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

г. Новосибирск, 2025 г

Согласовано
Заместитель директора по УПР

_____ Чупина А.В

«_» _____ 2025 г

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 18.05.2022 г. №341 (зарегистрирован в Минюсте РФ 10.06.2022г. №68840).

Организация-разработчик: ГАПОУ НСО «Новосибирский колледж пищевой промышленности и переработки»

Составитель Шакирова Валентина Сергеевна, мастер производственного обучения

Согласовано

Методист _____ / _____ /

Рассмотрено на заседании ПЦК профессионального цикла по профессиям 19.01.18 и специальностям 19.02.11, 19.02.03.

Протокол №__ от «__» ____ 20__ г.

Председатель ПЦК _____ / В.С. Шакирова/

СОГЛАСОВАНО

Наименование организации:

Ф.И.О.,(должность представителя работодателей, подпись)

«__» _____ 20__ г.

М.п.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	13
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	23
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	27

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья, входящей в состав укрупненной группы 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации переподготовки и профессиональной подготовке профессий рабочих, должностей служащих взрослых граждан.

1.2 Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является создание условий для совершенствования профессиональных умений, закрепления знаний и практического опыта, необходимых общих и профессиональных компетенций по профессии.

Задачи практики:

- закрепление и совершенствование приобретенных в процессе обучения профессиональных умений обучающихся по изучаемой профессии,
- развитие общих и профессиональных компетенций через освоение современных производственных процессов,
- адаптация обучающихся к конкретным условиям деятельности организаций различных организационно-правовых форм.

1.3 Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики в рамках каждого профессионального модуля обучающихся должен приобрести практический опыт работы:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования, для формования тестовых заготовок и расстойки теста
- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями ;
- взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
- оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
- определять физико-химические показатели полуфабрикатов;
- определять готовность теста к разделке;
- производить разделку мучных кондитерских изделий, без крема;
- определять готовность полуфабрикатов, после окончательной расстойки, к выпечке;
- загружать полуфабрикаты в печь, контролировать паровой и температурный режимы в пекарной камере;
- определять готовность изделий при выпечке;
- определять выход готовой продукции;
- приготавливать отделочные полуфабрикаты (помаду, отделочную крошку) и производить отделку ими;
- контролировать качество готовых изделий;
- упаковывать готовые изделия.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 756 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 216 часов

В рамках освоения ПМ 02 – 72 часа

В рамках освоения ПМ 03 - 108 часа

В рамках освоения ПМ 04 - 216 часов

В рамках освоения ПМ 05– 144 часа

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является

- Совершенствование обучающимися профессиональных и общих компетенций в рамках профессиональных модулей ФГОС СПО по основным видам профессиональной деятельности:
- ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
- лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
- обеспечение деятельности структурного подразделения,
- выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)
- сформированность личных результатов воспитания.

Профессиональные компетенции

Код ПК	Наименование результата обучения по специальности
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

Общие компетенции

Код	Наименование результата обучения по специальности/
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 гармонизаций 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.

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Код компетенций и личностных результатов	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПП	Виды работ	Наименования тем, виды работ
ПК 1.1-ПК 1.2 ОК 1- ОК 9	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	6	ПП	1. ознакомление с нормативной документацией предприятия;
		6		2. прохождение инструктажей;
		6		3. приемка сырья;
		6		4. контроль качества поступившего сырья;
		6		5. ведение процесса хранения сырья;
		6		6. подготовка сырья к дальнейшей переработке при производстве хлеба;
		6		7. подготовка сырья к дальнейшей переработке при производстве хлебобулочных изделий;
		6		8. подготовка сырья к дальнейшей переработке при производстве сахаристых кондитерских изделий;
		6		9. подготовка сырья к дальнейшей переработке при производстве мучных кондитерских изделий;
		6		10. подготовка сырья к дальнейшей переработке при производстве макаронных изделий;
		6		11. ведение процесса изготовления хлеба;
		6		12. ведение процесса изготовления хлебобулочных изделий;
		6		13. ведение процесса изготовления макаронных изделий;
		6		14. ведение процесса изготовления сахаристых кондитерских изделий;
		6		15. ведение процесса

	изготовления мучных кондитерских изделий;
6	16. эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба;
6	17. эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлебобулочных изделий;
6	18. эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства макаронных изделий;
6	19. эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства кондитерских изделий;
6	20. контроль качества полуфабрикатов и готового хлеба;
6	21. контроль качества полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий;
6	22. контроль качества полуфабрикатов и готовых сахаристых кондитерских изделий;
6	23. контроль качества полуфабрикатов и готовых мучных кондитерских изделий;
6	24. контроль качества полуфабрикатов и готовых макаронных изделий;
6	25. отбраковка хлеба;
6	26. отбраковка хлебобулочных изделий;
6	27. отбраковка сахаристых кондитерских изделий;
6	28. отбраковка мучных кондитерских изделий;
6	29. отбраковка макаронных изделий;
6	30. упаковка хлеба;
6	31. упаковка хлебобулочных изделий;
6	32. упаковка сахаристых кондитерских изделий;
6	33. упаковка мучных кондитерских изделий;

		6		34. упаковка макаронных изделий;
		6		35. Маркеровка изделий
		6		36. Промежуточная аттестация в форме ДЗ
		216		
ПК 2.1- ПК2.2 ОК 1- ОК 9	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	6	ПП	1. ознакомление с нормативной документацией предприятия;
		6		2. ведение процесса изготовления хлеба;
		6		3. ведение процесса изготовления хлебобулочных изделий;
		6		4. ведение процесса изготовления макаронных изделий;
		6		5. ведение процесса изготовления сахаристых кондитерских изделий;
		6		6. ведение процесса изготовления мучных кондитерских изделий;
		6		7. эксплуатация и обслуживание автоматизированных технологических линий для производства хлеба
		6		8. эксплуатация и обслуживание автоматизированных технологических линий для производства хлебобулочных изделий
		6		9. эксплуатация и обслуживание автоматизированных технологических линий для производства сахаристых кондитерских изделий
		6		10. эксплуатация и обслуживание автоматизированных технологических линий для производства мучных кондитерских изделий
		6		11. эксплуатация и обслуживание автоматизированных технологических линий для

				производства макаронных изделий
		6		12. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета
		72		
ПК 3.1-ПК 3.2 ОК 1- ОК 9	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	6	ПП	1. подготовка рабочего места, средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
		6		2. подготовка расходных материалов, в том числе жидких, твердых, газообразных проб, растворов заданной концентрации, реактивов и питательных сред
		6		3. техническое обслуживание испытательного оборудования для лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, осуществление безопасного хранения, применение и транспортировка реактивов, материалов, ядовитых и огнеопасных веществ, проведение учета и своевременной инвентаризации по всем операциям, связанных с приходом, движением и расходом реактивов, материалов, инструментов, оборудования, средств индивидуальной защиты
		6		4. использование основного и вспомогательного лабораторного оборудования, химической посуды, мытье, сушка и стерилизация химической посуды
		6		5. подготовка реактивов и растворов заданной концентрации, питательных сред заданного состава, отбор средств измерения, приборов, лабораторного оборудования, химической посуды и инструментов, необходимых для

		исследования состава сырья, полуфабрикатов и продуктов питания
	6	6. отбор проб сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	6	7. настройка лабораторного оборудования и калибровка мерной посуды, соблюдение требований охраны труда при работе с химическими веществами и испытательным оборудованием, подготовка проб, материалов, комплектующих изделий и испытательного оборудования для проведения лабораторного исследования
	6	8. составление заявок на лабораторную посуду, реактивы и материалы, ведение и составление необходимой документации по подготовке лабораторного оборудования и расходных материалов
	6	9. изучение требований к рабочему месту по проведению исследований
	6	10. изучение правил подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования, правил работы с химической посудой, реактивами, материалами и лабораторным оборудованием, правил хранения химических реактивов, проб в соответствии со стандартами, способов мытья и дезинфекции химической посуды, видов, назначения и устройства лабораторного оборудования
	6	11. Изучение способов приготовления растворов и методы их расчетов, способов определения концентрации растворов, правил подготовки проб для проведения лабораторных исследований, методов проведения испытаний

		образцов сырья, полуфабрикатов, вспомогательных материалов и готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов
	6	12. изучение требований охраны труда в химической и микробиологической лаборатории, санитарной, пожарной и экологической безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
	6	13. отбор проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	6	14. проведение микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации
	6	15. анализ состояния специализированного оборудования, рабочих растворов на соответствие требованиям нормативно-технической документации, подготовка посевного материала для лабораторных исследований, утилизация микробиологически

				отходов лабораторных исследований
		6		16. проведение спектральных, полярографических и пробирных анализов, проведение химического и физико-химического анализа, сравнительного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
		6		17. проведение статистической оценки основных метрологических характеристик и получаемых результатов, ведение и составление необходимой документации в процессе и по результатам исследований сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
		6		18. Промежуточная аттестация в форме ДЗ
		108		
ПК 4.1- ПК 4.5 ОК 1- ОК 9	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	6	ПП	1. ознакомление с предприятием прохождения производственной практики по ПМ 04
		6		2. инструктаж по противопожарной безопасности и технике безопасности
		6		3. составление схем организации технологических процессов в цехах предприятия
		6		4. анализ организации работы производства и труда в цехах действующего предприятия
		6		5. решение производственных ситуационных задач по организации работы производственных цехов в предприятиях общественного питания

6	6. организация рабочего места и подбор оборудования и инвентаря для различных производственных цехов
6	7. составление графиков выхода на работу для работников цеха
6	8. составление плана проектируемого цеха с размещением технологического оборудования
6	9. саполнение табеля учёта рабочего времени (индивидуальное задание по цехам)
6	10. изучение типовых инструкций должностных обязанностей,
6	11. изучение типовых графиков работы,
6	12. изучение типовых табелей учёта рабочего времени
6	13. решение конфликтных ситуаций
6	14. отработка приёмов выхода из конфликтных ситуаций
6	15. анализ производственных ситуаций, возникающих в бригаде (команде, коллективе)
6	16. анализ приготовления хлебобулочных изделий с учётом требований к безопасности пищевой продукции
6	17. изучение нормативной и законодательной документации в области пищевых продуктов
6	18. изучение нормативной и законодательной документации в области процессов приготовления
6	19. изучение нормативной и законодательной документации в области готовой продукции производства
6	20. изучение типовой внутренней документации

--	--

6
6
6
6
6
6
6
6
6
6
6
6
6
6

по обеспечению и контролю безопасности и качества готовой продукции производства.
21. проведение органолептической оценки качества хлеба
22. проведение органолептической оценки качества хлебобулочных изделий
23. решение производственных ситуаций, связанных с соблюдением безопасных условий труда
24. изучение содержания журнала инструктажей
25. ознакомление с видами бланков служебных документов
26. составление и оформление основных реквизитов документов
27. оформление учётно-отчётной документации на предприятиях пищевой промышленности
28. оценка эффективности производственного процесса
29. принятие управленческих решений по организации производственного процесса
30. расчёт выхода продукции хлеба
31. расчёт выхода продукции хлебобулочных изделий
32. расчёт выхода продукции кондитерских изделий
33. расчёт выхода продукции макаронных изделий
34. расчёт заработной платы различным категориям работникам
35. документальное оформление поступления сырья, продуктов и движения тары

		6		36. Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачёта.
		216		
ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.4 ОК 1- ОК 9	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)	144	ПП	1. инструктаж по противопожарной безопасности и технике безопасности
				2. Составление заявки на сырьё
				3. Приём сырья
				4. Контроль качества поступившего сырья
				5. Подготовка сырья к производству
				6. Взвешивание сырья
				7. Замес теста
				8. Определение качества полуфабрикатов
				9. Контроль за соблюдением параметров приготовления полуфабрикатов
				10. Контроль готовности полуфабрикатов к дальнейшей работе
				11. Формование различных видов изделий
				12. Укладка изделий на листы, в формы
				13. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке
				14. Отделка поверхности тестовых заготовок
				15. Выпечка тестовых заготовок
				16. Контроль за соблюдением режимов выпечки различных видов изделий
				17. Определение готовности изделий
				18. Контроль за соблюдением параметров охлаждения готовых изделий
				19. Отбраковка изделий
				20. Упаковка изделий
				21. Реализация и хранение изделий
				22. Анализ качества изделий

			по органолептическим параметрам
			23. Анализ качества изделий по физико-химическим параметрам
			24. Промежуточная аттестация в форме ДЗ
		144	
<i>ВСЕГО часов</i>		756	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между колледжем и предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Материально-техническое оснащение

ПП.01.01 – 05.01 Производственная практика	Производственный корпус АО «Хлебообъединение «Восход»: цех №1, №2, №3, №4, №5. Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий. Оборудование технологических линий по изготовлению тортов и пирожных. Оборудование технологических линий по изготовлению печенья и пряников. Оборудование технологических линий по изготовлению замороженных полуфабрикатов из теста.
	Производственный корпус АО «Новосибхлеб». Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий.
	Производственный корпус ЗАО «Хлебокомбинат Инской». Спецодежда. Инструкционные технологические карты, рецептуры. Оборудование технологических линий по изготовлению хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий.

4.2. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля. Условием допуска обучающихся к производственной практике является освоение учебной практики.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Мастера производственного обучения, осуществляющие непосредственное руководство производственной 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 ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется руководителем в форме дифференцированного зачёта.

По завершению профессионального модуля обучающийся проходит квалификационный экзамен. Квалификационный экзамен проводится в форме выполнения практической квалификационной работы, содержание работы должно соответствовать определённому виду профессиональной деятельности, сложность работы должна соответствовать уровню получаемой квалификации. Для проведения квалификационного экзамена формируется комиссия, в состав которой включаются представители ОУ и предприятия, результаты экзамена оформляются протоколом.

Результаты освоения общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю, а также личностные результаты фиксируются в документации, которая разрабатывается образовательным учреждением самостоятельно.

Результаты обучения (освоенные компетенции и личностные результаты воспитания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
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 ОК 1- ОК 7	Практическая работа Дифференцированный зачёт Квалификационный экзамен.
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба,	Практическая работа Дифференцированный зачёт Квалификационный экзамен.

хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. ОК 1- ОК 7	
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. ОК 1- ОК 7	Практическая работа Дифференцированный зачёт Квалификационный экзамен.
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 оборудования. ОК 1- ОК 7	Практическая работа Дифференцированный зачёт Квалификационный экзамен.
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,	Практическая работа Дифференцированный зачёт Квалификационный экзамен.

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, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. ПК 2.3. Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом ОК 1- ОК 7	
--	--

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; - зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба,	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения

хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; - зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; - зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; - зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).
ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь	- экспертная оценка освоения профессиональных компетенций в рамках текущего контроля в ходе прохождения производственной практики, выполнения пробных самостоятельных заданий; - зачет освоенных профессиональных компетенций по результатам производственной практики (по профилю специальности).