

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ 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 «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 «__» ____ 2025 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	6
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	11
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	24
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ	28

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной 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 учебной 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 учебной практики

Целью учебной практики является создание условий для формирования профессиональных знаний и умений, закрепления практического опыта, овладения необходимыми общими и профессиональными компетенциями по специальности.

Задачи практики:

- закрепление и развитие у обучающихся первоначальных практических профессиональных знаний и умений по основным видам профессиональной деятельности,
- обучение практическому опыту, трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерным для соответствующей специальности.

1.3 Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики по видам профессиональной деятельности обучающийся должен уметь:

Виды профессиональной деятельности	Требования к умениям
Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Соблюдение этапов 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	Умение по организации 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	Умение проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
Обеспечение деятельности структурного подразделения	Умение обеспечивать деятельность структурного подразделения
Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)	Умение выполнять должностные обязанности по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)

1.4 Количество часов на освоение программы учебной практики

Всего - 288 часов, в том числе:

В рамках освоения ПМ 01 – 108 часов

В рамках освоения ПМ 02 – 36 часов

В рамках освоения ПМ 03 - 36 часа

В рамках освоения ПМ 04 - 36 часов

В рамках освоения ПМ 05– 72 часа.

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 СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

1. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
2. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях
3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья
4. Обеспечение деятельности структурного подразделения
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ),
необходимых для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности/профессии.

Общие компетенции

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 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.

Профессиональные компетенции

ПК 1.1. Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.
ПК 1.2. Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ПК 2.1. Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.
ПК 2.2. Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.
ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 3.2. Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.
ПК 4.1. Планировать основные показатели производственного процесса
ПК 4.2. Планировать выполнение работ исполнителями
ПК 4.3. Организовывать работу трудового коллектива
ПК 4.4. Контролировать ход и оценивать результаты работы трудового коллектива
ПК 4.5. Вести учётно-отчётную документацию
ПК 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, 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 оборудовании.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план учебной практики

Код ПК, ОК, ЛР	Код и наименования профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименования тем учебной практики	Количество часов по темам
ПК 1.1-ПК 1.2 ОК1-ОК9	ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	108	УП	Тема 1.1. Производство пшеничного хлеба безопарным ускоренным способом: на активированных дрожжах, с увеличенной дозировкой дрожжей, с применением улучшителя.	6
				Тема 1.2. Производство хлеба из смеси разных сортов ржаной и пшеничной муки на заквасках, с применением заварки.	6
				Тема 1.3. Производство булочных изделий различной массы и методами оформления	6
				Тема 1.4. Производство сдобных изделий из пшеничной муки высшего сорта	6
				Тема 1.5. Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	6
				Тема 1.6. Производство слоеных изделий	6
				Тема 1.7. Производство бисквитных основ для торта и бисквитных рулетов традиционным способом и с использованием смеси. Начинки, крема для тортов и пирожных.	6

				Тема 1.8. Производство кексов, маффинов традиционным способом и с использованием смесей.	6
				Тема 1.9. Производство песочного, сдобного печенья отсадного и выемного	6
				Тема 1.10. Производство изделий заварного теста (профитроли, эклеры)	6
				Тема 1.11. Работа с карамелью, изготовления украшений для торта.	6
				Тема 1.12. Работа с шоколадом, изготовление украшений для торта. Сборка и оформление тортов и пирожных	6
				Тема 1.13. Инструктаж промышленной санитарии, гигиены, ТБ и ОТ.	6
				Тема 1.14. Приготовление яичной лапши. Физико-химические показатели готовых изделий.	6
				Тема 1.15. Приготовление гречневой лапши, органолептические свойства готовых изделий	6
				Тема 1.16. Приготовление лапши удон. Оценка качества сырья и готового изделия.	6
				Тема 1.17. Приготовление лазаньи. Свойства, структура, консистенция.	6
				Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
ПК 2.1- ПК 2.2 ОК1-ОК9	ПМ.02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и	36	УП	Тема 2.1. Производство пшеничного хлеба	6
				Тема 2.2. Производство сдобных	6

	кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			изделий. Техника плетения халы	
				Тема 2.3. Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	6
				Тема 2.4. Производство песочного печенья	6
				Тема 2.5. Производство ржано-пшеничного хлеба	6
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	6
ПК 3.1- ПК 3.2	ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	36	УП	Тема 3.1. Основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.	6
				Тема 3.2. Расчет запаса склада для хранения основного и дополнительного сырья.	6
				Тема 3.3. Изучение устройств для подготовки муки к производству.	6
				Тема 3.4. Активация дрожжей.	6
				Тема 3.5. Подготовка яиц к производству.	6
				Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
ПК 4.1- ПК 4.5 ОК1-ОК9	ПМ.04 Обеспечение деятельности структурного подразделения	36	УП	Тема 4.1 Организация основного производства. Планирование основного производственного процесса.	6
				Тема 4.2 Управление основным производством. Техничко-экономические показатели и анализ деятельности основного производства.	6
				Тема 4.3 Организация труда работников предприятия и	6

				оформление расчётно-платёжных документов.	
				Тема 4.4 Организация расчёта выхода продукции в ассортименте.	6
				Тема 4.5 Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией.	6
				Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачёта.	6
ПК 1.1- ПК 1.4 ПК 2.1- ПК 2.4 ПК 3.1- ПК 3.2 ПК 4.1- ПК 4.5 ОК1-ОК9	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)	72	УП	Тема 5.1. Производство пшеничного хлеба	6
				Тема 5.2. Производство ржано-пшеничного хлеба	6
				Тема 5.3. Производство сдобных изделий. Техника плетения халы	6
				Тема 5.4. Производство слоеных изделий	6
				Тема 5.5. Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	6
				Тема 5.6. Производство хлебных изделий с содержанием зерновых смесей, фруктов и орехов.	6
				Тема 5.7. Производство песочного печенья	6
				Тема 5.8. Производство кексов, маффинов	6
				Тема 5.9. Производство бисквитов (основы для торта, рулета)	6
				Тема 5.10. Производство профитролей и эклеров	6
				Тема 5.11. Укладка, нарезка и упаковка готовой	6

			продукции.	
			Промежуточная аттестация в форме ДЗ	6
ВСЕГО часов		288		288

3.2. Содержание учебной практики

Код и наименование профессиональных модулей и тем учебной практики	Содержание учебных занятий		Объем часов	Уровень освоения	
1	2		3	4	
ПМ 01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			108		
Виды работ: Подготовка и дозирование сырья; Расчет рецептур; Подготовка и дозирование сырья; Приготовление заварки; Замес теста; Формование тестовых заготовок хлеба, батонов, сдобных изделий; Отделка поверхности тестовых заготовок; Укладка тестовых заготовок на листы; Определение готовности расстойки тестовых заготовок; Выполнение надрезов на поверхности изделий; Выпечка изделий; Отделка поверхности готовых изделий Укладка, упаковка изделий. Взбивание бисквитных масс; Замес песочного и пряничного теста; Выпечка бисквитов; Выпечка печенья; Приготовление начинок и кремов; Темперирование шоколада; Изготовление шоколадных украшений для торта; Производство п\ф из заварного теста; Изготовление украшений из мастики; Оформление тортов и пирожных. Формование макаронных изделий; Укладка тестовых заготовок на листы; Сушка изделий; Укладка, упаковка изделий.					
Тема 1.1. Производство пшеничного хлеба безопасным ускоренным способом: на	Содержание		6		
	1	Расчёт производственной рецептуры			2
	2	Приготовление пшеничного хлеба безопасным способом			2
	3	Приготовление пшеничного хлеба опарным способом			2

активированных дрожжах, с увеличенной дозировкой дрожжей, с применением улучшителя.	4	Приготовление пшеничного хлеба ускоренным способом по интенсивной технологии		2
Тема 1.2. Производство хлеба из смеси разных сортов ржаной и пшеничной муки на заквасках, с применением заварки.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство ржано-пшеничного хлеба на закваске		3
	3	Производство ржано-пшеничного хлеба на закваске и заварке.		3
Тема 1.3. Производство булочных изделий различной массы и методами оформления	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство сдобных изделий		2
Тема 1.4. Производство сдобных изделий из пшеничной муки высшего сорта	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство сдобных изделий		2
Тема 1.5. Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство чабатты и фокаччо		2
	3	Производство лаваша		2
	4	Производство фугас		2
Тема 1.6. Производство слоеных изделий	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство бездрожжевого слоеного теста		2
	3	Производство дрожжевого слоеного теста		2
	4	Формование слоеных изделий (ушки, круассаны, слойка с начинкой)		2
Тема 1.7. Производство бисквитных основ для торта и бисквитных рулетов традиционным способом и с использованием	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство бисквитной массы для рулета и основы для торта с использованием традиционного сырья		2
	3	Производство бисквитной массы с для рулета и основы для торта с использованием смесей.		2

смеси. Начинки, крема для тортов и пирожных.				
Тема 1.8. Производство кексов, маффинов традиционным способом и с использованием смесей.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство кексов с использованием традиционного сырья		2
	3	Производство кексов с использованием смеси.		2
	4	Производство маффинов с использованием смеси.		2
	5	Производство маффинов с начинками, с фруктами и орехами.		2
Тема 1.9. Производство песочного, сдобного печенья отсадного и выемного	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство песочного выемного печенья		2
	3	Производство песочного отсадного печенья с помощью кондитерского мешка		2
Тема 1.10. Производство изделий заварного теста (профитроли, эклеры)	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство заварных изделий		2
	3	Отделка печенья		2
	4	Наполнение профитролей и эклеров кремом. Отделка эклеров.		2
Тема 1.11. Работа с карамелью, изготовления украшений для торта.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Работа с карамелью		2
	3	Декорирование изделий		2
Тема 1.12. Работа с шоколадом, изготовление украшений для торта. Сборка и оформление тортов и пирожных	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Работа с шоколадом		2
	3	Декорирование изделий		2
Тема 1.13. Инструктаж промышленной санитарии, гигиены, ТБ и ОТ.	Содержание		6	
	1	Разобрать на примере оборудования требования к конструкциям машин, основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.		2
Тема 1.14. Приготовление яичной лапши.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Приготовление яичной лапши.		2

Физико-химические показатели готовых изделий.	3	Оценка качества готовых изделий по физико-химическим показателям.		2
Тема 1.15. Приготовление гречневой лапши, органолептические свойства готовых изделий	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Приготовление гречневой лапши.		2
	3	Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.		2
Тема 1.16. Приготовление лапши удон. Оценка качества сырья и готового изделия.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Приготовление лапши удон.		2
	3	Оценка качества сырья и готового изделия.		2
Тема 1.17. Приготовление лазаньи. Свойства, структура, консистенция.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Приготовление лазаньи.		2
	3	Свойства, структура, консистенция.		2
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			6	
ПМ 02 Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях			36	
Виды работ: Подготовка и дозирование сырья; Расчет рецептур; Подготовка и дозирование сырья; Приготовление заварки; Замес теста; Формование тестовых заготовок хлеба, батонов, сдобных изделий; Отделка поверхности тестовых заготовок; Укладка тестовых заготовок на листы; Определение готовности расстойки тестовых заготовок; Выполнение надрезов на поверхности изделий; Выпечка изделий; Отделка поверхности готовых изделий Укладка, упаковка изделий.				
Тема 2.1. Производство пшеничного хлеба	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство пшеничного хлеба безопарным ускоренным способом на активированных дрожжах		2
	3	Производство пшеничного хлеба безопарным ускоренным способом с увеличенной дозировкой дрожжей		2
	4	Производство пшеничного хлеба безопарным ускоренным способом с применением улучшителей.		2

Тема 2.2. Производство сдобных изделий. Техника плетения халы	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		2
	2	Производство сдобных изделий		2
	3	Освоение техники формования плетенки из одного жгута		2
	4	Освоение техники плетения уинстонского узла		2
	5	Освоение техники плетения хал из трех, четырех, пяти, восьми жгутов		2
Тема 2.3. Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство чабатты и фокаччо		2
	3	Производство лаваша		2
	4	Производство фугас		3
Тема 2.4. Производство песочного печенья	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство песочного выемного печенья		2
	3	Производство песочного отсадного печенья с помощью кондитерского мешка		2
Тема 2.5. Производство ржано-пшеничного хлеба	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство ржано-пшеничного хлеба на закваске		2
	3	Производство ржано-пшеничного хлеба на закваске и заварке.		2
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			6	
ПМ 03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья			72	
Виды работ: Прием основного и дополнительного сырья; Просеивание муки; Обработка яиц; Активация дрожжей.				
Тема 3.1. Основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.	Содержание		6	
	1	Разобрать на примере оборудования требования к конструкциям машин, основные правила техники безопасности и эксплуатации оборудования.		2 2
Тема 3.2. Расчет запаса склада для хранения основного и дополнительного сырья.	Содержание		6	
	1	Рассчитать суточный расход, складской запас и площади склада для хранения муки,		3
	2	Рассчитать суточный расход, складской запас и площади склада для хранения дрожжей, сахара, маргарина и другого дополнительного		2

		сырья		
Тема 3.3. Изучение устройств для подготовки муки к производству.	Содержание		6	
	1	Разобрать на примере оборудования требования к конструкциям мукопросеивателя, основные правила техники безопасности и эксплуатации мукопросеивателя		3
Тема 3.4. Активация дрожжей.	Содержание		6	
	1	Рассмотреть виды дрожжей.		3
	2	Правила подготовки к производству прессованных и сухих дрожжей		2
	3	Произвести активацию прессованных дрожжей		3
Тема 3.5. Подготовка яиц к производству.	Содержание		6	
	1	Изучение инструкции по обработке яиц		3
	2	Изучение инструкции по применению дезинфицирующих средств		2
	3	Провести обработку яиц		2
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			6	
ПМ 04 Обеспечение деятельности структурного подразделения			36	
Виды работ: Разработка квалификационной характеристики главного технолога крупного промышленного предприятия; Оценка сложившейся ситуации в организации, возможностей и перспектив продвижения по службе; Проведение анализа различных организационных структур управления предприятиями; Расчет показателей заработной платы работника.				
Тема 4.1 Организация основного производства. Планирование основного производственного процесса.	Содержание		6	
	1	Типы и методы организации производства.		2
	2	Составить таблицу Характеристика типов производства.		3
	3	Составление производственной программы подразделения.		2
Тема 4.2 Управление основным производством. Технико-экономические показатели и анализ деятельности основного производства.	Содержание		6	
	1	Оценка сложившейся ситуации в организации, возможностей и перспектив продвижения по службе.		2
	2	Составление своего личного жизненного плана карьеры.		3
	3	Составление типовых структур управления производством.		3
Тема 4.3 Организация труда работников предприятия и	Содержание		6	
	1	Расчёт численности рабочих. Расчёт повременной и сдельной заработной платы.		2

оформление расчётно-платёжных документов.	2	Оформление табеля учёта рабочего времени. Оформление расчётно-платежной ведомости на оплату труда работников цеха.		3
	3	Перечисление должностей сотрудников предприятия. Знакомство с должностными инструкциями сотрудников.		3
Тема 4.4	Содержание		6	
Организация расчёта выхода продукции в ассортименте.	1	Расчёт выхода продукции в ассортименте по формуле.		2
Тема 4.5	Содержание		6	
Оформление документов на различные операции с сырьём, полуфабрикатами и готовой продукцией	1	Составление распорядительных документов. Информационно-справочных документов. Организационных документов.		2
	2	Составление первичных документов по учёту наличия, использования и списания средств основного производства.		3
	3	Организация документооборота.		3
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			6	
ПМ 05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, служащих Пекарь			72	
Виды работ: Расчет рецептур; Подготовка и дозирование сырья; Приготовление заварки; Замес теста; Формование тестовых заготовок хлеба, батонов, сдобных изделий; Техника плетения; Отделка поверхности изделий; Укладка тестовых заготовок на листы; Определение готовности расстойки тестовых заготовок; Выполнение надрезов на поверхности изделий; Выпечка изделий; Укладка, упаковка х\б изделий; Формование слоеного теста; Формование национальных видов х\б изделий; Взбивание бисквитных масс; Замес песочного и пряничного теста; Выпечка бисквитов; Выпечка печенья; Приготовление начинок и кремов; Темперирование шоколада; Производство п\ф из заварного теста;				
Тема 5.1.	Содержание		6	
Производство пшеничного хлеба	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Приготовление пшеничного хлеба		3

		безопасным способом		
	3	Приготовление пшеничного хлеба опарным способом		3
	4	Приготовление пшеничного хлеба ускоренным способом по интенсивной технологии		3
Тема 5.2. Производство ржано-пшеничного хлеба	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Приготовление ржано-пшеничного хлеба на закваске		3
	3	Приготовление ржано-пшеничного хлеба на закваске и заварке		3
Тема 5.3. Производство сдобных изделий. Техника плетения халы	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство сдобных изделий		3
	3	Освоение техники формования плетенки из одного жгута		3
	4	Освоение техники плетения уинстонского узла		3
	5	Освоение техники плетения хал из трех, четырех, пяти, восьми жгутов		3
Тема 5.4. Производство слоеных изделий	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство бездрожжевого слоеного теста		3
	3	Производство дрожжевого слоеного теста		3
	4	Формование слоеных изделий (ушки, круассаны, слойка с начинкой)		3
Тема 5.5. Производство национальных сортов хлеба (фокаччо, лаваш и др.)	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство чабатты и фокаччо		3
	3	Производство лаваша		3
Тема 5.6. Производство х\б изделий с содержанием зерновых смесей, фруктов и орехов.	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство х\б изделий с содержанием зерновой смеси	6	3
	3	Производство х\б изделий с содержанием фруктов и орехов	6	3
Тема 5.7. Производство песочного печенья	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство песочного выемного печенья		3
	3	Производство песочного отсадного печенья с помощью кондитерского мешка		3
Тема 5.8. Производство	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3

кексов, маффинов	2	Производство кексов		3
	3	Производство маффинов		3
Тема 5.9. Производство бисквитов (основы для торта, рулета)	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство бисквитной основы для торта		3
	3	Производство бисквитных рулетов		3
Тема 5.10. Производство профитролей и эклеров	Содержание		6	
	1	Расчёт производственной рецептуры		3
	2	Производство заварного теста		3
	3	Формование эклеров и профитролей		3
Тема 5.11. Укладка, нарезка и упаковка готовой продукции.	Содержание		6	
	1	Укладка формового и подового хлеба		3
	2	Нарезка и упаковка хлеба		3
	3	Укладка и упаковка мелкоштучных х\б изделий.		3
Промежуточная аттестация в форме ДЗ			6	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Реализация учебной практики требует наличия кабинета: учебная пекарня 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

Учебная пекарня	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 Дращировочный 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 (мастехины)-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. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная практика проводится мастерами производственного обучения и/или преподавателями профессионального цикла концентрированно в рамках каждого профессионального модуля.

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация образовательной программы учебной практики 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.

Мастера производственного обучения, осуществляющие 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 дифференцированного зачёта

Результаты обучения (освоенные умения в рамках ВПД)	Коды компетенций и личностных результатов Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1. Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	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
2. Организационно-технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	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. ОК1-ОК9 Практическая работа Дифференцированный зачёт
3. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	ПК 3.1. Проводить организационно-технические мероприятия для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. ПК 3.2. Проводить лабораторные

	исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. ОК1-ОК9 Практическая работа Дифференцированный зачёт
4. Обеспечение деятельности структурного подразделения	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 ОК1-ОК9 Практическая работа Дифференцированный зачёт
5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (ПЕКАРЬ)	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, 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 оборудовании. ОК1-ОК9 Практическая работа Дифференцированный зачёт
--	---

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).