

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)**

для специальности  
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий  
базовая подготовка

Советск  
2021 год

Согласовано  
заведующий учебно-методическим отделом  
\_\_\_\_\_ Н.А. Ивашкина  
31.08.2021 года

Рабочая программа по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки, разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 года № 373, Зарегистрировано в Минюсте России 01 августа 2014 года №33402, укрупненная группа специальностей 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии

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

**Разработчик:**

Ботвина О.Е. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрена на заседании методической кафедры «Технология продуктов питания и товароведения», протокол №1 от 30 августа 2021 года \_\_\_\_\_

Рекомендована Методическим советом государственного бюджетного учреждения Калининградской области профессиональной образовательной организацией «Технологический колледж», протокол №1 от 31 августа 2021 года

Согласовано:

работодатель

ЗАО «ТИПЕК»

генеральный директор \_\_\_\_\_ Логвинов А.С.

МП

**СОДЕРЖАНИЕ**

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

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

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

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

#### 1.1.1. Перечень общих компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование общих компетенций</b>
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

#### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

<b>Код</b>	<b>Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций</b>
ПК 1.1.	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2.	Контролировать качество поступившего сырья
ПК 1.3.	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4.	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ПК 1.5.	Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий
ПК 2.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.
ПК 2.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.
ПК 2.5.	Рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса
ПК 3.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.
ПК 3.3.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.
ПК 3.5.	Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
ПК 4.1.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.4.	Соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий
ПК 5.1.	Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 5.2.	Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 5.3.	Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 5.4.	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 5.5.	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ПК 5.6.	Разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий

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

Иметь практический опыт в	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контроля качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- ведения технологического процесса производства различных видов изделий;</li> <li>- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов изделий.</li> </ul>
уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</li> <li>- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- оформлять производственную и технологическую документацию;</li> <li>- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;</li> <li>- подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</li> <li>- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</li> <li>- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>- рассчитывать фактический расход сырья для производства изделий;</li> <li>- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства изделий;</li> <li>- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов изделий;</li> <li>- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов изделий;</li> <li>- работать на высокотехнологическом оборудовании по производству изделий;</li> <li>- разрабатывать новые виды изделий</li> </ul>

знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования действующих стандартов к качеству сырья и готовой продукции;</li> <li>- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- основные методы органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>- виды и состав сырья, обогатительных и вкусовых добавок,</li> <li>- классификацию и групповую характеристику изделий;</li> <li>- технологию и организацию производства изделий;</li> <li>- технологию производства хлебобулочных, кондитерских мучных, кондитерских сахаристых и макаронных изделий;</li> <li>- причины дефектов изделий и способы их устранения;</li> <li>- требования, предъявляемые к качеству изделий;</li> <li>- режимы хранения изделий;</li> <li>- нормирование расхода сырья;</li> <li>- способы борьбы с потерями и затратами при производстве изделий;</li> <li>- новые технологии в производстве хлебобулочных, кондитерских мучных, кондитерских сахаристых и макаронных изделий;</li> <li>- методику разработки макаронных изделий</li> </ul>
-------	---

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

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

#### 3.1. Тематический план производственной практики (преддипломной)

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПДП	Виды работ	Наименования тем производственной практики (преддипломной)	Количество часов по темам
1	2	3		4	5
ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 2.4. ПК 2.5. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.4. ПК 3.5. ПК 4.1. ПК 4.2. ПК 4.3. ПК 4.4. ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5. ПК 5.6. ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9.	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	144	Технология производства хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	Инструктаж по технике безопасности на рабочем месте.	12
				Проведение органолептической оценки качества сырья.	12
				Оформление документов на отпуск сырья со склада. Обслуживание оборудования для производства хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий.	12
				Проведение контроля качества готовой продукции	12
				Проведение расчета производственных рецептур для производства хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий.	12
				Оформление документов на отпуск готовой продукции со склада	12
				Соблюдение технологических параметров производства хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий.	12
				Соблюдение технологических параметров производства хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий..	12
				Соблюдение технологических параметров производства хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий.	12
				Соблюдение технологических параметров производства хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий. Регулирование режима работы технологического оборудования по производству хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий.	12
				Обслуживание оборудования для производства хлеба, кондитерских изделий, макаронных изделий.	24
<b>ВСЕГО часов</b>					<b>144</b>

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

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

Реализация программы производственной практики (преддипломной) предполагает участие в выполнении технологических процессов по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки и направлена на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта, знаний, умений.

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

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

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

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

#### **3.4. Информационное обеспечение обучения**

##### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве учебник для студентов СП - М.: Академия, 2018
2. Основы автоматизации технологических процессов: учебник / В.Ю. Шишмарев. — Москва: КноРус, 2019
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы: учебник - М.: Академия, 2018
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для студентов СПО. - М.: Издательский центр "Академия", 2018
5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: практикум / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2017
6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: Русайнс, 2016
7. Кузнецова Л. С., Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студентов СПО.-М.: Издательский центр "Академия", 2018

##### **Дополнительные источники:**

1. Журналы: «Хлебопродукты», «Хлебопечение России», «Хлебопек», «Кондитерское производство»

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>
2. [http:// Saechka.ru](http://Saechka.ru)
3. <http://www.peku-sam.ru>
4. [http:// kuking.net](http://kuking.net)
5. [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)
6. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru



### **3.5. Общие требования к организации образовательного процесса**

Освоение обучающимися производственной практики (преддипломной) в форме практической подготовки проходит в условиях созданной образовательной средой как в учебном заведении, так и в организациях соответствующих профилю специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, базовой подготовки.

Колледж ежегодно обновляет содержание программы производственной практики (преддипломной) в части, установленной учебным заведением; содержание методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, науки, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы в рамках, установленных федеральным государственным образовательным стандартом.

Производственная практика (преддипломная) в форме практической подготовки реализуется в организациях и на предприятиях, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональных областях: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест предприятий и организаций производственной практики (преддипломной) в форме практической подготовки соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Каждого обучающегося необходимо обеспечить:

- доступом к базам данных и библиотечным фондам печатных и электронных изданий основной и дополнительной учебной литературы по темам профессионального модуля, изданной за последние 5 лет;

- доступом к сети Интернет во время самостоятельной подготовки;

- доступом к справочно-библиографическим и периодическим изданиям;

- доступом для оперативного обмена информацией с отечественными образовательными учреждениями и организациями;

- доступом к современным профессиональным базам данных и информационным ресурсам сети Интернет;

Для реализации компетентного подхода используются в образовательном процессе активные формы проведения занятий с применением электронных образовательных ресурсов, деловых игр, анализа производственных ситуаций в сочетании с внеаудиторной работой для формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Для всестороннего развития и социализации личности колледж способствует развитию воспитательного компонента образовательного процесса (развитие самоуправления, участие в работе общественных организаций, спортивных и творческих клубов).

Обучающиеся должны выполнять в установленные сроки все задания, предусмотренные программой подготовки специалистов среднего звена.

Консультации для обучающихся предусматриваются групповые и индивидуальные.

### **3.6. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой

Реализация программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

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

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

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК.1.1.Организовывать и производить приемку сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии при приемке сырья;</li> <li>- организация рабочего места при приемке сырья;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для приемки сырья;</li> <li>- проведение входного контроля приемки сырья в соответствии с техническими документами на качества сырья;</li> <li>- оформление производственной документации приема основного и дополнительного сырья;</li> <li>- соблюдение параметров концентрации пыли в отделении для приемки муки;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании по приемке сырья;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p>
ПК.1.2.Контролировать качество поступившего сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение промсанитарии во время контроля качества сырья;</li> <li>- организация рабочего места для контроля сырья;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для контроля сырья;</li> <li>- проведение отбора проб при входном контроле основного и дополнительного сырья;</li> <li>- выполнение органолептических и физико-химических анализов поступившего основного и дополнительного сырья;</li> <li>- оформление журналов - учета качества поступившего сырья;</li> <li>- соблюдение ТБ при работе на оборудовании;</li> </ul>	<p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки - дифференцированный зачет</p>
ПК.1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места при хранении сырья;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для хранения сырья;</li> <li>- соблюдение концентрации воздуха в силосах и бункерах для хранения муки;</li> <li>- соблюдение параметров хранения сыпучего основного и дополнительного сырья (мука, соль, сахар, пищевые добавки);</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение параметров хранения жидкого сырья (дрожжевого молока, солевого раствора, жидкого жира,);</li> <li>- соблюдение параметров хранения сырья в холодильном отделении (дрожжи прессованные, жировые продукты, молочные продукты);</li> <li>- заполнение производственной документации хранения сырья;</li> </ul>	<p>производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки - дифференцированный зачет</p>
ПК.1.4.Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для подготовки сырья;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для подготовки сырья;</li> <li>- осуществление подготовки муки к переработке;</li> <li>- соблюдение концентрации пыли в просеивательном отделении;</li> <li>- ведение журнала учета металлопримесей в муке;</li> <li>- соблюдение параметров приготовления основного и дополнительного сырья к переработке;</li> <li>- соблюдение правил техники безопасности при работе на оборудовании по подготовке сырья к переработке;</li> </ul>	<p>производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки - дифференцированный зачет</p>
ПК 1.5. Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий	Подбирать новые виды сырья для производства новых видов хлебобулочных изделий	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки;
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места при проведении качественного анализа сырья;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для проведения анализов сырья;</li> <li>- соблюдение контроля качества сырья для приготовления теста;</li> <li>- контролирование сроков хранения сырья в складах тарного и бестарного хранения;</li> <li>- ведение журналов качества сырья для производства хлебобулочных изделий;</li> <li>- проведение органолептических и физико-химических анализов качества сырья;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при работе в лаборатории;</li> </ul>	<p>- заданий на практических занятиях по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки - дифференцированный зачет</p>
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места при приготовлении закваски, опары и теста;</li> <li>- выполнение подбора технологического оборудования для приготовления закваски, опары и теста;</li> <li>- выполнение подбора технологических</li> </ul>	<p>форме практической подготовки - дифференцированный зачет</p>

<p>полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>операций приготовления закваски, опары и теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение процессов тестоведения;</li> <li>- соблюдение последовательности расчета производственных рецептур на хлебобулочные изделия;</li> <li>- соблюдение технологических параметров приготовления опары, закваски, притвора, теста для хлебобулочных изделий;</li> <li>- определение готовности полуфабрикатов органолептическим методом;</li> <li>- выявление дефектов теста, связанных с низким качеством сырья и неправильным процессом тестоведения, методы устранения дефектов;</li> <li>- определение расхода сырья для данного вида хлебобулочного изделия;</li> <li>- проведение расчетов потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса приготовления хлебобулочного изделия;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;</li> </ul>	
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места при разделке теста, расстойке тестовых заготовок и их выпечке;</li> <li>- подбор технологического оборудования для разделки теста, расстойки тестовых заготовок и их выпечки;</li> <li>- подбор технологических операций и режимов для разделки теста, расстойки тестовых заготовок и выпечки изделий;</li> <li>- проведение организации и ведения процесса приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- организация технологических этапов разделки тестовых заготовок для данного ассортимента хлебобулочных изделий;</li> <li>- контролирование и соблюдение режимов выпечки для различных групп изделий и в печах разной модификации;</li> <li>- выявление дефектов хлебобулочных изделий при неправильной разделке и выпечки, разработка мер по их устранению;</li> <li>- соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- заданий на практических занятиях по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки - дифференцированный зачет</li> </ul>
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места в тестоприготовительном, разделочном и пекарном отделениях;</li> <li>- соблюдение за работой технологического</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и</p>

оборудования хлеба и хлебобулочных изделий	оборудования; - соблюдение техники безопасности при работе на технологическом оборудовании согласно технической инструкции данного оборудования».	оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки; <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки - дифференцированный зачет
ПК 2.5. Рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.	- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса.	
ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.	
ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки; <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки - дифференцированный зачет
ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.	
ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.	
ПК 3.5. Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве	Оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе

кондитерских изделий		выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки; <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки - дифференцированный зачет
ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.	- соблюдение промсанитарии на рабочем месте; - проведение проверки нормативно-технической документации и срок ее действия; - разработка мер по оптимизации производства макаронных изделий; - оформление производственной и технологической документации на участках по приготовлению макаронных изделий; - выполнение заключительных работ;	
ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.	- соблюдение промсанитарии при производстве макаронных изделий; - организация рабочего места при производстве макаронных изделий; - организация и ведение технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; - определение расхода сырья и проведение расчета рецептуры; - проведение расчета фактического расхода сырья для производства макаронных изделий;	
ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	- соблюдение правил эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий; - проектирование и подбор оборудования для производства макаронных изделий; - соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии на участках по производству макарон;	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике
ПК 4.4. Соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий	Соблюдение правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий	(преддипломной) в форме практической подготовки; <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки - дифференцированный зачет
ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.	- нахождение, планирование и проведение анализа основных показателей производства; - проведение анализа состояния рынка продукции и услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий; - планирование работы структурного	форме практической подготовки - дифференцированный зачет

	<p>подразделения организации отрасли и малого предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение расчетов по себестоимости продукции;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий на практических занятиях по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка защиты отчетов по производственной практике (преддипломной) в форме практической подготовки - дифференцированный зачет</p>
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределение рабочих мест для исполнителя;</li> <li>- планирование выполнения работ исполнителя;</li> <li>- планирование хода выполнения работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий;</li> </ul>	
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организация работ трудового коллектива на разных участках производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</li> <li>- соблюдение этикета в профессиональной деятельности при разговоре с подчиненными и руководителем;</li> </ul>	
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролирование заданного технологического процесса производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- оценивание выполненных работ исполнителя на разных участках производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> </ul>	
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформление журналов по производству хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий по установленной форме;</li> <li>- соблюдение сроков годности сертификатов на сырье и готовую продукцию;</li> <li>- заполнение журналов по учету проведения анализов качества сырья и готовой продукции;</li> <li>- заполнение журналов по учету возврата хлебобулочных, кондитерских изделий из торговой сети;</li> </ul>	
ПК 5.6. Разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Разрабатывать новые виды хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность	- проявление устойчивого интереса к	Интерпретация

и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	будущей профессии, - участие в конкурсах и олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, - активное и систематическое участие в профессионально значимых мероприятиях (конференциях, проектах) - наличие положительных отзывов по итогам практики.	результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- организация собственной профессиональной деятельности, - постановка целей и выбор методов ее достижения, - определение эффективности и качества решения задач выполнения практических занятий в соответствии с технологическими требованиями.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- определение алгоритма действий в нестандартных ситуациях и их анализ, - самоанализ и коррекция результатов собственной работы; - грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный выбор методов поиска необходимой информации, - использование различных источников, включая электронные; - нахождение и использование информации для эффективного выполнения задач, - освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	-использование навыков информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности, - работа с ПК и Интернетом.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения выполнения образовательной программы
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- способность работать в команде и коллективе, - взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- самоанализ эффективности и качества выполнения работ, - умение контролировать работу подчиненных, - проявление ответственности за работу подчиненных.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося



<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>-определение задач профессионального роста и самообразования, - планирование студентом повышения личностного и квалификационного уровня.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- эффективный поиск необходимой информации, - изучение новых технологий и оборудования в профессиональной деятельности.</p>	<p>Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося</p>