

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ТЮМЕНСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ТЮМЕНСКИЙ КОЛЛЕДЖ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ И СОЦИАЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»  
(ГАПОУ ТО «ТКПСТ»)

Приложение №\_\_  
к ОПОП ППССЗ по специальности  
19.02.03 Технология хлеба,  
кондитерских и макаронных изделий

СОГЛАСОВАНО  
Президент Некоммерческого партнерства  
«Ассоциация гостеприимства Тюменской области»  
О.Ю. Михайлова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПДП.00 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

Тюмень 2020

Рабочая программа ПДП.00 Производственная практика (преддипломная) разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 373 (зарегистрирован в Минюст России от 01 августа 2014 г. № 33402); Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061)

Организация-разработчик: ГАПОУ ТО «ТКПСТ»

Разработчик: Кугаевская Юлия Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО  
на заседании ПЦК «Сервис, биотехнологии,  
экономика и управление»  
Протокол №10 от 30.05.2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
(ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

## 1.1. Общие положения программы производственной практики (преддипломной)

Настоящая программа производственной практики (преддипломной) является частью основной профессиональной образовательной программы СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

Программа практики обеспечивает подготовку специалистов среднего звена для освоения квалификации техник-технолог и основных видов деятельности:

ВД.1 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

ВД.2 Производство хлеба и хлебобулочных изделий.

ВД.3 Производство кондитерских изделий.

ВД.4 Производство макаронных изделий

ВД.5 Организация работы структурного подразделения.

ВД.6 Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь / ВД.6 Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер.

Областью профессиональной деятельности обучающихся является организация и ведение технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

## 1.2. Цели, задачи, планируемые результаты практики

Производственная практика (преддипломная) направлена на углубление практического опыта обучающихся, проверку готовности обучающихся к самостоятельной трудовой деятельности, подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях.

Планируемые результаты практики:

– профессиональные компетенции:

Код и наименование профессиональной компетенции	Требования к умениям и практическому опыту
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья.	Практический опыт: ПО 1. приемки сырья; Умения: У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У.3 оценивать качество сырья по органолептическим показателям У9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии
ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.	Практический опыт: ПО 2. контроля качества поступившего сырья Умения: У. 1 проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У.2 использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий У3 эксплуатировать основные виды оборудования У4 оформлять производственную и технологическую

	<p>документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>У9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>
ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО 3. ведения процесса хранения сырья</p> <p>Умения:</p> <p>У 4. оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>У 5. определять потери сырья при хранении</p> <p>У6. определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</p> <p>У9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>
ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО 4. подготовки сырья к дальнейшей переработке</p> <p>У6 подготавливать сырье к дальнейшей переработке;</p> <p>У7 подбирать сырье для правильной замены;</p> <p>У8 рассчитывать необходимое количество заменителя;</p> <p>У9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>
ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 контроля качества сырья и готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;</p> <p>У.2 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p> <p>У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p>
ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>У.5 определять расход сырья;</p> <p>У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> <p>У.8 рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</p> <p>У.12 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>
ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического</p>

	<p>оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p> <p>У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p> <p>У.4 рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>У.5 определять расход сырья;</p> <p>У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> <p>У.7 рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</p> <p>У.8 рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</p> <p>У.9 подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>У.12 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>У.11 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>У.12 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>
<p><i>ПРК 2.5.</i> <i>Организовывать технологический процесс изготовления хлебных консервов</i></p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p> <p>У.4 рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>У.5 определять расход сырья;</p> <p>У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> <p>У.7 рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;</p> <p>У.9 подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;</p>

	У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
<p><i>ПРК 2.6.</i>  <i>Организовывать технологический процесс изготовления изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения</i></p>	<p>Практический опыт:          ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;          ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;          Умения:          У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;          У.4 рассчитывать производственные рецептуры;          У.5 определять расход сырья;          У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;          У.7 рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;          У.9 подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;          У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p>
<p><i>ПРК 2.7.</i>  <i>Рассчитывать технологический план хлебопекарного производства</i></p>	<p>Практический опыт:          ПО.1 контроля качества сырья и готовой продукции;          Умения:          У.2 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;          У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;          У.4 рассчитывать производственные рецептуры;          У.5 определять расход сырья;          У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p>
<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт:          ПО.1 контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;          Умения:          У.1 проводить анализ качества сырья и готовой продукции;          У.2 определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;          У.3 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p>
<p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт:          ПО.2 ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;          ПО.4 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий          Умения:          У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;          У.5 рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов</p>

	<p>карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</p> <p>У.6 рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>У.7 выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий</p>
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий;</p> <p>ПО.4 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</p> <p>У.6 рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>У.8 рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;</p> <p>У.9 рассчитывать производительность печей;</p>
<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.9 рассчитывать производительность печей;</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</p> <p>У.11 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий</p>
<p>ПК.4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</p> <p>У.2 определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</p> <p>У.3 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p>
<p>ПК.4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 оформлять производственную и технологическую документацию;</p> <p>У.5 определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;</p> <p>У.6 подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</p> <p>У.7 подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</p> <p>У.8 определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</p>



	У.9 рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
ПК.4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.	Практический опыт: ПО.3 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий; Умения: У.10 подбирать вид матрицы для заданных условий; У.11 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; У.12 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; У.13 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.	Практический опыт: ПО.1 планирования работы структурного подразделения ПО.2 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации Умения: У.1 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации У.4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации
ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями.	Практический опыт: ПО.3 принятия управленческих решений Умения: У.5 организовать работу коллектива исполнителей; У.7 взаимодействовать с субъектами производственного процесса
ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.	Практический опыт: ПО.1 планирования работы структурного подразделения ПО.3 принятия управленческих решений Умения: У.2 вести табель учета рабочего времени работников; У.3 рассчитывать заработную плату; У.5.организовать работу коллектива исполнителей; У.7.взаимодействовать с субъектами производственного процесса;
ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.	Умения: У.2 вести табель учета рабочего времени работников; У.3 рассчитывать заработную плату;
ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.	Практический опыт: ПО.1 планирования работы структурного подразделения Умения: У.6 оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;

Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь	
ПК 6.1. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработки меню /ассортимента хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>Умения:</p> <p>У.7 соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе (ПС-Пек);</p>
ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>ПО.3 составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);</p>
ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 замешивания и формовки теста вручную и на специальном оборудовании (ПС-Пек);</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 применять приемы смешанной закваски (ПС-Пек);</p> <p>У.3 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий (ПС-Пек);</p> <p>У.4 применять различные способы замесов: замешивать тесто вручную и работать на тестомесе (ПС-Пек);</p> <p>У.5 определять дефекты теста (ПС-Пек);</p> <p>У.6 оценивать качество формовки хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p>
ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 применять технологии выпечки несдобных, сдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий (ПС-Пек);</p> <p>У.9 соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (ПС-Пек);</p> <p>У.10 оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>У.11 работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания.</p>

<p>ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия</p>	<p>Практический опыт:          ПО.5 выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).          Умения:          У.12 ХАССП (ДЭ-Хл);          У.13 готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу (ПС-Пек);          У.14 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции (ПС-Пек);          У.15 составлять портфолио на хлебобулочную продукцию (ПС-Пек).</p>
<p>Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер</p>	
<p>ПК 6.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе</p>	<p>Практический опыт:          ПО.1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;          ПО.2 проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;          Умения:          У.1 выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;          У.7 безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;          У.11 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе.</p>
<p>ПК 6.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию</p>	<p>Практический опыт:          ПО.3 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;          ПО.4 изготовления кондитерской и шоколадной продукции;          Умения:          У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;          У.3 замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;          У.4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;          У.5 процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;          У.6 порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;          У.9 аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.</p>

ПК 6.3. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию.	<p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 презентации кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>ПО.6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>ПО.7 упаковки готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.10 презентовать и эстетично и безопасно упаковывать тесто, полуфабрикаты, готовую кондитерскую и шоколадную продукцию.</p>
---	---

– общие компетенции:

Код и наименование общих компетенций	Требования к умениям
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;</li> <li>- участвовать в конкурсах предметных недель, профмастерства.</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и применять методы и способы решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов;</li> <li>- демонстрировать эффективность и качество выполнения профессиональных задач.</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и оценивать ситуацию;</li> <li>- принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них персональную ответственность.</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать информацию для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрировать навыки использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности.</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- распределять обязанности внутри трудового коллектива;</li> <li>- выстраивать доброжелательные отношения с людьми в процессе трудовой деятельности;</li> <li>- разрешать конфликтные ситуации;</li> <li>- взаимодействовать с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</li> </ul>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать решения в определенной ситуации, способность оценить его последствия;</li> <li>- осуществлять персональную ответственность за</li> </ul>

(подчиненных), результат выполнения заданий.	результаты выполнения задания коллективом; - оценить результативность работы, корректировку работы.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- планировать повышение личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявлять интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.

1.3. Количество часов на освоение программы ПДП.00 Производственная практика (преддипломная):

Всего - 144 часа.

Форма промежуточной аттестации по практике: дифференцированный зачет.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПРЕДДИПЛОМНОЙ)

Задание по практике	Виды работ	Количество часов	Планируемые результаты
Задание 1. Ознакомление с предприятием	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомиться с инструктажем по охране труда предприятия (в тоннах хлеба за сутки), типом и количеством хлебопекарных печей, режимом работы предприятия;</li> <li>- проанализировать ассортимент изделий, удельный вес выработки разных изделий;</li> <li>- проанализировать источники снабжения предприятия сырьем, топливом, паром, водой, электроэнергией;</li> <li>- описать способы доставки и хранения основного и дополнительного сырья;</li> <li>- описать планировку производственных отделений и служебно-производственных помещений.</li> </ul>	6	ПК 2.4; ПК 3.4; ПК 4.3; ПК 5.3; ПК 5.4; ПО.3; ПО.4; У.9; У.10; У.11; У.12; У.13
Задание 2. Ознакомление с предприятием	<ul style="list-style-type: none"> <li>- охарактеризовать производственные линии;</li> <li>- рассмотреть схему управления производством, промышленную эстетику на предприятии;</li> <li>- изучить правила внутреннего распорядка;</li> <li>- изучить инструктаж по технике безопасности на рабочем месте;</li> <li>- изучить документацию по работе предприятия.</li> </ul>	6	ПК 2.4; ПК 3.4; ПК 4.3; ПК 5.3; ПК 5.4; ПО.3; ПО.4; У.9; У.10; У.11; У.12; У.13
Задание 3. Выполнение работ в качестве дублера бригадира, начальника цеха.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принять участие в проведении совещаний с бригадой перед началом смены;</li> <li>- провести учет количества сырья (при передаче смены), находящегося в производственных емкостях, расстойном шкафу, в печи.</li> </ul>	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.3; ПК 5.4; ПО.1; ПО.2; ПО.3; ПО.4 У.3; У.4; У.5; У.6; У.9 ПО.1; ПО.2 У.1; У.8; У.10; У.12 ПО.1; ПР.2; ПО.3; ПО.4 У.1; У.2; У.4; У.7; У.10 ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.6; У.7; У.8; У.9; У.10 ПО.3;

			У.2; У.6
Задание 4. Выполнение работ в качестве дублера бригадира, начальника цеха.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить принцип работы и методы контроля со стороны начальника смены за работой бригады, состоянием рабочих мест и состоянием технологического оборудования, за качеством готовых изделий;</li> <li>- проанализировать устранение производственных неполадок;</li> <li>- принять участие в мероприятиях по выполнению сменного задания;</li> <li>- присутствовать при сдаче готовых изделий в экспедицию и провести учет выработанной продукции.</li> </ul>	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.3; ПК 5.4; ПО.1; ПО.2; ПО.3; ПО.4 У.3; У.4; У.5; У.6; У.9 ПО.1; ПО.2 У.1; У.8; У.10; У.12 ПО.1; ПР.2; ПО.3; ПО.4 У.1; У.2; У.4; У.7; У.10 ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.6; У.7; У.8; У.9; У.10 ПО.3; У.2; У.6
Задание 5. Выполнение работ в качестве дублера бригадира, начальника цеха.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- присутствовать при проведении совещаний с бригадой перед началом смены;</li> <li>- провести учет количества сырья (при передаче смены), находящегося в производственных емкостях, расстойном шкафу, в печи.</li> </ul>	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.3; ПК 5.4; ПО.1; ПО.2; ПО.3; ПО.4 У.3; У.4; У.5; У.6; У.9 ПО.1; ПО.2 У.1; У.8; У.10; У.12 ПО.1; ПР.2; ПО.3; ПО.4 У.1; У.2; У.4; У.7; У.10 ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.6; У.7; У.8; У.9; У.10 ПО.3; У.2; У.6
Задание 6. Выполнение работ в	- изучить принцип работы и методы контроля со стороны начальника смены за работой бригады, состоянием рабочих мест и состоянием технологического	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4;

качестве дублера бригадира, начальника цеха	<p>оборудования, за качеством готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проанализировать устранение производственных неполадок;</li> <li>- принять участие в мероприятиях по выполнению сменного задания;</li> <li>- присутствовать при сдаче готовых изделий в экспедицию и провести учет выработанной продукции.</li> </ul>		<p>ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.3; ПК 5.4; ПО.1; ПО.2; ПО.3; ПО.4 У.3; У.4; У.5; У.6; У.9 ПО.1; ПО.2 У.1; У.8; У.10; У.12 ПО.1; ПР.2; ПО.3; ПО.4 У.1; У.2; У.4; У.7; У.10 ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.6; У.7; У.8; У.9; У.10 ПО.3; У.2; У.6</p>
Задание 7. Выполнение работ в качестве дублера бригадира, начальника цеха	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составить отчет о работе смены, оформить документацию (накладные на получение сырья, акты на приемку и передачу смены, рабочий листок, сводный ордер на готовые изделия);</li> <li>- осуществить контроль за соблюдением охраны труда и санитарно-гигиенических требований.</li> </ul>	6	<p>ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.3; ПК 5.4; ПО.1; ПО.2; ПО.3; ПО.4 У.3; У.4; У.5; У.6; У.9 ПО.1; ПО.2 У.1; У.8; У.10; У.12 ПО.1; ПР.2; ПО.3; ПО.4 У.1; У.2; У.4; У.7; У.10 ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.6; У.7; У.8; У.9; У.10 ПО.3; У.2; У.6</p>
Задание 8. Выполнение работ в качестве дублера сменного технолога	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомиться с обязанностями сменного технолога;</li> <li>- изучить график работы технолога, порядок приема и передачи смен;</li> <li>- ознакомиться с текущей работой технолога в течение смены.</li> </ul>	6	<p>ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.3; ПК 5.4;</p>



			ПО.1; ПО.2 У.2; У.4; У.5; У.7; У.8; У.9; ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.10; У.12; ПО.1; ПО.2; ПО.3; ПО.4 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.9; У.10 ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.10; У.12; ПО.1; ПО.2; ПО.3 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6
Задание 9. Выполнение работ в качестве дублера сменного технолога	- осуществить контроль за правильностью подсортировки различных партий муки, контроль за содержанием металлопримесей в муке, контроль влажности, кислотности, температуры, подъемной силы и органолептических показателей полуфабрикатов.	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.3; ПК 5.4; ПО.1; ПО.2 У.2; У.4; У.5; У.7; У.8; У.9; ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.10; У.12; ПО.1; ПО.2; ПО.3; ПО.4 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.9; У.10 ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.10; У.12; ПО.1; ПО.2; ПО.3 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6
Задание 10. Выполнение работ в качестве дублера сменного технолога	- осуществить контроль за работой дозаторов муки и другого сырья; - проверить массу тестовых заготовок на выходе их из тестоделителя, качества формования заготовок, температуры и влажности воздуха в шкафу для расстойки теста;	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.3;

	- осуществить контроль режима выпечки и качества выпеченных изделий.		ПК 5.4; ПО.1; ПО.2 У.2; У.4; У.5; У.7; У.8; У.9; ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.10; У.12; ПО.1; ПО.2; ПО.3; ПО.4 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.9; У.10 ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.10; У.12; ПО.1; ПО.2; ПО.3 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6
Задание 11. Выполнение работ в качестве дублера сменного технолога	- осуществить регулирование технологического процесса в зависимости от качества сырья, температуры помещения и других производственных условий; - изучить документацию сменного технолога, заполнение журналов и форм.	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.3; ПК 5.4; ПО.1; ПО.2 У.2; У.4; У.5; У.7; У.8; У.9; ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.10; У.12; ПО.1; ПО.2; ПО.3; ПО.4 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.9; У.10 ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.10; У.12; ПО.1; ПО.2; ПО.3 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6
Задание 12. Выполнение работ в качестве дублера	- провести органолептические и физико-химические анализы качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; - разработать рекомендации по ведению технологического процесса	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4;

сменного технолога	изготовления изделий.		ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.3; ПК 5.4; ПО.1; ПО.2 У.2; У.4; У.5; У.7; У.8; У.9; ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.10; У.12; ПО.1; ПО.2; ПО.3; ПО.4 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.9; У.10 ПО.1; ПО.2 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6; У.7; У.8; У.10; У.12; ПО.1; ПО.2; ПО.3 У.1; У.2; У.4; У.5; У.6 ПО.1; У.1; У.2;
Задание 13. Выполнение работ в качестве дублера заведующего лабораторией	- ознакомиться с оборудованием лаборатории, контрольно-измерительными приборами, ГОСТами и технологическими инструкциями, порядком отбора проб; - изучить штат лаборатории, основные обязанности химика, заведующего лабораторией; - изучить план работы лаборатории; - ознакомиться с отчетностью лаборатории.	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.3; ПК 5.4; У.1; У.4; У.7; У.8; У.9; ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.5 ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.4 ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.4 У.6
Задание 14. Выполнение работ в качестве дублера заведующего лабораторией	- изучить журналы по техническому контролю производства, правила их ведения; - ознакомление с нормативно-технической документацией (НТД) лаборатории, правилами учета и хранения НТД; - изучить мероприятия по разработке, утверждению и внедрению	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.3; ПК 5.4;

	стандартов предприятия.		У.1; У.4; У.7; У.8; У.9; ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.5 ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.4 ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.4 У.6
Задание 15. Выполнение работ в качестве дублера заведующего лабораторией	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнить анализы по контролю качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, расчеты по анализам;</li> <li>- провести пробные лабораторные или производственные выпечки для оценки качества муки, составление указаний по подсортировке разных партий муки;</li> <li>- составить производственные рецептуры и технологические указания;</li> <li>- осуществить контроль на выходе хлеба, контроль производственных потерь и затрат муки.</li> </ul>	6	ПК 2.4; ПК 3.4; ПК 4.3; ПК 5.5; У.1; У.4; У.7; У.8; У.9; ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.5 ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.4 ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.4 У.6
Задание 16. Выполнение работ в качестве дублера заведующего лабораторией	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ознакомиться с порядком составления сертификатов и качественных удостоверений, с порядком установления дозировки улучшений, с контролем за состоянием магнитного хозяйства для предупреждения попадания посторонних предметов в продукцию;</li> <li>- ознакомиться с установленными нормами расхода сырья и материалов, потерь и отходов в производстве, порядком проведения санитарного контроля, режимом хранения в складах сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</li> </ul>	6	ПК 2.4; ПК 3.4; ПК 4.3; ПК 5.5; У.1; У.4; У.7; У.8; У.9; ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.5 ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.4 ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.4 У.6
Задание 17. Выполнение работ в качестве дублера заведующего лабораторией	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принять участие в составлении заявок на лабораторное оборудование, реактивы, посуду и т.п.;</li> <li>- выполнять мероприятия по охране труда при работе в лаборатории;</li> <li>- разработать предложения по совершенствованию организации труда в лаборатории.</li> </ul>	6	ПК 2.4; ПК 3.4; ПК 4.3; ПК 5.5; У.1; У.4; У.7; У.8; У.9; ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.5 ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.4 ПО.1; У.1; У.2; У.3; У.4 У.6

Задание 18. Выполнение работ отдела снабжения и сбыта	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить организацию работы по приему грузов, поступивших на предприятие;</li> <li>- принять участие в создании необходимых условий для правильного и своевременного приема продукции;</li> <li>- осуществить контроль над обеспечением предприятия сырьем и материалами;</li> <li>- изучить порядок снабжения цехов сырьем и материалами.</li> </ul>	6	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У.4; У.9; У.3; ПО.1; У.4 У.4 У.6
Задание 19. Выполнение работ отдела снабжения и сбыта	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучить нормы запасов сырья и материалов на предприятии;</li> <li>- организовать надлежащее хранение всех товароматериальных ценностей;</li> <li>- предотвратить их от хищения, повреждения и порчи.</li> </ul>	6	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У.4; У.9; У.3; ПО.1; У.4 У.4 У.6
Задание 20. Выполнение работ отдела снабжения и сбыта	<ul style="list-style-type: none"> <li>- произвести расчет и выполнение плана реализации готовой продукции;</li> <li>- осуществить контроль над обеспечением своевременного возврата тары;</li> <li>- изучить работу службы сбыта предприятия с целью обеспечения потребителей продукцией;</li> <li>- принять участие в заключение договоров на поставку сырья, материалов и транспорта;</li> <li>- разработать предложения по совершенствованию снабженческой и сбытовой деятельности предприятия.</li> </ul>	6	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У.4; У.9; У.3; ПО.1; У.4 У.4 У.6
Задание 21. Выполнение работ отдела снабжения и сбыта	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать производственные экскурсии;</li> <li>- изучить работы предприятий, отличающихся по назначению и организации работы от тех, где студенты проходят практику;</li> <li>- проанализировать назначение и особенности работы предприятия, структуру управления;</li> <li>- описать основные показатели работы предприятия, выпускаемый ассортимент изделий.</li> </ul>	6	ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.5; У.4; У.9; У.3; ПО.1; У.4 У.4 У.6
Задание 22. Сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- провести сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы.</li> </ul>	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПО.1-7, У.1-15

Задание 23. Сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы	- провести сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы; - оформить отчётные документы по практике.	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПО.1-7, У.1-15
Задание 24. Сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы. Дифференцированный зачет	- провести сбор информации для выполнения выпускной квалификационной работы; - оформить отчётные документы по практике.	6	ПК 1.1; ПК 1.2 ПК 1.3; ПК 1.4; ПК 2.1; ПК 2.2; ПК 2.3; ПК 2.4; ПК 3.1; ПК 3.2; ПК 3.3; ПК 3.4; ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 5.1; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4; ПК 5.5; ПО.1-7, У.1-15
	ИТОГО	144	

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

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

Организация и руководство практикой осуществляется в соответствии с Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы СПО, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 18 апреля 2013 г. № 291 (с изменениями и дополнениями от 2016 г., приказ Министерства образования и науки РФ от 18 августа 2016г. № 1061).

Производственная практика (преддипломная) обучающихся проводится в организациях, осуществляющих деятельность по профилю соответствующей образовательной программы, в том числе ее структурном подразделении, предназначенном для проведения практической подготовки, на основании договора, заключаемого между организацией и колледжем.

Выполнение программы производственной практики (преддипломной) осуществляется на предприятиях по профилю специальности, в качестве практиканта (стажера) или в штатной должности.

Обучающиеся зачисляются на вакантные должности, при их наличии, если работа соответствует требованиям программы производственной практики (преддипломной).

Сроки проведения практики устанавливаются колледжем в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком.

Организацию и руководство практикой осуществляет руководитель практики от колледжа и от предприятия (наставник).

Общее руководство и контроль за практикой от колледжа осуществляет заведующий производственной практикой. Непосредственное руководство практикой учебной группы осуществляется руководителем практики (преподавателем или мастером производственного обучения).

В период прохождения производственной практики (преддипломной), с момента направления обучающихся до момента завершения, на них распространяются требования охраны труда и правила внутреннего трудового распорядка, действующие на предприятии.

По окончании практики обучающиеся представляют в колледж дневник, отчет по практике, характеристику, аттестационный лист, которые учитываются при проведении промежуточной аттестации по практике.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. [Электронный ресурс]- М.: Академия, 2018. - 240 с.

2. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Академия, 2017. - 384 с.

3. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское: учебник / А.И. Драгилев, В.М. Хромеев, М.Е. Чернов. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020 — 432 с. — ISBN 978-5-8114-5002-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130482>.

4. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 336 с.

5. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий:

учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 478 с.

6. Пономарева, Е.И. Технология отрасли: технология макаронного производства. Лабораторный практикум: учебное пособие / Е.И. Пономарева, Т.Н. Малютина. — Воронеж: ВГУИТ, 2019. — 55 с.

7. Чижикина, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикина, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2019. — 178 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07614-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374>.

Дополнительные источники:

1. Курочкин А.А. Оборудование хлебопекарного, макаронного и иных перерабатывающих производств. В 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, А. С. Гордеев, А. И. Завражнов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 262 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09186-1. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/427377>.

2. Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырьё и материалы: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. — 3-е изд., стер. — М.: Академия, 2018. — 288 с.

3. Хромеев В.Н. Оборудование хлебопекарного производства. — М.: Академия, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. Всё о хлебе [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.tokoch.ru](http://www.tokoch.ru)

2. Хлебопечение. Технология хлебопечения [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.russbread.ru](http://www.russbread.ru)

3. Хлебопечка.ru [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.hlebopechka.ru](http://www.hlebopechka.ru)

4. ГОСТ Р 52189-2003. Мука пшеничная. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-52189-2003> (дата обращения 04.05.2020)

5. ГОСТ Р 51574-2018 Соль пищевая. Общие технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200159300> (дата обращения 04.05.2020)

6. ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия (с Поправкой) Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200123> (дата обращения 04.05.2020)

7. ГОСТ Р 54731-2011. Дрожжи хлебопекарные прессованные. Технические условия. Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-54731-2011> (дата обращения 04.05.2020)

8. Производство хлеба. Режим доступа: <https://moybiznes.org/proizvodstvo-hleba> (дата обращения 04.05.2020)

9. Сырьё хлебопекарного производства (презентация) Режим доступа: <https://infourok.ru/prezentaciya-na-temu-sire-hlebopekarnogo-proizvodstva-1767614.html>

10. StudMed.py Технологические операции по приготовлению хлеба и хлебобулочных изделий (презентация) Режим доступа: [https://www.studmed.ru/prezentaciya-tehnologicheskie-operacii-po-prigotovleniyu-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy\\_677bbf33f8f.html](https://www.studmed.ru/prezentaciya-tehnologicheskie-operacii-po-prigotovleniyu-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy_677bbf33f8f.html) (дата обращения 04.05.2020)

11. Хостинг презентаций. Хлеб и хлебобулочные изделия (презентация) Режим доступа: <https://ppt4web.ru/> (дата обращения 04.05.2020)

12. Этапы производства хлебобулочных изделий (презентация) Режим доступа: <http://www.myshared.ru/slide/486429/> (дата обращения 04.05.2020)

13. Задание демонстрационного экзамена по компетенции/профессии «Кондитерское дело» [Электронный ресурс] Режим доступа: <https://esat.worldskills.ru/competencies/c05e5790-e6b7-425c-a2cc-3010e47bd528/categories/c6af7d72-73bb-4b4f-b2c7-4898351d16ca>

14. Макаронная компания [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.1-mk.ru>.

15. Завод упаковочного и макаронного оборудования «ТЕКО» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.teko-makiz.ru>.

16. Итальянское пищевое и непищевое оборудование [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.teknoitalia.ru>.

17. МакаронСервис [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.makaroninfo.ru>.



#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРЕДДИПЛОМНОЙ ПРАКТИКИ

##### 4.1. Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций

Процедура оценки результатов освоения общих и профессиональных компетенций осуществляется по итогам выполненных видов работ.

Руководитель практики от предприятия определяет обучающемуся задание на каждый день практики, контролирует его выполнение и отражение в дневнике практики, проверяет дневник практики и выставляет текущую оценку за каждый день практики, за выполнение задания в целом или за каждый вид выполненной работы.

Руководитель практики осуществляет оценивание умений и практического опыта обучающегося. Вывод о достаточном или недостаточном уровне сформированности ОК и ПК руководитель практики от предприятия делает на основе оценок текущего контроля и отчетных документов обучающегося по практике.

Преддипломная практика завершается дифференцированным зачетом.

Код и наименование ПК, требования к практическому опыту и умениям	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ПК 1.1. Организовывать и производить приемку сырья ПО 1. приемки сырья; Умения: У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У.3 оценивать качество сырья по органолептическим показателям У9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии	<ul style="list-style-type: none"><li>- выполняет работу по приемке сырья в соответствии с требованиями к качеству сырья и согласно ГОСТов.</li><li>- эксплуатирует основные виды оборудования, используемого при приемке сырья (оборудование для складов муки и транспортировки сырья) в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами;</li><li>- правильно оформляет производственной и технологической документации при приемке основного и дополнительного сырья;</li><li>- соблюдают правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при приемке сырья;</li><li>- демонстрирует знания видов, химического состава и свойств основного и дополнительного сырья;</li><li>- демонстрирует знания требований действующих стандартов к качеству сырья;</li><li>- демонстрирует знания основных органолептических показателей качества сырья;</li><li>- демонстрирует знания физико-химических показателей качества сырья;</li><li>- демонстрирует знания</li></ul>	Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист

	<p>правил приемки сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует знания правил эксплуатации основных видов оборудования, используемого при приемке сырья (оборудование для складов муки и дополнительного сырья и транспортные устройства);</li> <li>- демонстрирует знания особенностей хранения сырья тарным и бестарным способом;</li> <li>- демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul>	
<p>ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.</p> <p>ПО 2. контроля качества поступившего сырья</p> <p>Умения:</p> <p>У. 1 проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>У.2 использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</p> <p>У3 эксплуатировать основные виды оборудования</p> <p>У4 оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</p> <p>У9 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу по контролю качества поступившего сырья;</li> <li>- проводит испытания по определению органолептических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства в соответствии с ГОСТом;</li> <li>- проводит испытания по определению физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- использует результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с ГОСТом;</li> <li>- правильно оформляет производственную и технологическую документацию при хранении сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;</li> <li>- определяет потери сырья при хранении;</li> <li>- демонстрирует знания требований действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- демонстрирует знания основных органолептических показателей качества основного и дополнительного сырья;</li> <li>- демонстрирует знания физико-химические показатели качества основного и дополнительного сырья;</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

<p>ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья. ПО 3. ведения процесса хранения сырья Умения: У 4. оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства; У 5. определять потери сырья при хранении У 6. определять различными методами готовность теста в процессе созревания; У 9. соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу по контролю качества поступившего сырья; ведения процесса хранения сырья;</li> <li>- определяет потери сырья при хранении;</li> <li>- соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> <li>- демонстрирует знания особенностей хранения сырья тарным и бестарным способом;</li> <li>- демонстрирует знания видов порчи сырья при хранении и способы ее предотвращения;</li> <li>- демонстрирует знания способов снижения потерь сырья при хранении;</li> <li>- демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>
<p>ПК 1.4. Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке. ПО 4. подготовки сырья к дальнейшей переработке У 6. подготавливать сырье к дальнейшей переработке; У 7. подбирать сырье для правильной замены; У 8. рассчитывать необходимое количество заменителя; У 9. соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу по подготовке сырья к дальнейшей переработке.</li> <li>- эксплуатирует основные виды оборудования (оборудование для смешивания и просеивания муки, солерастворители, жиротопки и установки для приготовления водно-жировой эмульсии) в соответствии с требованиями инструкций по эксплуатации и уходу за машинами;</li> <li>- подготавливает сырье к дальнейшей переработке;</li> <li>- подбирает сырье для правильной замены;</li> <li>- проводит расчет необходимого количества заменителя;</li> <li>- демонстрирует знания правил эксплуатации основных видов оборудования;</li> <li>- демонстрирует знания правил подготовки сырья к производству;</li> <li>- демонстрирует знания способов снижения потерь сырья при хранении и подготовке к производству;</li> <li>- демонстрирует знания производственного значения</li> </ul>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>

	<p>замены одного сырья другим;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует знания основных принципов и правил взаимозаменяемости;</li> <li>- демонстрирует знания правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.</li> </ul>	
<p>ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 контроля качества сырья и готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;</p> <p>У.2 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p> <p>У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- контролирует качество сырья и готовой продукции в соответствии с ГОСТами;</li> <li>- представляет по результатам контроля рекомендаций для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- ведет соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества сырья);</li> <li>- демонстрирует знания требований стандартов к качеству сырья;</li> <li>- демонстрирует знания органолептических показателей качества сырья согласно ГОСТа.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<p>ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 рассчитывать производственные рецептуры;</p> <p>У.5 определять расход сырья;</p> <p>У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p> <p>У.8 рассчитывать массу</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведет контроль качества полуфабрикатов (жидких дрожжей, опар, заквасок, теста) и технологического процесса;</li> <li>- демонстрирует знания ассортимента, рецептур и способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- демонстрирует знания понятия «унифицированные рецептуры»;</li> <li>- оформляет соответствующую производственную и технологическую документацию (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса);</li> <li>- демонстрирует знания методов расчета производственных рецептур;</li> <li>- ведет расчет производственных рецептур и определяет расход сырья;</li> <li>- демонстрирует знания способов приготовления пшеничного теста;</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

<p>тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;</p> <p>У.12 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подбирает способы приготовления пшеничного теста;</li> <li>- демонстрирует знания способов приготовления ржаного теста;</li> <li>- подбирает способы приготовления ржаного теста;</li> <li>- демонстрирует знания расчета расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- ведет расчет потерь и затрат сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</li> <li>- ведет процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- демонстрирует знания назначения, сущности и режимов операций разделки;</li> <li>- ведет расчет массы тестовой заготовки;</li> <li>- демонстрирует знания сущности процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;</li> <li>- демонстрирует знания способов регулирования скорости брожения полуфабрикатов;</li> <li>- подбирает способы замеса теста и режимы его брожения;</li> <li>- подбирает операций и режимы разделки и расстойки для различных групп изделий;</li> <li>- демонстрирует знания организации работы в дрожжевом отделении;</li> <li>- организует работу в дрожжевом отделении;</li> <li>- демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;</li> <li>- соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</li> </ul>	
<p>ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и</p>	<p>- демонстрирует знания требований стандартов к качеству готовой продукции;</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения</p>

<p>хлебобулочных изделий. Практический опыт: ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; Умения: У.2 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса; У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию; У.4 рассчитывать производственные рецептуры; У.5 определять расход сырья; У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; У.7 рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; У.8 рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий; У.9 подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий; У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий; У.12 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ведет контроль качества готовой продукции;</li> <li>- демонстрирует знания органолептических показателей качества готовой продукции;</li> <li>- демонстрирует знания основных методов органолептических испытаний;</li> <li>- определяет качество готовой продукции органолептически согласно ГОСТа;</li> <li>- демонстрирует знания физико-химических показателей качества готовой продукции;</li> <li>- демонстрирует знания физико-химических испытаний;</li> <li>- определяет качество готовой продукции физико-химическими способами;</li> <li>- представляет по результатам контроля рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- демонстрирует знания ассортимента, рецептур и способов приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- ведет процесс изготовления хлеба и хлебобулочных изделий.</li> </ul>	<p>видов работ Заданий 1-24. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>
<p>ПК 2.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства Практический опыт:</p>	<p>- демонстрирует знания эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24. Промежуточная аттестация:</p>

<p>ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>У.11 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</p> <p>У.12 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;</p>	<p>инструкций по эксплуатации и уходу за машинами;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эксплуатирует и обслуживает дозировочную аппаратуру;</li> <li>- эксплуатирует и обслуживает оборудование для замеса и брожения теста;</li> <li>- эксплуатирует и обслуживает оборудование для выгрузки теста из дежей;</li> <li>- эксплуатирует и обслуживает оборудование для разделки теста;</li> <li>- эксплуатирует и обслуживает оборудование для формования тестовых заготовок;</li> <li>- эксплуатирует и обслуживает оборудование для расстойки теста;</li> <li>- эксплуатирует и обслуживает хлебопекарные печи;</li> <li>- ведет расчет производительности печей различных конструкций для различных видов изделий;</li> <li>- проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;</li> <li>- эксплуатирует и обслуживает оборудование поточных линий;</li> <li>- эксплуатирует и обслуживает оборудование хранилищ и экспедиций;</li> <li>- демонстрирует знания охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве;</li> <li>- соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<p><i>ПРК 2.5.</i> <i>Организовывать технологический процесс изготовления хлебных консервов</i></p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует знания ассортимента, рецептуры и способов приготовления хлебных консервов</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по</li> </ul>

<p>хлебобулочных изделий; ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; Умения: У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию; У.4 рассчитывать производственные рецептуры; У.5 определять расход сырья; У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса; У.7 рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий; У.9 подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий; У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p>		<p>производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>
<p><i>ПРК 2.6.</i> <i>Организовывать технологический процесс изготовления изделий хлебопекарного производства лечебно-профилактического назначения</i> Практический опыт: ПО.2 ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; ПО.3 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; Умения: У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию; У.4 рассчитывать</p>	<p>- демонстрирует знания технологии производства изделий хлебопекарного производства лечебно - профилактического назначения</p>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>



<p>производственные рецептуры;  У.5 определять расход сырья;  У.6 рассчитывать потери и затраты сырья,  полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;  У.7 рассчитывать производительность печей различных конструкций для различных видов изделий;  У.9 подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;  У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;</p>		
<p><i>ПРК 2.7.</i>  <i>Рассчитывать технологический план хлебопекарного производства</i>  Практический опыт:  ПО.1 контроля качества сырья и готовой продукции;  Умения:  У.2 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;  У.3 вести соответствующую производственную и технологическую документацию;  У.4 рассчитывать производственные рецептуры;  У.5 определять расход сырья;  У.6 рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует знания основ планирования технологического процесса производства</li> <li>- ведет расчет запасов сырья и площади для его хранения, суточного расхода сырья</li> <li>- ведет расчет технологического оборудования</li> <li>- ведет расчет производственных рецептур и параметров технологического процесса</li> </ul>	<p>Текущий контроль:  – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.  Промежуточная аттестация:  – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);  – аттестационный лист</p>
<p>ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.  Практический опыт:  ПО.1 контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий;  Умения:  У.1 проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проводит анализ качества сырья в соответствии с требованиями действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- определяет качество сырья органолептическим и лабораторными методами.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:  – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.  Промежуточная аттестация:  – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);  – аттестационный лист</p>

<p>У.2 определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;</p> <p>У.3 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p>		
<p>ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий;</p> <p>ПО.4 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;</p> <p>У.5 рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</p> <p>У.6 рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <p>У.7 выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;</p> <p>У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производит расчет производственных рецептур для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;</li> <li>- рассчитывает расход сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- использует необходимые виды сырья для производства сахаристых изделий;</li> <li>- осуществляет выбор способа формования в зависимости от вида изделий;</li> <li>- производит оформление производственной и технологической документации;</li> <li>- дает рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- соблюдает технологический режим приготовления сахаристых кондитерских изделий;</li> <li>- проводит анализ качества и количества полуфабрикатов и готовых сахаристых кондитерских изделий органолептическим методом;</li> <li>- определяет виды дефектов продукции и мер по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<p>ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производит расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий;</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения</li> </ul>

<p>кондитерских изделий. Практический опыт: ПО.3 ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; ПО.4 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; Умения: У.4 оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий; У.6 рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий; У.8 рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий; У.9 рассчитывать производительность печей;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использует необходимые виды сырья для производства мучных изделий;</li> <li>- производит расчет производственных рецептур по производству мучных кондитерских изделий,</li> <li>- осуществляет расчет производительности печей;</li> <li>- производит оформление производственной и технологической документации;</li> <li>- дает рекомендации для оптимизации технологического процесса;</li> <li>- соблюдает технологического режима приготовления мучных кондитерских изделий;</li> <li>- проведение анализа качества и количества мучных кондитерских изделий органолептическим методом;</li> <li>- рассчитывает количество потерь при производстве мучных кондитерских изделий;</li> <li>- определяет виды дефектов продукции и меры по их устранению, виды брака и меры по его предупреждению и устранению.</li> </ul>	<p>видов работ Заданий 1-24. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>
<p>ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий. Практический опыт: ПО.4 эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий; Умения: У.9 рассчитывать производительность печей; У.10 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий; У.11 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет эксплуатацию и техническое обслуживание основных видов оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;</li> <li>- осуществляет устранение незначительных неполадок при эксплуатации оборудования;</li> <li>- проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий при производстве кондитерских изделий;</li> <li>- дает рекомендации по рациональному использованию технологического оборудования;</li> <li>- соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве кондитерских изделий.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>

комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий		
<p>ПК.4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 проводить анализ качества сырья и готовой продукции;</p> <p>У.2 определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;</p> <p>У.3 по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует знания видов и состава сырья, обогатительных и вкусовых добавок;</li> <li>- демонстрирует знания требований действующих стандартов к качеству сырья;</li> <li>- демонстрирует знания органолептических показателей качества сырья;</li> <li>- контролирует качество сырья при производстве макаронных изделий согласно ГОСТа;</li> <li>- демонстрирует знания физико-химических показателей качества сырья;</li> <li>- демонстрирует знания основных методов органолептических и физико-химических испытаний;</li> <li>- проводит анализ качества сырья органолептически согласно ГОСТа.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<p>ПК.4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий;</p> <p>Умения:</p> <p>У.4 оформлять производственную и технологическую документацию;</p> <p>У.5 определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;</p> <p>У.6 подбирать тип замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</p> <p>У.7 подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;</p> <p>У.8 определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует знания требований действующих стандартов к качеству сырья и готовой макаронной продукции;</li> <li>- демонстрирует знания органолептических показателей качества готовой макаронной продукции;</li> <li>- демонстрирует знания физико-химических показателей качества готовой макаронной продукции;</li> <li>- демонстрирует знания основных методов органолептических испытаний;</li> <li>- демонстрирует знания основных методов физико-химических испытаний;</li> <li>- демонстрирует знания по классификации и групповой характеристике макаронных изделий;</li> <li>- ведет технологический процесс производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>- оформляет производственную и технологическую документацию;</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

<p>У.9 рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует знания технологии и организации производства макаронных изделий;</li> <li>- демонстрирует знания типов замеса макаронного теста, технологии замеса и прессования теста;</li> <li>- подбирает типы замеса теста с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции;</li> <li>- демонстрирует знания характеристики и назначения вакуумированного теста;</li> <li>- демонстрирует знания технологических требований к матрицам;</li> <li>- демонстрирует знания стадий разделки теста и их назначение;</li> <li>- демонстрирует знания причин дефектов сырых изделий при разделке и способов их устранения;</li> <li>- демонстрирует знания режимов сушки коротких и длинных изделий;</li> <li>- демонстрирует знания изменений свойств макаронных изделий при сушке;</li> <li>- подбирает режимы сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилki демонстрирует знания назначения стабилизации изделий;</li> <li>- демонстрирует знания требований, предъявляемых к качеству макаронных изделий;</li> <li>- демонстрирует знания требований, предъявляемых к качеству макаронных изделий;</li> <li>- демонстрирует знания методов упаковки макаронных изделий;</li> <li>- демонстрирует знания режимов хранения изделий;</li> <li>- демонстрирует знания нормирования расхода сырья;</li> <li>- определяет плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности муки;</li> <li>- рассчитывает фактический расход сырья для производства макаронных изделий;</li> </ul>	
---	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет расход сырья и рассчитывает производственные рецептуры;</li> <li>- демонстрирует знания способов борьбы с потерями и затратами при производстве макаронных изделий;</li> <li>- демонстрирует знания причин дефектов макаронных изделий и меры по их устранения;</li> <li>- подбирает виды матриц для заданных условий;</li> <li>- демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий;</li> <li>- соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.</li> </ul>	
<p>ПК.4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.</p> <p>Практический опыт: ПО.3 эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий;</p> <p>Умения: У.10 подбирать вид матрицы для заданных условий; У.11 проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий; У.12 эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий; У.13 соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует знания классификации и групповой характеристики макаронных изделий;</li> <li>- демонстрирует знания технологических требований к матрицам;</li> <li>- демонстрирует знания видов и состава линий для производства макаронных изделий;</li> <li>- демонстрирует знания устройств и порядка работы макаронных прессов различных конструкций;</li> <li>- демонстрирует знания конструкции матриц и правил их эксплуатации;</li> <li>- подбирает виды матриц для заданных условий;</li> <li>- демонстрирует знания классификации, устройства и принципа работы оборудования для сушки макаронных изделий;</li> <li>- демонстрирует знания принципа работы упаковочного оборудования;</li> <li>- демонстрирует знания правил эксплуатации основных видов оборудования для производства различных видов макаронных</li> </ul>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</p> <p>Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>

<p>безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий</p>	<p>изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проектирует и подбирает оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства макаронных изделий;</li> <li>- эксплуатирует и обслуживает технологическое оборудование для производства различных видов макаронных изделий;</li> <li>- эксплуатирует основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;</li> <li>- демонстрирует знания правил и норм охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве макаронных изделий;</li> <li>- соблюдает правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.</li> </ul>	
<p>ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства. Практический опыт: ПО.1 планирования работы структурного подразделения ПО.2 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации Умения: У.1 оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации У.4 рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществляет расчет экономических показателей структурного подразделения организации;</li> <li>- оценивает эффективность деятельности структурного подразделения;</li> <li>- планирует работу структурного подразделения.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной); – аттестационный лист</p>
<p>ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями. Практический опыт: ПО.3 принятия управленческих решений Умения: У.5 организовать работу коллектива исполнителей; У.7 взаимодействовать с</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организует рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>- осуществляет расчет выхода продукции в ассортименте;</li> <li>- взаимодействует с субъектами производственного процесса.</li> </ul>	<p>Текущий контроль: – наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24. Промежуточная аттестация: – оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p>

субъектами производственного процесса		– аттестационный лист
<p>ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 планирования работы структурного подразделения</p> <p>ПО.3 принятия управленческих решений</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>У.3 рассчитывать заработную плату;</p> <p>У.5.организовать работу коллектива исполнителей;</p> <p>У.7.взаимодействовать с субъектами производственного процесса;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организует рабочие места в производственных помещениях;</li> <li>- организует работу коллектива исполнителей;</li> <li>- осуществляет расчет выхода продукции в ассортименте;</li> <li>- ведет табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- ведет расчет заработной платы.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<p>ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>У.3 рассчитывать заработную плату;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- разрабатывает оценочные задания в нормативно-технологической документации;</li> <li>- ведет табель учета рабочего времени работников;</li> <li>- ведет расчет заработной платы.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<p>ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 планирования работы структурного подразделения</p> <p>Умения:</p> <p>У.6 оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оформляет документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами, готовой продукцией;</li> <li>- ведет табели учета рабочего времени работников;</li> <li>- осуществляет расчет заработной платы.</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>
<b>Выполнение работ по профессии 16476 Пекарь</b>		
<p>ПК 6.1. Составлять рецептуры хлебобулочных изделий</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 разработки меню /ассортимента хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>Умения:</p> <p>У.7 соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе (ПС-Пек);</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья</li> <li>- демонстрирует умения выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления кондитерских изделий</li> <li>- излагает правила безопасного использования технологического</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>



	<p>оборудования</p> <p>- составляет рецептуры хлебобулочных изделий</p>	
<p>ПК 6.2. Подбирать и подготавливать сырьё и исходные материалы для изготовления хлебобулочных изделий</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.2 контроля подготовки к работе хлебобулочного производства, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>ПО.3 составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента (ПС-Пек);</p>	<p>- соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении хлебобулочных изделий</p> <p>- процеживает, просеивает, протирает, замешивает, измельчает, формует сырьё, используемое для приготовления хлебобулочных изделий</p> <p>- аккуратно и экономно использует сырьё в процессе производства хлебобулочных изделий</p> <p>- применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочных изделий</p> <p>- демонстрирует точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептур, технологические карты)</p> <p>- демонстрирует навыки правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>- излагает правила контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним</p> <p>- демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий</p> <p>- демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении полуфабрикатов</p> <p>- демонстрирует использование различных технологий приготовления и оформления хлебобулочных изделий</p> <p>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

<p>ПК 6.3. Формовать хлебобулочные изделия</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.4 замешивания и формовки теста вручную и на специальном оборудовании (ПС-Пек);</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 применять приемы смешанной закваски (ПС-Пек);</p> <p>У.3 комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий (ПС-Пек);</p> <p>У.4 применять различные способы замесов: замешивать тесто вручную и работать на тестомесе (ПС-Пек);</p> <p>У.5 определять дефекты теста (ПС-Пек);</p> <p>У.6 оценивать качество формовки хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p>	<p>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий</p> <p>- демонстрирует умения оформления готовых изделий и полуфабрикатов к подаче</p> <p>- эстетично и безопасно упаковывает готовые хлебобулочные изделия</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>
<p>ПК 6.4. Выпекать хлебобулочные изделия</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 применять технологии выпечки несдобных, сдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий (ПС-Пек);</p> <p>У.9 соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления (ПС-Пек);</p> <p>У.10 оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>У.11 работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены, правила безопасности при хранении, подготовке,</p>	<p>- правильно дает органолептическую оценку сырью и полуфабрикатам;</p> <p>- готовит тесто различными методами;</p> <p>- владеет производственными рецептурами и технологическими инструкциями;</p> <p>-правильно взвешивает, дозирует необходимое сырье;</p> <p>-правильно оценивает качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

приготовлении и подаче продуктов питания.		
<p>ПК 6.5. Презентовать и продавать хлебобулочные изделия</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 выпечки сдобных, несдобных, сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий, и их презентации (ПС-Пек).</p> <p>Умения:</p> <p>У.12 ХАССП (ДЭ-Хл);</p> <p>У.13 готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу (ПС-Пек);</p> <p>У.14 кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции (ПС-Пек);</p> <p>У.15 составлять портфолио на хлебобулочную продукцию (ПС-Пек).</p>	<p>- правильно дает органолептическую оценку готовой продукции;</p> <p>- упаковывает различными способами;</p> <p>-эффективно и безопасно использует производственный инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности;</p> <p>- презентует и продает хлебобулочные изделия</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>
Выполнение работ по профессии 112901 Кондитер		
<p>ПК 6.1. Подготавливать инвентарь, оборудование и рабочее место кондитера к работе</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.1 подготовки к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;</p> <p>ПО.2 проверки простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха;</p> <p>Умения:</p> <p>У.1 выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе;</p> <p>У.7 безопасно использовать</p>	<p>- демонстрирует последовательности выполнения технологических операций при подготовке сырья;</p> <p>- демонстрирует умения выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование для приготовления кондитерских изделий;</p> <p>- излагает правила безопасного использования технологического оборудования;</p> <p>- безопасно использует технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

<p>технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.11 соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности на рабочем месте в кондитерском цехе.</p>		
<p>ПК 6.2. Изготавливать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.3 подготовки теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>ПО.4 изготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.2 применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.3 замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.4 соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.5 процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>У.6 порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>У.9 аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- замешивает тесто для кондитерской продукции;</li> <li>- готовит начинки для кондитерской продукции;</li> <li>- готовит полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- соблюдает правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской продукции;</li> <li>- процеживает, просеивает, протирет, замешивает, измельчает, формует сырье, используемое для приготовления кондитерской продукции;</li> <li>- аккуратно и экономно использует сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- применяет регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции;</li> <li>- демонстрирует точности работы с нормативно-технической документацией (сборники рецептов, технологические карты);</li> <li>- демонстрирует навыки правильной органолептической оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- излагает правила контроля качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- демонстрирует знания последовательности</li> </ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</li> <li>– аттестационный лист</li> </ul>

	<p>технологических операций при приготовлении простых кондитерских изделий;</p> <p>- демонстрирует знания последовательности технологических операций при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>- демонстрирует использование различных технологий приготовления и оформления кондитерских изделий;</p> <p>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий.</p>	
<p>ПК 6.3. Презентовать и продавать тесто, полуфабрикаты, кондитерскую и шоколадную продукцию.</p> <p>Практический опыт:</p> <p>ПО.5 презентации кондитерской и шоколадной продукции;</p> <p>ПО.6 приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию;</p> <p>ПО.7 упаковки готовой продукции;</p> <p>Умения:</p> <p>У.8 реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>У.10 презентовать и эстетично и безопасно упаковывать тесто, полуфабрикаты, готовую кондитерскую и шоколадную продукцию.</p>	<p>- демонстрирует умения оценивания качества готовых изделий;</p> <p>- демонстрирует умения оформления готовых изделий и полуфабрикатов к подаче;</p> <p>- эстетично и безопасно упаковывает готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>– наблюдение и оценка в процессе выполнения видов работ Заданий 1-24.</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>– оценка результатов защиты отчетов по производственной практике (преддипломной);</p> <p>– аттестационный лист</p>

Формы и методы контроля и оценки результатов преддипломной практике должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Код и наименование общей компетенции	Основные показатели оценки результата	Формы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<p>- демонстрирует интерес к будущей профессии в процессе теоретического и производственного обучения, производственной практики;</p> <p>- участвует в конкурсах предметных недель, профмастерства.</p>	– наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и значимость.	- организует собственную деятельность, достигает результата.	— наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- соблюдает положительную динамику в организации деятельности по результатам самооценки, самоанализа и коррекции результатов собственной работы; - своевременно и качественно выполняет задания.	— наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- осуществляет поиск необходимой информации; - анализирует инновации в области профессиональной деятельности; - ведет обзор публикаций в профессиональных изданиях.	— наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
ОК 5. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- использует информационные технологии в процессе обучения; - осваивает программы, необходимые для профессиональной деятельности.	— наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействует с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения; - соблюдает нормы деловой культуры и этикета.	— наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявляет ответственность за работу подчиненных и за результат выполнения заданий.	— наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирует свое повышение личностного и квалификационного уровня.	— наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявляет интерес к инновациям в области профессиональной деятельности.	— наблюдение за выполнением Заданий 1-24 в период прохождения преддипломной практики