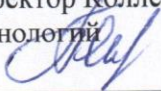


МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ

СОГЛАСОВАНО


Директор Колледжа бизнеса и
технологий

 / Л.Ф. Пелевина

« 24 » 02 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной
деятельности

 В.Г. Шубаева

« 24 » 02 2025 г.



**ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

**ПП.01.01 Ведение технологического процесса производства хлеба,
хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на
автоматизированных технологических линиях**

(наименование практики)

Специальность 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Форма обучения – очная

Уровень образования: среднее профессиональное образование
(на базе основного общего образования)

Вид подготовки: базовый

Год набора: 2025

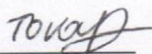
Санкт-Петербург

Программа практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Организация-разработчик: Колледж бизнеса и технологий ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Разработчик (и):

Токарева Н.И., преподаватель
колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»

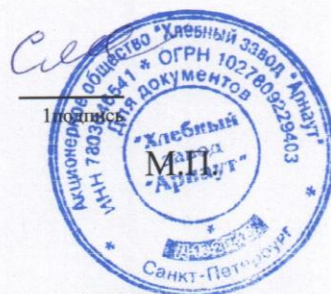

подпись

Рецензенты:

Антропова О.Ю., преподаватель
колледжа бизнеса и технологий
ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»


подпись

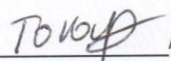
Смирнова С.В., заместитель генерального директора
по производству АО «Хлебный завод «Арнаут»



Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой ОПОП по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Протокол № 6 от 04 02 2025 г.

Председатель ЦК


подпись / Токарева Н.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	13
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	17
6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики профессионального модуля ПМ.01 является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях и направлена на формирование у студентов общих (ОК) и профессиональных компетенций (ПК):

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией

ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

1.2. Цели и задачи программы производственной практики – требования к результатам освоения программы производственной практики

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен:

иметь практический опыт:

– ПО 1 проверки исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замены быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранения неисправностей в работе,

– ПО 2 ведения документации по обслуживанию технологического оборудования,

– ПО 3 приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,

– ПО 4 регулирования параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий,

- ПО 5 норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции,
- ПО 6 проведения технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства.

уметь:

- У 1 визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы по обслуживанию технологического оборудования;
- У 2 рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций,
- У 3 эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий, производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции,
- У 4 настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.

знать:

- З 1 назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей,
- З 2 порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования
- З 3 нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала,
- З 4 назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования,
- З 5 методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей,
- З 6 способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных

видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении,

- 37 устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования,
- 38 способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления,

- 39 методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке,
- 310 режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент макаронных изделий,

- 311 требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции,

312 документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики

Программа производственной практики рассчитана на прохождение студентами практики в объеме 540 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
ПК 1.2	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план и содержание программы практики

Коды профессиональных компетенций	Наименование разделов и тем производственной практики	Содержание	Объем часов
1	2	3	4
ПК 1.1	<p>МДК.01.02 Техническое оборудование приемки и переработки сырья;</p> <p>МДК.01.04 Оборудование макаронного производства;</p> <p>МДК.01.06 Оборудование кондитерского производства;</p> <p>МДК.01.08 Оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий;</p>	<p>-техническое оборудование приемки и переработки сырья (подъемно-транспортное оборудование, оборудование для хранения и подготовки муки и сырья для производства: дозаторы, растворители, просеиватели: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования);</p> <p>-проверка исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замена быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранение неисправностей в работе,</p> <p>- ведение документации по обслуживанию технологического оборудования</p>	72

		<p>- оборудование макаронного производства (для замеса, выпрессовывания теста, сушки, стабилизаторы: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования);</p> <p>- проверка исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замена быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранение неисправностей в работе,</p> <p>- ведение документации по обслуживанию технологического оборудования</p>	36
		<p>-оборудование кондитерского производства (оборудование для производства сахаристых кондитерских изделий: конфетоотливочные машины, взбивальные агрегаты, варочные аппараты: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования);</p> <p>- проверка исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замена быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранение неисправностей в работе;</p> <p>- ведение документации по обслуживанию технологического оборудования</p>	72

		<p>-оборудование производства хлеба, хлебобулочных изделий (тестомесильные машины, оборудование для разделки и расстойки теста, хлебопекарные печи, башни-охладители, упаковщики готовой продукции: назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования);</p> <p>-проверка исправности, очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов, замена быстроизнашивающихся материалов и деталей, устранение неисправностей в работе;</p> <p>- ведение документации по обслуживанию технологического оборудования</p>	144
ПК 1.2	МДК.01.01 Сырье отрасли; МДК.01.03 Технология макаронных изделий; МДК.01.05 Технология кондитерского производства; МДК.01.07 Технология производства хлеба, хлебобулочных изделий	<p>-сырье отрасли (основное и дополнительное: мука, вода, соль, дрожжи, молочные и яичные продукты, солод, патока, улучшители и добавки : сроки и условия хранения, требования к качеству);</p> <p>-прием-сдача сырья и расходных материалов, мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов,</p>	36
		<p>-производство макаронных изделий (приготовление и формование макаронного теста, разделка, сушка и стабилизация макаронных изделий, сортировка, упаковка и хранение требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных</p>	36

		<p>изделий, правила упаковки и маркировки готовой продукции);</p> <ul style="list-style-type: none"> -регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий; -регулирование норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции; -проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства макаронных изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства. 	
		<ul style="list-style-type: none"> - производство кондитерских изделий (технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий: карамель, шоколад, мармеладно-пастильных изделий, драже и халвы ; технологический процесс производства мучных кондитерских изделий : пряники, различные виды печенье, вафли, галеты, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий); - -регулирование параметров и режимов технологических операций производства кондитерских изделий; -регулирование норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции; -проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства. 	36
		<ul style="list-style-type: none"> -производства хлеба, хлебобулочных изделий (этапы технологического процесса производства п хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста, структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления жидких дрожжей, 	108

		<p>рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептов, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке);</p> <ul style="list-style-type: none"> -регулирование параметров и режимов технологических операций производства изделий; -регулирование норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции, упаковки и маркировки готовой продукции; -проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства. 	
Итого			540

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы практики проводится на предприятиях общественного питания, мукомольных, хлебопекарных, макаронных, кондитерских, также на промышленных предприятиях, направление которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

Учебное заведение заключает двухсторонний договор о прохождении производственной практики данного обучающегося в соответствующих организациях.

4.2. Требования к документации, необходимой для проведения практики:

- ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья;

- учебный план по специальности;
- график учебного процесса;
- программа производственной практики;
- договор с предприятием на организацию и проведение практики;
- календарно-тематический план;
- журнал учебных занятий;
- приказ о распределении студентов по местам практики.

4.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, периодических изданий, Интернет-ресурсов

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Электронные ресурсы
Николаева, М. А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : учебник / Николаева М. А. — Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. — 320 с.	осн	ЭБС ZNANIUM
Донченко, Людмила Владимировна. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для спо / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. 3-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2018. 264 с. (Профессиональное образование) . ISBN 978-5-534-07799-5 : 649.00.	осн	ЭБС Юрайт
Донченко, Людмила Владимировна. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для спо / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. 3-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2018. 161 с. (Профессиональное	осн	ЭБС Юрайт

образование) . ISBN 978-5-534-07800-8 : 439.00.		
Донченко, Людмила Владимировна. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2019. 176 с. (Профессиональное образование) . ISBN 978-5-534-06992-1 : 499.00.	доп	ЭБС Юрайт
Донченко, Людмила Владимировна. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. Москва : Юрайт, 2022. 349 с. (Высшее образование) . ISBN 978-5-534-15335-4 : 1369.00.	доп	ЭБС Юрайт
Донченко, Людмила Владимировна. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов / Л. В. Донченко [и др.] ; под общей редакцией Л. В. Донченко. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2019. 176 с. (Высшее образование) . ISBN 978-5-534-05899-4 : 499.00.	доп	ЭБС Юрайт
Кульнева, Надежда Григорьевна. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие для спо / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2020. 141 с. (Профессиональное образование) . ISBN 978-5-534-13210-6 : 299.00.	осн	ЭБС Юрайт
Чижикова, Ольга Григорьевна. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. 3-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2021. 251 с. (Высшее образование) . ISBN 978-5-534-14562-5 : 819.00	осн	ЭБС Юрайт
Чижикова, Ольга Григорьевна. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. 3-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2022. 251 с. (Высшее образование) . ISBN 978-5-534-14562-5 : 1029.00.	доп	ЭБС Юрайт
Кошевой, Евгений Пантелеевич. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. 2-е изд., испр. и доп. Москва : Юрайт, 2022. 203 с. (Высшее образование) . ISBN 978-5-534-08995-0 : 869.00.	осн	ЭБС Юрайт
Пасько, Ольга Владимировна. Технология продукции общественного питания : учебник	осн	ЭБС Юрайт

для спо / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. Москва : Юрайт, 2022. 203 с. (Профессиональное образование) . ISBN 978-5-534-14029-3 : 869.00.		
Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учебное пособие / Юсупова Г. Г. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 180 с.	осн	ЭБС ZNANIUM
Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов в 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2021. — 302 с.	доп	ЭБС Юрайт
Новокшанова, А. Л. Биохимия для технологов. В 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для СПО / Новокшанова А. Л. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2021. — 211 с.	доп	ЭБС Юрайт
Алексеев, Л. С. Контроль качества воды : учебник / Алексеев Л. С. . — Изд. 4-е, перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 159 с.	доп	ЭБС ZNANIUM
Федоренко, В. Ф. Перспективные технологии послеуборочной обработки и хранения зерна / Федоренко В. Ф., Гольяпин В. Я. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2021. — 194 с.	доп	ЭБС Юрайт
Бурачевский, И. И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для СПО / Бурачевский И. И., Зайнуллин Р. А., Кунакова Р. В. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. - 402 с. - (Профессиональное образование).	доп	ЭБС Юрайт
Касьянов, Г. И. Технологии пищевых производств. Сушка сырья : учебное пособие для СПО / Касьянов Г. И., Семенов Г. В., Грицких В. А., Троянова Т. Л. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. - 116 с.	осн	ЭБС Юрайт
Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2021. - 695 с.	осн	ЭБС Юрайт
Курочкин, А. А.	осн	ЭБС Юрайт

Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учебник для СПО / Курочкин А. А., Шабурова Г. В., Байкин С. В., Кухарев О. Н. ; под общ. ред. Курочкина А. А. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 446 с.		
Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для СПО / Кошевой Е. П. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 203 с.	осн	ЭБС Юрайт
Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учебник и практикум для СПО / Гнездилова А. И. — 2-е изд., пер. и доп. — Москва : Юрайт, 2019. — 270 с.	доп	ЭБС Юрайт
Шиляев, М. И. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Примеры расчета систем : учебное пособие / Шиляев М. И., Хромова Е. М., Дорошенко Ю. Н. ; под ред. Шиляева М. И. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2021. — 250 с.	доп	ЭБС Юрайт
Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для СПО / Чаблин Б. В., Евдокимов И. А. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Юрайт, 2021. — 349 с. - (Профессиональное образование).	доп	ЭБС Юрайт

Нормативная литература:

Основная литература:

Периодические издания:

Интернет-ресурсы:

4.4. Общие требования к организации образовательного процесса практики

Практика проводится по 6 часов в день, последовательно по темам.

Производственная практика заканчивается дифференцированным зачетом. Зачет проходит форме устного собеседования с обучающимся при предоставлении отчетной документации с места прохождения производственной практики.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1 Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией	<ul style="list-style-type: none"> - правильно подобрать оборудование в соответствии с технологическим процессом; - соблюдение требований безопасности труда; 	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: экзамен по профессиональному модулю.
ПК 1.2 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	<ul style="list-style-type: none"> - правильность проведения органолептической оценки качества сырья и продукции в соответствии с требованиями к качеству; - рациональное использование сырья в соответствии с технологической картой - соблюдение требований безопасности труда; - соблюдение последовательности приемов и технологических этапов процесса производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий - соблюдение правил хранения сырья для производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий 	Текущий контроль за соблюдением норм по обеспечению безопасности при выполнении работ. Постоянный и периодический контроль за качеством выполнения работ. Итоговый контроль: экзамен по профессиональному модулю.

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности	Активность в процессе освоения учебного материала в профессиональной деятельности при	Наблюдение и оценка при нахождении на производственной практике.

применительно к различным контекстам	ведении технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Участие студенческих конференциях, конкурсах олимпиадах.	в и
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Изучение и анализ инноваций в профессиональной деятельности при ведении технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях	Наблюдение и оценка при нахождении на производственной практике . Устное собеседование защита отчета .Оценка по пятибалльной системе	

6. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОВЗ

Практика для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (далее – ОВЗ) организуется и проводится на основе индивидуального личностно ориентированного подхода.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ могут проходить практику как совместно с другими обучающимися (в учебной группе), так и индивидуально (по личному заявлению).

Определение места практики

Выбор мест прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с учетом требований их доступности для данной категории обучающихся. При определении места прохождения практики для инвалидов и лиц с ОВЗ учитываются рекомендации медико-социальной экспертизы, отраженные в индивидуальной программе реабилитации инвалида (при наличии), относительно рекомендованных условий и видов труда. При необходимости для прохождения практики создаются специальные рабочие места в соответствии с характером нарушений, а также с учетом выполняемых обучающимся-инвалидом или обучающимся с ОВЗ трудовых функций, вида профессиональной деятельности и характера труда.

Обучающиеся данной категории могут проходить практику в профильных организациях (на предприятиях, в учреждениях), определенных для учебной группы, в которой они обучаются, если это не создает им трудностей в прохождении практики и освоении программы практики.

При наличии необходимых условий для освоения программы практики и выполнения индивидуального задания (или возможности создания таких условий) практика обучающихся данной категории может проводиться в структурных подразделениях.

При определении места практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ особое внимание уделяется безопасности труда и оснащению (оборудованию) рабочего места. Рабочие места, предоставляемые предприятием (организацией, учреждением), должны (по возможности) соответствовать следующим требованиям:

для инвалидов по зрению-слабовидящих: оснащение специального рабочего места общим и местным освещением, обеспечивающим беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций, видеоувеличителями, лупами;

для инвалидов по зрению-слепых: оснащение специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение указанным лицом своего рабочего места и выполнение трудовых функций;

для инвалидов по слуху-слабослышащих: оснащение (оборудование) специального рабочего места звукоусиливающей аппаратурой, телефонами громкоговорящими;

для инвалидов по слуху-глухих: оснащение специального рабочего места визуальными индикаторами, преобразующими звуковые сигналы в световые, речевые сигналы в текстовую бегущую строку, для беспрепятственного нахождения указанным лицом своего рабочего места и выполнения работы;

для инвалидов с нарушением функций опорно-двигательного аппарата: оборудование, обеспечивающее реализацию эргономических принципов (максимально удобное для инвалида расположение элементов, составляющих рабочее место), механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании, специальными приспособлениями для управления и обслуживания этого оборудования.

Особенности содержания практики

Индивидуальные задания формируются руководителем практики от университета с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья каждого конкретного обучающегося данной категории и должны соответствовать требованиям выполнимости и посильности.

При необходимости (по личному заявлению) содержание практики может быть полностью индивидуализировано (при условии сохранения возможности

формирования у обучающегося всех компетенций, закрепленных за данной практикой).

Особенности организации трудовой деятельности обучающихся

Объем, темп, формы работы устанавливаются индивидуально для каждого обучающегося данной категории. В зависимости от нозологии максимально снижаются противопоказанные (зрительные, звуковые, мышечные и др.) нагрузки.

Применяются методы, учитывающие динамику и уровень работоспособности обучающихся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ. Для предупреждения утомляемости обучающихся данной категории после каждого часа работы делаются 10-15-минутные перерывы.

Для формирования умений, навыков и компетенций, предусмотренных программой практики, производится большое количество повторений (тренировок) подлежащих освоению трудовых действий и трудовых функций.

Особенности руководства практикой

Осуществляется комплексное сопровождение инвалидов и лиц с ОВЗ во время прохождения практики, которое включает в себя:

учебно-методическую и психолого-педагогическую помощь и контроль со стороны руководителей практики от университета и от предприятия (организации, учреждения);

корректирование (при необходимости) индивидуального задания и программы практики;

помощь ассистента (ассистентов) и (или) волонтеров из числа обучающихся или работников предприятия (организации, учреждения). Ассистенты/волонтеры оказывают обучающимся данной категории необходимую техническую помощь при входе в здания и помещения, в которых проводится практика, и выходе из них; размещении на рабочем месте; передвижении по помещению, в котором проводится практика; ознакомлении с индивидуальным заданием и его выполнении; оформлении дневника и составлении отчета о практике; общении с руководителями практики.

Особенности учебно-методического обеспечения практики

Учебные и учебно-методические материалы по практике представляются в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали

информацию визуально (программа практики и индивидуальное задание на практику печатаются увеличенным шрифтом; предоставляются видеоматериалы и наглядные материалы по содержанию практики), с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Особенности проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Во время проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации разрешаются присутствие и помощь ассистентов (сурдопереводчиков, тифлосурдопереводчиков и др.) и (или) волонтеров и оказание ими помощи инвалидам и лицам с ОВЗ.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа и (или) защиты отчета.

**Рецензия на
программу производственной практики
профессионального модуля ПМ.01 Ведение технологического процесса
производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских
изделий на автоматизированных технологических линиях**

Программа производственной практики разработана для обучающихся 2025 года набора. Программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья и является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО в части освоения основного вида профессиональной деятельности: ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях (по выбору)

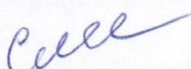
Производственная практика проводится непрерывно в соответствии с календарно-тематическим графиком. Целью производственной практики является получение первоначального практического опыта обучающихся, развитие общих и профессиональных компетенций, проверка его готовности к самостоятельной трудовой деятельности.

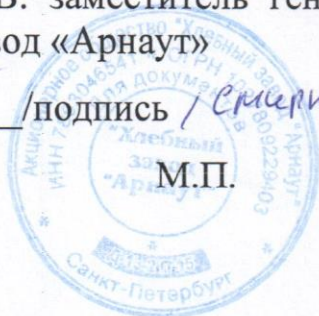
Программа содержит: пояснительную записку, график распределения времени, цели и задачи практики, содержание программы практики, контроль работы студентов и отчетность о выполнении работы. Программа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Тематическое планирование соответствует содержанию программы, отражена последовательность, системность

Программа производственной практики ПМ.01 Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях может быть использована в образовательном процессе.

Рецензент:

Смирнова С.В. заместитель генерального директора по производству АО «Хлебный завод «Арнаут»

 /подпись / Смирнова С.В.



М.П.