МИИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ,НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
«АРМАВИРСКИЙ МЕХАНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

2022

Согласовано:
Руководитель
_____
_____/
«__» _____ 2022 г.
МП
Согласовано
Руководитель
_____
_____/_____/
«__» _____ 2022 г.
МП
Согласовано
Руководитель
_____
_____/_____/
«__» _____ 2022 г.
МП

Утверждаю
Директор ГБПОУ КК АМТТ
_____С.В.Петросян
«30» мая 2022 г.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий / 19.00.00 промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22.04.14 № 373, зарегистрированного Минюстом (регистрационный номер № 33402 от 01.08.2014). Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования (приказ Министерства просвящения РФ от 5 августа 2020 г. № 390 зарегистрированного Минюстом РФ 11.09.2020 № 59778)

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

ОДОБРЕНА цикловой комиссией технических дисциплин и МДК
Протокол № 11 от «20 мая 2022г
Рассмотрена
на заседании педагогического совета
протокол № 10 от «30» мая 2022 г.

Разработчики:
_____/Прусевич Н.С., преподаватель ГБПОУ КК АМТТ;

Рецензенты:
_____Кондинер О.В., заместитель директора по производству АО «Армавирский хлебопродукт». квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

_____ВакуленкоВ.А, технолог мельничного комплекса цеха АО «Армавирский хлебопродукт» ,квалификация по диплому: инженер-технолог по специальности «Технология хранения и переработки зерна»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 10

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 12

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 38

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ 41

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики (далее программа) – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **19.02.03Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий (базовой подготовки) / 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии** в части освоения квалификации – **техник-технолог** и основных видов профессиональной деятельности (ВПД):

- Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
- Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
- Производство кондитерских изделий;
- Производство макаронных изделий;
- Организация работы структурного подразделения.
- Выполнение работ по профессии 16472« Пекарь»

Программа производственной практики может быть использована в профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников хлебопекарных предприятий при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи производственной практики:

комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности по специальности;

формирование общих и профессиональных компетенций;

приобретение необходимых умений и опыта практической работы по специальности.

Производственная практика включает в себя следующие этапы: практика по профилю специальности и преддипломная практика.

Практика по профилю специальности направлена на формирование у обучающегося общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализуется в рамках профессиональных модулей ОПОП СПО по каждому из видов профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС СПО по специальности.

Преддипломная практика направлена на углубление первоначального практического опыта обучающегося, развитие общих и профессиональных компетенций, проверку его готовности к самостоятельной трудовой деятельности, а также на подготовку к выполнению выпускной

квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Требования к результатам освоения производственной практики

В результате прохождения производственной практики (практики по профилю специальности) по видам профессиональной деятельности обучающийся должен иметь практический опыт:

ВПД	Требования к практическому опыту
Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке	- приемки сырья; -контроля качества поступившего сырья; -ведения процесса хранения сырья; -подготовки сырья к дальнейшей переработке;
Производство хлеба и хлебобулочных изделий	-контроля качества сырья и готовой продукции; -ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; -эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
Производство кондитерских изделий	- контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; -ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; -ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; -эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий.
Производство макаронных изделий	-контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; -ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; -эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий
Организация работы структурного подразделения	- планирования работы структурного подразделения; -оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации; -принятия управленческих решений;
Выполнение работ по профессии 16472 « Пекарь»	-ведения процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации; -смазки и укладки изделий на лотки, вагонетки, транспортер; -отбраковки изделий; -транспортировки вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки; -проверки состояния лотков; -смазки форм вручную.

В результате прохождения преддипломной практики обучающийся должен иметь практический опыт:

- анализа размещения предприятия, его структуры;
- анализа ассортимента выпускаемой продукции;
- сравнительного анализа материальной базы, системы руководства и организации деятельности подразделений;
- анализа финансирования, нормирования и оплаты труда рабочих и служащих;
- анализа технической оснащенности, перспектив развития предприятия;
- выполнения правил внутреннего распорядка, действующих на хлебопекарном, кондитерском и макаронном предприятиях, соблюдения безопасных условий работы;
- анализа организации работы производственно-технического отдела;
- организации контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов;
- осуществления контроля за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства;
- анализа часто встречающихся сложных вне штатных ситуаций при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- анализа конкретных мер разрешения производственных ситуаций;
- разработки необходимых решений производственных ситуаций;
- контроля за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда;
- составления нормативной документации;
- организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности;
- разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ и др.;
- анализа организации работы планово-экономического отдела;
- разработки бизнес-плана;
- анализа расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;
- анализа расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ;
- анализа расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов;
- анализа планирования себестоимости, расчёта калькуляции и себестоимости продукции;
- организации труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников;

- анализа расчёта норм времени и норм выработки;
- анализа нормирования всех видов работ на предприятии;
- анализа расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписки нарядов и начисления зарплаты за проделанную работу;
- организации работы отдела снабжения и сбыта;
- организации работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие;
- контроля обеспечения предприятия и снабжения цехов сырьём, материалами;
- анализа расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии;
- контроля за организацией надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращения их хищения;
- обеспечения предприятия тарой и упаковочными материалами;
- заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта;
- анализа должностных обязанностей технолога в ПТЛ предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности;
- анализа работы заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов;
- анализа осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;
- анализа порядка осуществления контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведения ежедневного лабораторного журнала;
- обобщения материала по преддипломной практике;
- контроля сбора материала к дипломной работы;
- разработки чертежей технологической схемы производства,
- выполнения необходимых расчетов Необходимых в том числе для выполнения выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы производственной практики:

Всего - 396 часов, в том числе:
В рамках освоения ПМ 01 – 36 часа;
В рамках освоения ПМ 02 – 36часа;
В рамках освоения ПМ 03 – 72 часов;
В рамках освоения ПМ 04 –36часов;
В рамках освоения ПМ 05 –36часа.
В рамках освоения ПМ06 - 36 часа
Преддипломная практика – 144 часа.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения производственной практики является приобретение обучающимися практического опыта в рамках модуля ОПОП СПО по основным видам профессиональной деятельности (ВПД):

Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;
Производство хлеба и хлебобулочных изделий;
Производство кондитерских изделий;
Производство макаронных изделий;
Организация работы структурного подразделения.
Выполнение работ по профессии 16472 « Пекарь»

необходимого для последующего освоения ими профессиональных (ПК) и общих (ОК) компетенций по избранной специальности.

Код	Наименование результата обучения
ПК 1.1	Организовывать и производить приемку сырья
ПК 1.2	Контролировать качество поступившего сырья
ПК 1.3	Организовывать и осуществлять хранение сырья
ПК 1.4	Организовывать и осуществлять подготовку сырья к переработке
ПК 2.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий
ПК 2.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства
ПК 3.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий
ПК 3.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий
ПК 3.3	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий
ПК 3.4	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве мучных кондитерских изделий
ПК 4.1	Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве различных видов макаронных изделий.
ПК 4.2	Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.
ПК 4.3	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.
ПМ 5.1	Участвовать в планировании основных показателей производства
ПМ5.2	Планировать выполнение работ исполнителями

ПМ 5.3	Организовывать работу трудового коллектива
ПМ 5.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями
ПМ 5.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию
ПК 6.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке и отделывать поверхность расстоявшихся тестовых заготовок
ПК 6.2	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 6.3	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных и мучнисто кондитерских изделий.
ПК 6.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий.
ПК 6.5.	Контролировать и регулировать режим выпечки мучнисто- кондитерских изделий.
ПК6.6.	Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования хлебопекарного производства и для выпечки мучнисто-кондитерских изделий (обслуживать хлебопекарные печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки)
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план и содержание производственной практики (по профилю специальности)

3.1.1 Тематический план ироизводственной практики (по профилю специальности)

Код ПК	Код и наименование профессиональных модулей	Количество часов по ПМ	Виды работ	Наименование тем производственной практики	Количество часов по темам
1	2	3	4	5	6
ПК 1.1-1.4	ПМ.01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке ;	**36**	-приемка сырья;(прием, размещение ,хранение и подготовка сырья к производству) -контроль качества поступившего сырья;(определение качества основного и дополнительного сырья); -ведение процесса хранения сырья (контроль режимов хранения сырья, безопасной эксплуатации оборудования ,применяемого для доставки и хранения сырья на складах),проверка исправности оборудования -подготовка сырья к дальнейшей переработке (ведение процесса отпуска муки и другого сырья ,ведение документации по учету и отпуску сырья со склада) -изучение инструкций по охране труда и технике безопасности;	**Тема 1.1** Знакомство с предприятием..Приёмка, размещение е и подготовка сырья к производству	6
				Тема 1.2 Организация контроля качества поступившего сырья Ведение процесса хранения сырья	6
				Тема 1.3 Контроль безопасной эксплуатации оборудования , применяемого для доставки и хранения сырья	6
				Тема 1.4 Подготовка сырья к дальнейшей переработке	6

			-определение точек технохимического контроля отдельных технологических операций всего процесса хранения и подготовки сырья к переработке	**Тема 1.5** Изучение документации по охране труда и технике безопасности	6
				Тема 1.6 Определение точек технохимического контроля всего процесса хранения и подготовки сырья к переработке	6
ПК 2.1-2.4	ПМ.02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий	**36**	- контроль качества сырья (отбор проб и анализ муки и другого сырья) - контроль качества сырья готовой продукции;(хлеба пшеничного и ржаного) - контроль качества сырья готовой продукции (булочных и сдобных изделий) -ведение процесса изготовления хлеба пшеничного и ржаного; -ведение процесса изготовления сдобных, булочных, бараночных и сухарных изделий) -эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;	**Тема 2.1** Знакомство с предприятием	6
				Тема 2.2 Технология и технохимический контроль качества сырья и готовой продукции	6
				Тема 2.3 Эксплуатация технологического оборудования	6
				Тема 2.4Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	18
ПК 3.1-3.4	ПМ.03 Производство кондитерских изделий	72	–изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности; –изучение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, санитарных норм и правил; –ознакомление с технологией приготовления теста для сахарного, затяжного печенья, вафель, кексов, рулетов, тортов, пирожных, галет и другие;	**Тема 3.1** Технология, организация контроля приготовления теста для мучных кондитерских изделий и эксплуатация оборудования	18
				Тема 3.2 Технология, организация контроля производства выпеченных полуфабрикатов и эксплуатация оборудования	18

			–ведение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий; –приготовление основных выпеченных полуфабрикатов и отсадка на листы; –определение качества теста для основных выпеченных полуфабрикатов; –изучение разделки и формования мучных кондитерских изделий; –составление рецептур различных видов тортов и пирожных, бисквитного теста; –установление режимов выпечки; –выемка выпеченных полуфабрикатов из форм, зачистка форм; –выравнивание и резка бисквита для тортов и пирожных; –приготовление различных сиропов; –приготовление различных кремов и других отделочных полуфабрикатов; –отделка выпеченных полуфабрикатов различными отделочными полуфабрикатами; –проверка веса штучного изделия; –упаковывание готовых изделий: –ознакомление с правилами обслуживания оборудования, его характеристиками, правилами техники безопасности; –ознакомление с устройством и принципом действия печей, применяемых для выпечки мучных кондитерских изделий; –ознакомление с участками упаковки и маркировки готовой продукции.	**Тема 3.3** Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для разделки и формования мучных кондитерских изделий	18
				Тема 3.4 Технология, организация контроля приготовления различных кремов, сиропов и отделочных полуфабрикатов	18
ПК 4.1-4.3	ПМ.04 Производство макаронных изделий	36	– изучение инструкций по технике безопасности на территории и рабочих местах предприятия – ознакомление с рецептурой замеса теста – ознакомление с качеством муки, ассортиментом вырабатываемой продукции; – проверка работы оборудования, ознакомление с указаниями лаборатории по	**Тема 4.1** Технология приготовления теста и организация контроля сырья для замеса макаронного теста	6

			приготовлению теста; – ведение технологического процесса по изготовлению полуфабрикатов на прессах периодического и непрерывного действия; – регулировка работы дозаторов; – соблюдение норм расхода возвратных отходов; – обеспечение установленных норм расхода сырья; – зачистка оборудования и уборка рабочего места, сдача смены; – ознакомление с заданием на смену; – проверка работы оборудования и контрольно-измерительных приборов; – проверка работы сушильной установки; – проверка качества полуфабрикатов и готовых изделий; – ведение процесса сушки; – обеспечение параметров сушки; – контроль качества полуфабрикатов (органолептически); – соблюдение правил техники безопасности и производственной санитарии; – уборка рабочего места, чистка оборудования; – сдача смены.	**Тема 4.2** Технология, технохимический контроль и эксплуатации оборудования для приготовления макаронных изделий	12
				Тема 4.3 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для сушки и стабилизации макаронных изделий	18
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

ПК 5.1-5.5	ПМ.05 Организация работы структурного подразделения	36	-получение общих сведений о предприятии: (вид деятельности, организационно – правовая форма); -изучение общей и производственной структуры предприятия; -ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры; -составление перечня технологических операций, их классифицирование; -изучение вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений, описание их основных задач и функций; -ознакомление с составом основных средств, изучение их структуры, порядка расчета амортизационных отчислений (привести пример); -определение путей и направлений повышения эффективности использования основных средств; -определение основных направлений использования капитальных вложений на предприятии (привести пример расчета эффективности их использования); -изучение методики расчета производственной мощности одного из структурных подразделений; -ознакомление с составом оборотных средств предприятия (подразделения), определение их структуры; -выявление основных направлений улучшения использования основных средств и материальных ресурсов; -ознакомление с составом работников предприятия (подразделения); -изучение системы нормирования труда; -изучение основ организации оплаты труда на предприятии (в подразделении); -описание применяемых форм и систем оплаты труда и премирования; -ознакомление с составом издержек производства.	**Тема 5.1** Предприятие и его структурные подразделения **Тема 5.2** Организация работы коллектива исполнителей **Тема 5.3** Основы учета и отчетности в структурном подразделении	12 12 12
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

			Определение путей снижения затрат; -изучение системы планирования на предприятии (в подразделении); -ознакомление с порядком планирования объёмов производства (привести пример); -описание порядка планирования материально – технического обеспечения с указанием источников покрытия потребностей в материальных ресурсах; -ознакомление с порядком планирования повышения эффективности производства (привести пример расчета эффективности внедрения одного из мероприятий этого плана); -изучение системы подбора кадров для производственного подразделения и источников привлечения персонала; -описание методов привлечения отбора и оценки персонала; -изучение системы наставничества в подразделении (привести пример); -ознакомление с системой повышения квалификации персонала подразделения; -описание применяемых направлений и форм профессионального обучения; -анализ системы организации труда в подразделении; -описание и анализ конкретного рабочего места; -ознакомление с мероприятиями по научной организации труда в подразделении; -изучение и описание организации режима рабочего времени; -ознакомление с системой мотивации персонала; -ознакомление с основными формами		

			делового взаимодействия в структурном подразделении; -описание способов управления конфликтами и методов их предупреждения в производственном подразделении; -характеристика и определение эффективности применяемого в подразделении стиля руководства; -ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении; -изучение порядка инвентаризации и её оформления; -изучение и оформление документации по учету сырья, материалов и готовой продукции; -оформление табеля учета рабочего времени; -изучение применяемой в производственном подразделении отчетности; -ознакомление с основными требованиями оформления учетной и отчетной документации		
ПК 6.1 - 6.6	ПМ.06 Выполнение работ по профессии16472 « Пекарь»	36	Изучение инструкций по технике безопасности и охране труда при работе на оборудовании расстойного отделения; Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 2-го,3-го разряда; Ознакомление с правилами обслуживания оборудования в печном отделении; Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки; Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря, санитарного состояния рабочего места;	Тема 6.1 Организация охраны труда и техники безопасности на предприятиях хлебопекарного и кондитерского производств. Производственная санитария и гигиена	6
				Тема 6.2 Изучение должностных инструкций работы пекаря	6
				Тема 6.3 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для выпечки хлебобулочных	18

			Обеспечение бесперебойной работы печей и расстойно-печных агрегатов по установленному режиму; Ознакомление с параметрами выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий;; Ознакомление с параметрами и особенностями выпечки бараночных и сухарных изделий; Ознакомление с параметрами и особенностями выпечки мучнисто-кондитерских изделий: Ознакомление с инструкциями по безопасной эксплуатации оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки: Выполнение функций пекаря под наблюдением руководителя	изделий	
				Тема 6.4 Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки;	6
				Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	
	Всего часов:	252			

3.1.2 Содержание производственной практики (по профилю специальности)

Код и наименование профессиональных модулей и тем производственной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
ПМ.01 Приёмка, хранение , подготовка сырья к переработке		**36**	
Виды работ: прнемка сырья;(прием, размещение ,хранение и подготовка сырья к производству) -контроль качества поступившего сырья;(определение качества основного и дополнительного сырья); -ведение процесса хранения сырья (контроль режимов хранения сырья, безопасной эксплуатации оборудования ,применяемого для доставки и хранения сырья на складах),проверка исправности оборудования -подготовка сырья к дальнейшей переработке (ведение процесса отпуска муки и другого сырья ,ведение документации по учету и отпуску сырья со склада) -изучение инструкций по охране труда и технике безопасности; -определение точек технохимического контроля отдельных технологических операций всего процесса хранения и подготовки сырья к переработке			
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета			

Содержание		**6**	
Тема 1.1 Знакомство с предприятием .Приёмка, размещение е и подготовка сырья к производству	**Ознакомление с предприятием и его производственной структурой и структурой управления. Ассортимент вырабатываемой продукции .** Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Основы санитарии и гигиены, применяемые на предприятиях хлебопекарной промышленности **Доставка сырья на предприятие. Тарная и бестарная доставка муки .Доставка дрожжей, соли, и другого сырья на предприятие .***Приёмка , взвешивание и размещение сырья на складе. Оформление документации при приемке сырья ,* **Подготовка муки к производству .Просеивание , магнитная сепарация , взвешивание муки. Подготовка других видов сырья к производству**(дрожжей, соли, сахара , молочных продуктов , яиц, жиров и др.)	**6**	
Тема 1.2 Организация контроля качества поступившего сырья Ведение процесса хранения сырья	**Содержание**	**6**	
	Организация контроля качества основного и дополнительного сырья: **поступившей муки** (определение органолептических показателей , влажности , количества и качества клейковины, определение кислотности муки.) **Контроль качества поступивших дрожжей прессованных и сухих**(органолептическая оценка дрожжей, определение подъемной силы и. т.д.). **Контроль качества других видов поступившего сырья** **Контроль режимов хранения сырья (температуры и влажности окружающей среды) сыпучего сырья : муки пшеничной и ржаной, отрубей** **Контроль режимов хранения сырья (температуры и влажности окружающей среды) сыпучего сырья:** соли поваренной , сахара –песка.		

	Контроль режимов хранения сырья (температуры и влажности окружающей среды других видов сырья (дрожжей, жиров, молочных продуктов, яиц и др)		
Тема 1.3 Контроль безопасной эксплуатации оборудования , применяемого для доставки и хранения сырья	**Содержание**	**6**	
	Контроль безопасной эксплуатации оборудования применяемого для доставки и хранения сырья на складах **2.Проверка исправности оборудования для доставки и хранения сырья** **3.Проверка работы контрольно-измерительных приборов;**		
Тема 1.4 Подготовка сырья к дальнейшей переработке	**Содержание**	**6**	
	ведение процесса отпуска муки, ведение документации по учету и отпуску сырья со склада. **ведение процесса отпуска другого сырья , ведение документации по учету и отпуску сырья со склада.**		
Тема 1.5 Изучение документации по охране труда и технике безопасности	**Содержание**	**6**	
	Изучение инструкций по технике безопасности и охране труда при работе в сырьевых складах **Изучение инструкций по безопасной эксплуатации оборудования в сырьевых складах**		
Тема 1.6 Определение точек технохимического контроля всего процесса хранения и подготовки сырья к переработке	**Содержание**	**6**	
	1.Определение точек технохимического контроля отдельных технологических операций (при приемке сырья на предприятие) **2.Определение точек технохимического контроля всего технологического процесса хранения и подготовки сырья к переработке.**	5	

	Дифференцированный зачет	1	
ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий		**36**	
- контроль качества сырья (отбор проб и анализ муки и другого сырья) -контроль качества сырья готовой продукции;(хлеба пшеничного и ржаного) -контроль качества сырья готовой продукции (булочных и сдобных изделий) -ведение процесса изготовления хлеба пшеничного и ржаного; -ведение процесса изготовления сдобных, булочных, бараночных и сухарных изделий) -эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;	0		
Тема 2.1 Знакомство с предприятием	**Содержание**	**6**	
	1.Ознакомление с предприятием и его производственной структурой и структурой управления. Ассортимент вырабатываемой продукции . Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Основы санитарии и гигиены, применяемые на предприятиях хлебопекарной промышленности	6	
Тема 2.2.Технология и технохимический	**Содержание**	**6**	

контроль качества сырья и готовой продукции	**технохимический контроль качества сырья (отбор проб и анализ муки пшеничной и ржаной)** **технохимический контроль качества сырья (отбор проб и анализ дрожжей прессованных и сухих)** Технохимический контроль качества сырья (отбор проб и анализ соли поваренной и воды, яиц и яичных продуктов) **технохимический контроль качества сырья (отбор проб и анализ сахара , жиров и молочных продуктов)** технохимический контроль качества сырья (изюма, ароматизаторов , солода, патоки, орехов) **технохимический. контроль качества готовой продукции;(хлеба пшеничного и диетических изделий)** **.технохимический. контроль качества готовой продукции;(хлеба ржаного)** технохимический контроль качества булочных и сдобных изделий технохимический контроль качества бараночных и сухарных изделий		
Тема 2.3 Эксплуатация технологического оборудования	**Содержание**	**6**	
	Эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий (просеивательного оборудования) **Проверка работы контрольно-измерительных приборов и дозировочных станций;** .Проверка работы тестомесильных машин и тестоприготовительных агрегатов **Эксплуатация тесторазделочного оборудования** **Эксплуатация хлебопекарных печей различных конструкций**		
Тема 2.4 Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	**Содержание**	**18**	
	1. Ознакомление с рецептурами замеса теста **Ознакомление с указаниями лаборатории по приготовлению теста**	6	
	2 Ведение подготовки сырья к производству **Ведение процесса изготовления хлеба пшеничного.** Ведение процесса изготовления хлеба ржано- пшеничного и ржаного	6	

	3.Ведение процесса изготовления сдобных изделий .Ведеиие пронесса изготовления булочных изделий Ведение процесса изготовления бараночных и сухарных издели Ведение процесса изготовления диетически х изделий	5	
	Дифференцированный зачет	1	
ПМ.03 Производство кондитерских изделий		**72**	
–изучение инструкции по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности; –изучение инструкции по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, санитарных норм и правил; –ознакомление с технологией приготовления теста для сахарного, затяжного печенья, вафель, кексов, рулетов, тортов, пирожных, галет и другие; –ведение технологического процесса изготовления мучных кондитерских изделий; –приготовление основных выпеченных полуфабрикатов и отсадка на листы; –определение качества теста для основных выпеченных полуфабрикатов; –изучение разделки и формования мучных кондитерских изделий; –составление рецептур различных видов тортов и пирожных, бисквитного теста; –установление режимов выпечки; –выемка выпеченных полуфабрикатов из форм, зачистка форм; –выравнивание и резка бисквита для тортов и пирожных; –приготовление различных сиропов; –приготовление различных кремов и других отделочных полуфабрикатов; –отделка выпеченных полуфабрикатов различными отделочными полуфабрикатами;			

–проверка веса штучного изделия; –упаковывание готовых изделий: –ознакомление с правилами обслуживания оборудования, его характеристиками, правилами техники безопасности; –ознакомление с устройством и принципом действия печей, применяемых для выпечки мучных кондитерских изделий; ознакомление с участками упаковки и маркировки готовой продукции.			
Тема 3.1 Технология, организация контроля приготовления теста для мучных кондитерских изделий и эксплуатация оборудования	**Содержание**	**18**	
	1.Ознакомление с предприятием и его производственной структурой и структурой управления. Ассортимент вырабатываемой продукции . Вводный инструктаж по ОТ и ТБ. Основы санитарии и гигиены, применяемые на предприятиях хлебопекарной промышленности Ознакомление с инструкцией по охране труда и технике безопасности, пожарной безопасности;	6	
	2.Ознакомление с инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию, санитарных норм и правил; Ознакомление с технологией приготовления теста для сахарного, затяжного печенья, вафель, кексов, рулетов, тортов, пирожных, галет и другие;	6	
	3.Ведение технологического процесса изготовлении мучных кондитерских изделий. Приготовление основных выпеченных полуфабрикатов и отсадка на листы;	6	
Тема 3.2 Технология, организация контроля производства выпеченных полуфабрикатов и эксплуатация оборудования	**Содержание**	**18**	
	1. Определение качества теста для основных выпеченных полуфабрикатов;	6	
	2. **Выемка выпеченных полуфабрикатов из форм, зачистка форм;**	6	

	3. **Выравнивание и резка бисквита для тортов и пирожных Проверка веса штучного изделия;**	6	
Тема 3.3 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для разделки и	**Содержание**	**18**	2
	1.Изучение разделки и формования мучных кондитерских изделий. Выемка выпеченных полуфабрикатов из форм, зачистка форм;	6	
	2.Ознакомление с правилами обслуживания оборудования, его характеристиками, правилами техники безопасности; ознакомление с устройством и принципом действия печей, применяемых для выпечки мучных кондитерских изделий	6	
	3..Ознакомление с участками упаковки и маркировки готовой продукции.	6	
Тема 3.4 Технология, организация контроля приготовления различных кремов, сиропов и отделочных полуфабрикатов	**Содержание**	**18**	
	1.приготовление различных сиропов;	**6**	2
	2.приготовление различных кремов и других отделочных полуфабрикатов	**6**	
	3.отделка выпеченных полуфабрикатов различными отделочными полуфабрикатами;	**5**	
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта		**1**	
ПМ04 Производство макаронных изделий - изучение инструкций по технике безопасности на территории и рабочих местах предприятия – ознакомление с рецептурой замеса теста – ознакомление с качеством муки, ассортиментом вырабатываемой продукции; – проверка работы оборудования, ознакомление с указаниями лаборатории по приготовлению теста; – ведение технологического процесса по изготовлению полуфабрикатов на прессах периодического и непрерывного действия; – регулировка работы дозаторов; – соблюдение норм расхода возвратных отходов; – обеспечение установленных норм расхода сырья; – зачистка оборудования и уборка рабочего места, сдача смены;		**36**	

– ознакомление с заданием на смену; – проверка работы оборудования и контрольно-измерительных приборов; – проверка работы сушильной установки; – проверка качества полуфабрикатов и готовых изделий; – ведение процесса сушки; – обеспечение параметров сушки; – контроль качества полуфабрикатов (органолептически); – соблюдение правил техники безопасности и производственной санитарии; – уборка рабочего места, чистка оборудования; сдача смены.			
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта			
Тема 4.1 Технология приготовления теста и организация контроля сырья для замеса макаронного теста	**Содержание**	**6**	
	изучение инструкций по технике безопасности на территории и рабочих местах предприятия **ознакомление с рецептурой замеса теста** **ознакомление с качеством муки, ассортиментом вырабатываемой продукции** **проверка работы оборудования** **ознакомление с указаниями лаборатории по приготовлению теста** **контроль качества сырья макаронных изделий**	6	
	Содержание	**12**	
Тема 4.2 Технология, технохимический контроль и эксплуатации оборудования для приготовления макаронных изделий	**регулировка работы дозаторов. Контроль работы тестомесильного оборудования** **проверка работы оборудования и контрольно-измерительных приборов** **эксплуатация и техническое обслуживание технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий**	6	

	ведение техиологического процесса но изготовлению полуфабрикатов па прессах нерподического и неирерывного действия **соблюдение норм расхода возвратных отходов, обеспечение установленных норм расхода сырья** **контроль качества готовой продукцип макаронпых изделий**	6	
	Содержаиие	**18**	
Тема 4.3 Технология, организация контроля и эксплуатация оборудования для сушки и стабилизации макаронных изделий	**проверка работы сушильной установки** **проверка качества полуфабрикатов и готовых изделий** **ведение процесса сушки, обеспечение параметров сушки**	6	
	контроль качества полуфабрикатов (органолептически) **ведение технологического процесса производства различных видов макароиых изделий**	6	
	соблюдение правил техники безопасности и производственной санитарии. Уборка рабочего места, чистка оборудования, сдача смены	5	
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта		1	
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения		**36**	
Тема 5.1 Предприятие и его структурные подразделения	**Содержание**	**12**	
	1.Изучение вида деятельности, организационно – правовой формы);		

	2.изучение общей и производственной структуры предприятия; **3.ознакомление с производственным процессом, изучение его структуры;** **4.составление перечня технологических операций, их классифицирование;** **5изучение вспомогательных и обслуживающих структурных подразделений, описание их основных задач и функций;** **6.ознакомление с составом основных средств, изучение их структуры, порядка расчета амортизационных отчислений (привести пример);**		
Тема 5.2 Организация работы коллектива исполнителей	**Содержание**	**12**	
	1.Основы методологии управления коллективом исполнителей **2.Профессиональная пригодность. Адаптация и введение в курс дела новых сотрудников** **3.Развитие персонала: повышение квалификации, обучение, продвижение по службе** **4.Организация труда в производственном подразделении и её совершенствование** **5.Мотивация и оплата труда персонала. Оценка персонала** **Деловое общение** **6.Управление конфликтами и стрессами** **7.Руководство: власть и партиёрство**		
Тема 5.3 Основы учета и отчетности в структурном подразделении	**Содержание**	**12**	
	1.ознакомление с системой организации учета в структурном подразделении **2.изучение порядка инвентаризации и её оформления;** **3.изучение и оформление документации по учету сырья, материалов и готовой продукции;** **4.оформление табеля учета рабочего времени;** **5.изучение применяемой в производственном подразделении отчетности;**		

	6.ознакомление с основными требованиями оформления учетной и отчетной документации		
Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачёта			
ПМ. Выполнение работ по профессии 16472 « Пекарь»		**36**	
Тема **6.1** Организация охраны труда и техники безопасности на предприятиях хлебопекарного и кондитерского производств. Производственная санитария и гигиена	**Содержание**	**6**	
	Ознакомление с инструкциями по безопасной эксплуатации оборудования для выпечки, обжарки и ошпарки: **Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки;** **Производственная санитария и гигиена в пекарных цехах в хлебных цехах** **Меры пожарной безопасности при эксплуатации оборудования и организации работы на хлебопекарном производстве правила электро- и пожаробезопасности.** **Правила пользования огнетушителем, оказание первой медицинской помощи при травмах, ожогах.** **Оказание первой медицинской помощи при несчастных случаях.**	**6**	
Тема **6.2** Изучение должностных инструкций работы пекаря	**Содержание**	**6**	
	Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 2-го разряда хлебного цеха **Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 2-го разряда кондитерского и макаронного цеха** **Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 3-го разряда хлебного цеха** **Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 3-го разряда кондитерского цеха** **Ознакомление с должностной инструкцией сушильщика макаронного цеха** **Ознакомление с должностной инструкцией пекаря-кондитера**	6	
Тема 6.3 Технология, организация контроля и	**Содержание**	**18**	

эксплуатация оборудования для выпечки хлебобулочных изделий	**1.Осуществление контроля выпечки хлеба , регулировка процесса выпечки;**	6	
	2.Осуществление контроля выпечки хлебобулочных изделий..Регулировка процесса выпечки;	6	
	3.Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря. Проверка, санитарного состояния рабочего места; Обеспечение бесперебойной работы печей по установленному режиму; Обеспечение бесперебойной работы расстойно-печных агрегатов по установленному режиму;	6	
Тема 6.4 Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка процесса выпечки;	**Содержание**	**36**	
	1Ознакомление с параметрами выпечки различных видов теста для хлебобулочных изделий;;	6	
	2Ознакомление с параметрами и особенностями выпечки бараночных изделий;	6	
	3Ознакомление с параметрами и особенностями выпечки и сушки сухарных изделий;	6	
	4.Ознакомление с параметрами и особенностями выпечки мучнисто-кондитерских изделий:	6	
	5 Ознакомление с инструкциями по безопасной эксплуатации оборудования для выпечки,	6	
	6.Ознакомление с инструкциями по безопасной эксплуатации оборудования для обжарки и ошпарки:	5	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		1	
Всего:		**252**	

Документы, подтверждающие выполнение данных видов работ предоставляются в приложении к отчету.

3.2 Тематический план и содержание преддипломной практики

3.2.1 Тематический план преддипломной практики

- анализ размещения предприятия, его структуры;
- анализ ассортимента выпускаемой продукции;
- сравнительного анализа материальной базы, системы руководства и организации деятельности подразделений;
- анализа финансирования, нормирования и оплаты труда рабочих и служащих;
- анализа технической оснащенности, перспектив развития предприятия;
- выполнения правил внутреннего распорядка, действующих на хлебопекарном, кондитерском и макаронном предприятиях, соблюдения безопасных условий работы;
- анализа организации работы производственно-технического отдела;
- организации контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов;
- осуществления контроля за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства;
- анализа часто встречающихся сложных вне штатных ситуаций при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
- анализа конкретных мер разрешения производственных ситуаций;
- разработки необходимых решений производственных ситуаций;
- контроля за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда;
- составления нормативной документации;
- организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятиях хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности;
- разработки мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ и др.;
- анализа организации работы планово-экономического отдела;
- разработки бизнес-плана;
- анализа расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;
- анализа расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ;
- анализа расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов;
- анализа планирования себестоимости, расчёта калькуляции и себестоимости продукции;
- организации труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников;

- анализа расчёта норм времеии и норм выработки;
- анализа нормирования всех видов работ на предприятии;
- анализа расчёта производительности труда бригад и отдельных работников, выписки иарядов и начисления зарплаты за проделанную работу;
- организации работы отдела снабжения и сбыта;
- организации работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие;
- контроля обеспечения предприятия и снабжения цехов сырьём, материалами;
- анализа расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии;
- контроля за организацией надлежащего хранения всех товарно материальных ценностей, предотвращения их хищения;
- обеспечения предприятия тарой и упаковочными материалами;
- заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта;
- анализа должностных обязанностей технолога в ПТЛ предприятий хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности;

анализа работы заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и вып

- олнением химико-технологических анализов;
- анализа осуществления контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;
- анализа порядка осуществления контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведения ежедневного лабораторного журнала;
- обобщения материала по преддипломной практике;
- контроля сбора материала к дипломной работе ;
- разработки чертежей технологической схемы производства с размещением оборудования;
- выполнения необходимых расчетов.

Наименование тем преддипломной практики	Виды работ	Количество часов по темам
1	2	3
Содержание		**12**
Тема 1. Ознакомление с хлебопекарными, ,кондитерскими и макаронными предприятиями	**-Ознакомление с размещением хлебопекарного, кондитерского, макаронного предприятия,** **-ознакомление со структурой, ассортиментом выпускаемой продукции,** **-ознакомление с материальной базой предприятия,** -ознакомление с системой руководства и организацией деятельности подразделений; -Вводный инструктаж по ОТ и ТБ на предприятиях хлебопекарной , кондитерской и макаронной промышленности	6
	-ознакомление с финансированием, нормированием и оплатой труда рабочих и служащих; **-ознакомление с технической оснащенностью, перспективами развития предприятия** -ознакомление с правилами внутреннего распорядка предприятия, с организацией охраны труда и противопожарной защиты.	6
Содержание		**60**
Тема 2. Ознакомление с работой отделов хлебопекарного, кондитерского, макаронного предприятий.	**- ознакомление с организацией работы производственно-технического отдела;** **- ознакомление с организацией контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов;** - ознакомление с организацией контроля за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства,	6
	- ознакомление с организацией контроля за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда ; **- ознакомление с порядком составления нормативной документации;**	6
	- ознакомление с порядком организации контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии; – **ознакомление с порядком разработки мероприятий по реконструкции,** ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ;	6

	– **ознакомление с работой планово-экономического отдела;** – **ознакомление с порядком разработки бизнес-плана;** – изучение расчёта экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий;	6
	– **изучение расчёта цен на оказываемые услуги и различные виды работ;** – **изучение расчёта необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов;** – ознакомление с порядком планирования себестоимости, расчётом калькуляции и себестоимости продукции;	6
	– **ознакомление с организацией труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников;** – изучение расчёта норм времени и норм выработки;	6
	– **ознакомление с порядком нормирования всех видов работ на предприятии;** – **изучение расчёта производительности труда бригад и отдельных** – **работников, выписка нарядов и начисление зарплаты за проделанную работу;**	6
	– **ознакомление с организацией работы отдела снабжения и сбыта;** – **ознакомление с организацией работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие;**	6
	– **участие в обеспечении предприятия и снабжение цехов сырьём, материалами;** – **изучение расчёта норм запаса сырья и материалов на предприятии;** – **ознакомление с порядком организации надлежащего хранения всех товарно - материальных ценностей, предотвращение их хищения;**	6
	– **участие в обеспечении предприятия тарой и упаковочными материалами;** **ознакомление с порядком заключения договоров на поставку сырья, материалов и транспорта.**	6
Содержание		**72**
Тема 3. Дублирование должностных обязанностей техника-технолога	– **ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством .**	6
	– **ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за выполнением химико- технологических анализов;**	6
		6

	– ознакомление с контролем качества сырья (муки пшеничной ,ржаной, отрубей , солода)	
	ознакомление с контролем качества сырья (дрожжей прессованных и сухих, соли поваренной)	
	ознакомление с контролем качества сырья(сахара –песка, молочных продуктов, жиров, яиц и т.д.)	6
	ознакомление с контролем качества сырья(ароматизаторов, орехов , пряностей плодовоягодных начинок)и т.д.)	6
	- ознакомление с контролем качества полуфабрикатов (закваски, опары, теста)	6
	- ознакомление с контролем качества готовой продукции (хлеба пшеничного, ржано-пшеничного, ржаного)	6
	- ознакомление с контролем качества готовой продукции (булочных ,сдобных изделий, бараночных и сухарных изделий)	6
	– ознакомление с контролем качества вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;	6
	– осуществление контроля за правильностью отбора проб (сырья , полуфабрикатов, готовой продукции)	6
	– осуществление контроля за точностью выполнения анализов (сырья , полуфабрикатов и готовых изделий)	6
	– осуществление контроля за ведением ежедневного лабораторного журнала	5
	Дифференцированный зачет	1
	Итого часов:	144
Промежуточная аттестация в форме оформления отчета по практике		

Документы, подтверждающие выполнение данных видов работ предоставляются в приложении к отчету.

1.2.2 Содержание преддипломной практики

Тема 1 Ознакомление с хлебопекарным предприятием

Размещение предприятия, его структура, ассортимент выпускаемой продукции, материальная база, система руководства и организации деятельности подразделений. Финансирование, нормирование и оплата труда рабочих и служащих. Техническая оснащенность. Перспективы развития предприятия . Правила внутреннего трудового распорядка.

Инструктаж по безопасности труда и производственной санитарии.

Тема 2. Ознакомление с работой отделов хлебопекарного предприятия

Производственно-технический отдел

Организация работы производственно-технического отдела.

Организация контроля за соблюдением в цехах предприятия норм расхода сырья, вспомогательных материалов, за правильным ведением технологического процесса на всех стадиях производства, за соблюдением норм и нормативов трудовых затрат при бригадной форме организации труда. Составление нормативной документации. Организация контроля за соблюдением санитарного состояния на предприятии. Разработка мероприятий по реконструкции, ремонту производственных объектов, механизации трудоёмких процессов и погрузочно-разгрузочных работ и др.

Планово-экономический отдел

Организация работы планово-экономического отдела. Разработка бизнес-плана. Расчёт экономической эффективности производства от внедрения организационно-технических мероприятий. Расчёт цен на оказываемые услуги и различные виды работ.

Расчёт необходимого количества и стоимости сырья, материалов, топлива, электроэнергии, норм и нормативов.

Планирование себестоимости, расчёт калькуляции и себестоимости продукции.

Отдел организации труда и заработной платы

Организация труда и заработной платы рабочих, ИТР, служащих и других категорий работников. Расчёт норм времени и норм выработки. Нормирование всех видов работ на предприятии. Расчёт производительности труда бригад и отдельных работников, выписка нарядов и начисление зарплаты за проделанную работу.

Отдел снабжения и сбыта

Организация работы отдела снабжения и сбыта. Организация работы по приёмке грузов, поступающих на предприятие. Создание необходимых условий для правильной и своевременной приемки продукции, обеспечивающих её сохранность и предотвращающих порчу. Обеспечение предприятия и снабжение цехов сырьём, материалами. Расчёт норм запаса сырья и материалов на предприятии. Организация надлежащего хранения всех товарно-материальных ценностей, предотвращение их хищения. Обеспечение предприятия тарой и упаковочными материалами. Заключение договоров на поставку сырья, материалов и транспорта.

Тема 3. Дублирование должностных обязанностей техника-технолога

В качестве дублёра техника-технолога студент-практикант выполняет следующие видах работ:

- ознакомление с работой заводской лаборатории по осуществлению технологического контроля за производством и выполнением химико-технологических анализов;
- осуществление контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по стадиям производства, вспомогательных и упаковочных материалов в соответствии с инструкциями и методиками;
- осуществление контроля за правильностью отбора проб и точностью выполнения анализов; ведение ежедневного лабораторного журнала.

Документы, подтверждающие выполнение данных видов работ предоставляются в приложении к отчету.

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики предполагает наличие хлебопекарных, кондитерских, макаронных предприятий различных организационно-правовых форм, типов и классов, укомплектованные квалифицированными кадрами, имеющие цеховое деление, с высоким уровнем механизации производства, выпускающие продукцию, ассортимент и технология приготовления которой отвечают требованиям программы производственной практики.

Оснащение хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий:

обязательное наличие производственных помещений таких как:

- Хлебный цех (пекарня);
- Цех мучных кондитерских изделий
- Цех сахаристых изделий
- Макаронный цех

1. Оборудование хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий

Все производственные помещения должны быть оснащены соответствующим механическим, тепловым, холодильным, весоизмерительным, вспомогательным оборудованием

2. Инструменты и приспособления:

Столы со специальным покрытием из нержавеющей стали , весы торговые и весы напольные , весы электронные, доски разделочные, термометры, сита, деревянные скалки, перевозные тележки, мерные стаканы для жидких компонентов.

Средства обучения:

журналы учета сырья и выхода готовой продукции, стандарты на сырьё и готовую продукцию, комплект бланков технологической документации, сертификаты качества, качественные удостоверения, технологические инструкции

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Пекарь. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие, Ткачева Г.В., КноРУс, 2021г
2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, Москва, Академия, 2020 (www.academia-moscow. ru) ЭБС

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА

1.Технология и организация производства хлебобулочных изделий. Т.Б Цыганова, учебник для студентов учреждений СПО, 6-е изд., стер., Москва, Академия,2014г;

2.Проектирование хлебопекарных предприятий, Стабровская О.И. учебное пособие, СПб, Троицкий мост, 2011;

3.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов сырья - М.: ИЦ «Академия» , 2015.

Отечественные журналы

6. «Хлебопекарное производство»,2019,2020г.
7. Журнал «Холодильная техника», 2020

Интернет-ресурсы

8.www.hleb.net

9.Каталог стандартов http://www.gost.ru/wps/portal/pages.CatalogOfStandarts

10.База ГОСТ http://www.igost.ru/

Нормативная документация

ГОСТ Р 26574-2017- Мука пшеничная хлебопекарная
ГОСТ 54731-2011-Дрожжи хлебопекарные прессованные
ГОСТ 30813-2002- Питьевая вода
ГОСТ Р 51574-2000 -Соль поваренная пищевая
ГОСТ Р 52465-2013 - Масло растительное
ГОСТ 32261-2013-Масло сливочное .Технические условия
ГОСТ 32188-2013 - Маргарин.
ГОСТ 58233-2018 -Хлеб белый из пшеничной муки высшего, первого и второго сортов
ГОСТ 31807-2018- Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшебнично-ржаной
СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика проводится **концентрированно** под руководством работников хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий в соответствующих производственных помещениях **предприятий, оснащенных необходимым производственным оборудованием** и инвентарем.

К производственной практике допускаются обучающиеся, успешно сдавшие экзамен или дифференцированный зачет по соответствующему междисциплинарному курсу.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Работники хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятий, осуществляющие руководство производственной практикой обучающихся, должны иметь высшее образование и опыт работы по профилю специальности.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результаты обучения (освоенный практический опыт в рамках ВПД)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
-приемка сырья -контроль качества поступившего сырья -ведение процесса хранения сырья подготовки сырья к дальнейшей переработке	– наблюдение за ходом приемки сырья – наблюдение и контроль качества поступившего сырья – оценка выполнения задания по производственной практике
-контроль качества сырья и готовой продукции -ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий - эксплуатация и обслуживание технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий	– наблюдение и контроль качества сырья и готовой продукции – наблюдение за ходом технологического процесса; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике
– контроля качества сырья и готовых кондитерских изделий; – ведения технологического процесса производства сахаристых кондитерских изделий; – ведения технологического процесса производства мучных кондитерских изделий; – эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий	– наблюдение за ходом технологического процесса производства сахаристых и мучных кондитерских изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике
– контроля качества сырья и готовой продукции макаронных изделий; – ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; – эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий	– наблюдение за ходом технологического процесса производства различных видов макаронных изделий; – наблюдение и контроль за правильностью обслуживания технологического оборудования; – оценка выполнения задания по производственной практике
– планирования работы структурного подразделения; – оценки эффективности деятельности структурного подразделения; – принятия управленческих решений	– проверка за правильностью составления планов структурного подразделения; – сопоставление полученных результатов с запланированными по плану; – наблюдение за правильностью принятия управленческих решений и их результатов
–	– Проверка правильности разработки режимов ведения выпечки

	хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий – Контроль и наблюдение за продолжительностью выпечки различных групп хлебобулочных и мучнисто- кондитерских изделий; - правильность определения признаков готовности выпеченных изделий - наблюдение за правильностью отбраковки дефектных изделий в соответствии с требованиями нормативной документации - наблюдение за правильностью укладки готовых изделий на лотки и в вагонетки.

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по Производственной практике по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий , разработанную преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» Прусевич Н.С.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий / 19.00.00 промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22.04.14 № 373, зарегистрированного Минюстом (регистрационный номер № 33403 от 01.08.2014)

Программа позволяет студентам приобрести необходимые умения и практический опыт по профессии, отображает формирование общих компетенций ФГОС СПО, а также профессиональных компетенций.

Количество часов, отводимое на производственную практику позволяет студентам в полном объёме познакомиться с работой отделов предприятия, собрать материалы, необходимые для выполнения дипломной работы, получить навыки работы в должности технолога в ПТЛ при дублировании работы специалиста на предприятии.

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения позволяют проверить у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и общих компетенций и обеспечивающих их умений. В результате изучения программного материала обучающиеся приобретают практический опыт в соответствии с видами профессиональной деятельности:

Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию рабочих программ, используется профессиональная терминология.

Содержание рабочей программы производственной практики соответствует современному уровню развития науки, техники и производства.

Замечаний к программе производственной практики нет

Рабочая программа по производственной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба , кондитерских и макаронных изделий

ВакуленкоВ.А. _____

Рецензент:

технолог мельничного комплекса цеха

АО «Армавирский хлебокомбинат»

,квалификация по диплому:

инженер-технолог по специальности «Технология хранения и переработки зерна»

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по Производственной практике по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий , разработанную преподавателем государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» Прусевич Н.С.

Программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) по специальности среднего профессионального образования (далее-СПО) 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий / 19.00.00 промышленная экология и биотехнологии, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22.04.14 № 373, зарегистрированного Минюстом (регистрационный номер № 33403 от 01.08.2014)

Программа оформлена в соответствии с требованиями нормативно-технических документов. Количество часов, указанное в паспорте рабочей программы, достаточно для подготовки молодого специалиста по перечисленным профессиональным и общим компетенциям, по видам профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта.

Структура и содержание производственной практики включает тематический план и содержание обучения. В условиях реализации программы производственной практики указаны требования к материально-техническому, информационному, кадровому обеспечению образовательного процесса, общие требования к его организации. В разделе контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики определены основные показатели оценки результата освоения практического опыта общих и профессиональных компетенций, формы и методы контроля и оценки результатов обучения.

В рабочей программе перечислены требования к практическому опыту по видам профессиональной деятельности, виды выполняемых работ во время прохождения производственной преддипломной практики, которые позволят углубить первоначальный практический опыт обучающегося, развить общие и профессиональные компетенции, проверить его готовность к самостоятельной трудовой деятельности, а также подготовку к выполнению выпускной квалификационной работы в организациях различных организационно-правовых форм.

Язык и стиль изложения соответствует требованиям к написанию рабочих программ, используется профессиональная терминология. Содержание рабочей программы производственной практики соответствует современному уровню развития науки, техники и производства. Замечаний к программе производственной практики не имеется.

Рабочая программа по производственной практике может быть использована для обеспечения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03Технология хлеба , кондитерских и макаронных изделий.

Рецензент: **Кондинер О.В.**_____

заместитель директора по производству АО «Армавирский хлебопродукт», квалификация по диплому инженер- технолог по специальности « Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»