

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Гнатюк Сергей Иванович

Должность: Первый проректор

Дата подписания: 10.11.2025 10:32

Уникальный программный ключ:

5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

ОСОБОБЩЕННОЕ СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

ЛУТАВСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АГРАРНОГО УНИВЕРСИТЕТА

(Полное наименование института, название факультета (отделение))

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

учебной

(вид практики)

профессионального модуля **ПМ.05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ
НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ
СЛУЖАЩИХ**

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий

(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрено и согласовано цикловой комиссией сельское хозяйство, строительство и природообустройство.

Протокол № 2 от «02» сентября 2022 г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий (утвержден Приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 16.10.2018 N 937-ОД).

Организация разработчик: ОСП Политехнический колледж ЛГАУ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ

учебной

(указать вид практики)

ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих

1.1. Место учебной практики в структуре образовательной программы.

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий в части освоения вида профессиональной деятельности:

Техник-технолог

По профессиональному модулю: ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями

ПК 5.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

ПК 5.3 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

1.2 Цели и задачи производственной практики.

С целью овладения указанными видами деятельности обучающийся в ходе данного вида практики должен:

иметь практический опыт:

- приема-сдачи сырья и расходных материалов, мониторинга показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов;
- регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских мучных изделий;
- нормам расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции;
- упаковка и маркировка готовой продукции;
- проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением результатов в журналы ведения технологических процессов производства;
- обеспечения смены сырьем и расходными материалами для выполнения технологических операций;
- определения технологических параметров, подлежащих контролю и регулированию;
- обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, мучных и сахаристых кондитерских изделий, макаронных изделий;

- оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и нормативов выхода готовой продукции;
- обеспечения безопасной эксплуатации и обслуживания оборудования, используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- отбора проб по технологическому циклу в пищевой организации для проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- проведения микробиологического и химико-бактериологического анализа, спектральных, полярографических и пробирных анализов, химических и физико-химических анализов, органолептических исследований, расчетов, оценки и документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации.

уметь:

- рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций;
- 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, настраивать автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий по всем этапам производства;
- проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания;
- осуществлять технологические регулировки оборудования;
- используемого для реализации технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;
- подбирать оборудование и системы автоматизации;

- производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий из растительного сырья;
- осуществлять отбор, прием, маркировку, учет проб по технологическому циклу в пищевой организации, готовить индикаторные среды;
- проводить лабораторные исследования в соответствии с регламентами, подбирать и применять необходимое лабораторное оборудование;
- представлять данные проведенных лабораторных исследований, анализировать состояние специализированного оборудования;
- рабочие растворы на соответствие требованиям нормативно-технической документации;
- подготавливать посевной материал для лабораторных исследований, культивировать микроорганизмы для лабораторных исследований;
- утилизировать микробиологические отходы лабораторных исследований, проводить спектральные, полярографические и пробирные анализы;
- осуществлять химический и физико-химический анализ;
- производить сравнительный анализ качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- производить статистическую оценку основных метрологических характеристик и получаемых результатов;
- применять в процессе лабораторных исследований спецодежду и средства индивидуальной защиты;

знать:

- 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;
- назначение, принцип действия, устройство и правила эксплуатации технологического оборудования;
- методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей, 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 рецептур;
- методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
- устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;
- способы разделки различных видов теста;
- причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления;

- методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, 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, 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;

1.3. Количество часов на учебную практику:

Всего 3 недели, 108 часов.

2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом _____ учебной _____ практики является освоение общих компетенций (ОК)

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

профессиональных компетенций (ПК)

Вид профессиональной деятельности	Код	Наименование результатов практики
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих	ПК 5.1	Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями
	ПК 5.2	Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
	ПК 5.3	Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья

3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1 Тематический план

Коды профессиональных компетенций	Наименование профессиональных модулей	Объем времени, отведенный на практику (в неделях, часах)	Сроки проведения
ПК 5.1	ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих	3 недели – 108 часов	
ПК 5.2			
ПК 5.3			

3.2 Содержание практики

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих	ПК 5.1–ПК 5.3	Тема 1 Контроль и соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	36
		Тема 1.1 Введение инструктаж по ТБ. Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства.	7
		Тема 1.2 Инструктаж по ТБ. Требования стандартов к качеству сырья	8
		Тема 1.3 Инструктаж по ТБ. Замес и образование теста. Способы замеса теста. Способы разрыхления теста.	8
		Тема 1.4 Инструктаж по ТБ. Выпечка хлебобулочных изделий.	7
		Тема 1.5 Инструктаж по ТБ. Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке	7
		Тема 2 Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	36
		Тема 2.1 Инструктаж по ТБ. Хранение хлеба. Изменение качества хлеба при его хранении.	7
		Тема 2.2 Инструктаж по ТБ. Выход хлебобулочных изделий.	8
		Тема 2.3 Инструктаж по ТБ. Факторы, влияющие на величину выхода хлеба	8

Наименование профессионального модуля	Наименование ПК	Виды работ	Объем часов
		Тема 2.4 Инструктаж по ТБ. Качество хлебобулочных изделий.	7
		Тема 2.5 Инструктаж по ТБ. Ассортимент хлебобулочных изделий.	7
		Тема 3 Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	30
		Тема 3.1 Инструктаж по ТБ. Проверка исправности оборудования, начиная с инвентаря, санитарное	7
		Тема 3.2 Инструктаж по ТБ. Ознакомление с должностной инструкцией пекаря 2-го разряда	8
		Тема 3.3 Инструктаж по ТБ. Ознакомление с правилами обслуживания оборудования в печном отделении.	8
		Тема 3.4 Инструктаж по ТБ. Осуществление контроля выпечки хлеба и хлебобулочных изделий, регулировка	7
		Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	6
		Всего:	108

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

4.1 Требования к документации, необходимой для проведения практики:

Учебная практика проводится на основании следующих документов:

ГОС СПО специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий

Основная профессиональная образовательная программа (ОПОП) специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий;

Примерной программы профессионального модуля ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих.

Положение о практике студентов, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования ОСП Политехнического колледжа ЛГАУ;

Методические рекомендации по проведению учебной и производственной практики специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий

4.2 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной практики предполагает наличие учебного кабинета *«Технологии продуктов питания из растительного сырья»*

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект бланков документов;
- комплект учебно-методической документации.

Технические средства обучения:

- наглядные пособия, оборудование.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории

- – посадочные места по количеству обучающихся;
- – рабочее место преподавателя.

4.3 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07799-5. —

Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491883> (дата обращения: 21.11.2022).

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции. В 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07800-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491884> (дата обращения: 21.11.2022).

Дополнительные источники

1. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-016943-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1406643>

4.4 Требования к руководителям практики от образовательной организации (учреждения) и организации.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство учебной практики по специальности должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной практики. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 5 лет.

4.5 Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Учебная практика проводится с соблюдением Инструкции по технике безопасности при проведении соответствующего вида практики.

5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 5.1 Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями	На оценку «отлично» если студент демонстрирует системность и глубину знаний, в том числе полученных при выполнении расчетов в практических работах; точно и полно использует научную терминологию; использует в своих расчетах знания, полученные при изучении курса. Безупречно и логически правильно выполняет расчеты практических заданий; дает исчерпывающие ответы на дополнительные вопросы преподавателя по темам, предусмотренным учебной программой.	Ответы на контрольные вопросы по учебной практике. Все виды опроса, тестирование, текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы, экспертное наблюдение выполнения практических занятий, выполнение курсового проекта
ПК5.2 Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий	На оценку «хорошо» если студент демонстрирует системность и глубину знаний в объеме учебной программы; владеет необходимой для ответа терминологией; могут быть допущены недочеты в определении понятий, расчетах, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. На оценку «удовлетворительно» если студент демонстрирует	

ПК 5.3 Проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	недостаточно последовательные знания при выполнении расчетов; использует научную терминологию, но могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно; способен самостоятельно, но неглубоко анализировать материал, при наводящих вопросах. На оценку «неудовлетворительно» если студент демонстрирует крайне фрагментарные знания в рамках учебной программы; не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины; не владеет минимально необходимой терминологией; допускает грубые логические ошибки при расчетах, отвечая на вопросы преподавателя, которые не может исправить самостоятельно.	
---	---	--

Результаты (освоенные общие)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– способность ориентироваться в задачах транспортной отрасли, эффективном развитии конкурентоспособного на российском и мировом рынках транспортного бизнеса; – знание задач и стратегических целей деятельности транспортных компаний; – знание видов профессиональной деятельности по специальности	Текущий контроль и наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК9.Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; - соблюдение технологической последовательности выполнения работ согласно нормативной и справочной	- наблюдение и оценка действий на учебной практике.

Формой итогового контроля учебной практики является дифференцированный зачет, определяющий уровень освоенных профессиональных компетенций.