

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович  
Должность: Первый проректор  
Дата подписания: 24.09.2025 16:16:59  
Уникальный программный ключ:  
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a5b4422

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ФЕДЕРАЛЬНОГО  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
учебной дисциплины

***ОП.15 Практикум профессионального мастерства***  
(наименование учебной дисциплины)

***19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья***  
(код, наименование профессии/специальности)

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

Протокол № 2 от «06» сентября 2023 г.

Разработана на основе ФГОС СПО РФ и ПООП СПО для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья (утвержденного Приказом Минпросвещения России от 18.05.2022 N 341)

Организация разработчик: Политехнический колледж ЛГАУ

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.15 Практикум профессионального мастерства

### 1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки специалистов среднего звена (далее ППСЗ) в соответствии с ФГОС СПО РФ и ПООП СПО для специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.15 Практикум профессионального мастерства по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья может быть использована на базе среднего (полного общего) образования, в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

### 1.2. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины

Учебная дисциплина ОП.15 Практикум профессионального мастерства относится к общепрофессиональному циклу.

Целью реализации основной образовательной программы среднего общего образования по предмету ОП.15 Практикум профессионального мастерства является освоение содержания предмета Практикум профессионального мастерства и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями, установленными ФГОС СПО РФ и ПООП СПО.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

#### **знать:**

- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.
- производство 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.
- принципы и формы организации производственного процесса;
- методики расчета выхода готовой продукции;
- структура издержек производства и пути снижения затрат;

- методики расчета экономических показателей, принципы планирования работ исполнителям;
- основные приемы организации работ исполнителей;

**уметь:**

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.
- 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;
- 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;
- рассчитывать выход готовой продукции в ассортименте;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения, планировать работы исполнителям в соответствии с их должностными инструкциями;
- оформлять и проверять планы работ по установленной форме, применять методики контроля качества сырья, вспомогательных, упаковочных материалов, полуфабрикатов и готовой продукции при производстве продуктов питания из растительного сырья;

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### ОП.15 Практикум профессионального мастерства

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p>ОК 01 – ОК 09  ПК 1.1 – ПК 1.2,  ПК 2.1 – ПК 2.2,  ПК 3.1 – ПК 3.2,  ПК 4.1 – ПК 4.5</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p> <p>Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p> <p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.</p> <p>Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.</p> <p>Особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Тематический план учебной дисциплины

#### ОП.15 Практикум профессионального мастерства

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Количество часов</b>
1	2
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	51
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
<i>в т. ч.:</i>	
теоретическое обучение	12
практические занятия	22
самостоятельная работа обучающегося	15
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2
<b>ИТОГО</b>	51

### 3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.15 Практикум профессионального мастерства

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Домашнее задание
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Профессиональная деятельность</b>			
Тема 1 Контроль и соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства. Требования стандартов к качеству сырья	4	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2, ПК 4.1 – ПК 4.5
	<b>Практическое занятие. Инструктаж по ТБ</b> Практическое занятие №1. Органолептическая оценка основного сырья и дополнительного сырья	6	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка доклада о заслугах людей в хлебопекарной и кондитерской отрасли	4	
<b>Содержание учебного материала</b>			
Тема 2 Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>17</b>	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2, ПК 4.1 – ПК 4.5
	Замес и образование теста. Способы замеса теста	4	
	<b>Практическое занятие. Инструктаж по ТБ</b> Практическое занятие №2. Определение готовности закваски и опары Практическое занятие №3. Приготовление пшеничного теста безопасным способом Практическое занятие №4. Приготовление теста традиционным опарным способом	8	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка доклада о видах хлебобулочных изделий разных народов. Подготовка доклада о видах кондитерских изделий разных народов.	5	
Тема 3 Основы производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>18</b>	ОК 01 – ОК 09 ПК 1.1 – ПК 1.2, ПК 2.1 – ПК 2.2, ПК 3.1 – ПК 3.2, ПК 4.1 – ПК 4.5
	Требования, предъявляемые к работникам цеха. Техника безопасности на производстве Характеристика кондитерского производства. Особенности приготовления мучных кондитерских изделий в условиях кондитерского цеха. Особенности приготовления сахаристых кондитерских изделий в условиях кондитерского производства.	4	

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Домашнее задание
	<p><b>Практическое занятие. Инструктаж по ТБ</b>            Практическое занятие № 5. Знакомство и приготовление слоеного теста. Формование изделий на основе слоеного теста.            Практическое занятие № 6. Знакомство и приготовление простого дрожжевого теста. Формование и выпечка булочек.</p>	8	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся</b>            Требования, предъявляемые к работникам цеха. Техника безопасности на производстве</p>	6	
	<p><b>Всего:</b>  <b>из них практических занятий</b>  <b>лекций</b>  <b>самостоятельная работа</b>  <b>зачет</b></p>	<p>51 22 12 15 2</p>	

## 4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии продуктов питания из растительного сырья.

Эффективность преподавания курса введение в специальность зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (учебники, карточки, раздаточный материал);
- учебно-методическое обеспечение.

*Приводится перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т. ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т. п. (количество не указывается)*

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППССЗ по специальности, должны обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины. 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.

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

#### Основные печатные издания

1. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с

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.

3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с.

#### Дополнительные источники

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.

2. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поландова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.

3. Сидоренко, О. Д. Биологические методы контроля продукции животного происхождения : учебник / О.Д. Сидоренко. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 164 с. — (Среднее профессиональное образование).

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
<b>Умения</b>	
Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции	Оценка результатов выполнения заданий, приемов, упражнений. Оценка выполненных самостоятельных работ.
<b>Знания:</b>	
Рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	Контрольная работа. Самостоятельная работа. Защита реферата. Выполнение проекта. Наблюдение за выполнением практического задания (деятельностью студента). Оценка выполнения практического задания (работы). Подготовка и выступление с докладом, сообщением, презентацией

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ ФЕДЕРАЛЬНОГО  
ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
учебной дисциплины

***ОП.15 Практикум профессионального мастерства***  
(наименование учебной дисциплины)

***19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья***  
(код, наименование профессии/специальности)

2023

**Контрольно-оценочные средства  
для выполнения промежуточной аттестации  
в форме дифференцированного зачета**

Перечень вопросов к зачету

1. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?
2. Каков срок хранения хлеба ржаного из обойной муки (нефасованного)?
3. Способы приготовления ржаного теста
4. Основным сырьем простых хлебобулочных изделий являются
5. Окраску пшеничного хлеба обуславливают
6. Дефектами мякиша хлеба являются
7. Для чего производят расстойку теста?
8. Сдобные хлебобулочные изделия...
9. Пористость хлеба – это...
10. Допустимый дефект хлебобулочного изделия
11. Какое из этих химических веществ является основным компонентом
12. Чем определяется сорт хлеба и хлебобулочных изделий?
13. Пищевая ценность хлеба зависит от ...
14. Крошливость мякиша хлеба вызывается причинами
15. Болезни хлеба:
16. Микробиологические процессы при производстве пшеничного хлеба включают брожение
17. Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям
18. Болезни хлеба
19. Допустимые сроки выдержки хлеба пшеничного из муки первого сорта на предприятии изготовителя с момента выемки из печи
20. Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша, не содержащих пор – это
21. Конечное время допустимой реализации хлеба Бородинского неупакованного, если время выемки из печи - 22 часа 5 сентября
22. Возбудитель картофельной болезни хлеба
23. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?
24. Какой срок хранения хлеба пшеничного?
25. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к вспомогательному?
26. Для чего используют заварку в хлебопечении?
27. Для чего производят расстойку тестового полуфабриката?
28. В каких условиях быстро плесневеет хлеб?
29. Перечислите дефекты мякиша хлеба
30. В зависимости от способа выпечки
31. К органолептическим показателям хлеба относятся:
32. Трубочатые макаронные изделия по форме трубочки и среза подразделяются на подтипы
33. Вермишель паутинка имеет диаметр сечения изделия  
Макаронные изделия группы Б изготавливают

34. В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на четыре типа.
35. Макароны: алфавит, ракушки, звездочки, бантики по форме относятся к.
36. Процессы, обуславливающие побеление муки при ее хранении
37. На предприятии качество пищевых продуктов определяют каким методом.
38. Отдельно для каждого сорта муки определяют
39. Основной показатель хлебопекарных свойств пшеничной муки
40. Цвет пшеничной муки в/с?
41. Назовите сорта пшеничной муки.
42. Клейковина пшеничной муки представляет собой гидратированный комплекс, состоящий из белков:
43. Органолептическая экспертиза сырья и готовой продукции.
44. Лабораторные методы для анализа сырья и готовой продукции.
45. Требования к производственной лаборатории на перерабатывающем предприятии.
46. Задачи цеховых и заводских лабораторий.
47. Отбор проб для анализа.
48. Виды контроля на предприятиях.
49. Документация при поступлении сырья или готовой продукции на перерабатывающее предприятие.
50. Контроль в готовой продукции.