

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Варламовский университет
Дата подписания: 31.03.2023
Уникальный программный ключ:
508382d7867450a511708841a7172f835538

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»
Финансово-технологический колледж

19.02.11

, ,

:

Год начала подготовки по УП: 2023

Аннотация

к рабочей программе учебной практики профессионального модуля ПМ 01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке по специальности 19.02.11 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида деятельности «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке;

уметь:

- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических показателей качества сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- использовать результаты контроля сырья для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;

- эксплуатировать основные виды оборудования;
- оформлять производственную и технологическую документацию при контроле качества, приемке, хранении и отпуске сырья хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства;
- определять потери сырья при хранении;
- подготавливать сырье к дальнейшей переработке;
- подбирать сырье для правильной замены;
- рассчитывать необходимое количество заменителя;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 4 семестр

5. Составитель: Капитанова М.Н., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ 01. Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида деятельности: «Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 4 семестр

5. Составитель: Капитанова М.Н., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида деятельности «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

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 2.5. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям

ПК 2.6. Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;

- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

вариативная составляющая практического опыта:

- ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям;
- эксплуатация и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям;
- эксплуатация и обслуживание технологического и холодильного оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения;

уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры;
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей разных конструкций для различных видов изделий;
- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;
- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

вариативная составляющая умений:

- рассчитывать производственные рецептуры на хлебобулочные изделия, вырабатываемые по современным передовым технологиям;
- определять расход новых современных видов сырья;
- эксплуатировать основные виды высокотехнологичного оборудования при производстве хлеба, хлебобулочных изделий.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 6 семестр

5. Составитель: Капитанова М.Н., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности)
профессионального модуля ПМ 02. Производство хлеба и хлебобулочных изделий по
специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида деятельности: «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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 2.5. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям

ПК 2.6. Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

вариативная составляющая практического опыта:

- ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям;
- эксплуатация и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям;

- эксплуатация и обслуживание технологического и холодильного оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 6 семестр

5. Составитель: Капитанова М.Н., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ.03 Производство кондитерских изделий
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида деятельности «Производство кондитерских изделий» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

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 кондитерских изделий.

ПК 3.5. Использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий.

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- 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;
- расчёта массы сырья для приготовления мучных кондитерских изделий;
- приготовления мучных кондитерских изделий, используя готовые мучные смеси;
- приготовления мучных кондитерских изделий, используя фруктовые и овощные пюре и пасты;
- приготовления мучных кондитерских изделий, используя нетрадиционные виды муки;
- приготовления мучных кондитерских изделий, используя универсальные и специализированные жиры и маргарины;
- приготовления инновационных мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- пользования различным технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления инновационных мучных кондитерских изделий;
- осуществления контроля за технологическим процессом приготовления инновационных мучных кондитерских изделий;

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;
- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию при производстве кондитерских изделий;
- рассчитывать производственные рецептуры для приготовления различных сахаристых кондитерских изделий и полуфабрикатов карамельного (сиропа, карамельной массы, начинок) и шоколадного производства;
- рассчитывать расход сырья и выход полуфабрикатов и готовых изделий;
- выбирать способ формования в зависимости от вида конфетной массы;
- рассчитывать производственные рецептуры по производству мучных кондитерских изделий;
- рассчитывать производительность печей;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве сахаристых и мучных кондитерских изделий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства кондитерских изделий;
- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления инновационных мучных кондитерских изделий;
- производить различные виды инновационных мучных кондитерских изделий;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления инновационных мучных кондитерских изделий;
- выбирать варианты оформления инновационных мучных кондитерских изделий;
- принимать решения по организации процессов приготовления инновационных мучных кондитерских изделий;
- осуществлять контроль качества инновационных мучных кондитерских изделий.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 6 семестр

5. Составитель: Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.03 Производство кондитерских изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида деятельности: «Производство кондитерских изделий» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

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 кондитерских изделий.

ПК 3.5. Использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий.

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- 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;
- расчёта массы сырья для приготовления мучных кондитерских изделий;
- приготовления мучных кондитерских изделий, используя готовые мучные смеси;
- приготовления мучных кондитерских изделий, используя фруктовые и овощные пюре и пасты;
- приготовления мучных кондитерских изделий, используя нетрадиционные виды муки;
- приготовления мучных кондитерских изделий, используя универсальные и

специализированные жиры и маргарины;

- приготовления инновационных мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- пользования различным технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления инновационных мучных кондитерских изделий;
- осуществления контроля за технологическим процессом приготовления инновационных мучных кондитерских изделий.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 7 семестр

5. Составитель: Виноградова В.А., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ. 04 Производство макаронных изделий
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида деятельности «Производство макаронных изделий» и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья 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

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.

уметь:

- проводить анализ качества сырья и готовой продукции;

- определять органолептические и физико-химические показатели качества сырья;
- по результатам контроля давать рекомендации по оптимизации технологического процесса;
- оформлять производственную и технологическую документацию;
- определять расход сырья и рассчитывать рецептуры;
- подбирать тип замесов с учетом качества муки и ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
- подбирать режим сушки с учетом ассортимента выпускаемой продукции и типа сушилки;
- определять плановую норму расхода сырья с учетом фактической влажности;
- рассчитывать фактический расход сырья для производства макаронных изделий;
- подбирать вид матрицы для заданных условий;
- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно механизированных линий для макаронных изделий;
- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве различных видов макаронных изделий;
- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии при производстве различных видов макаронных изделий.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 8 семестр

5. Составитель: Капитанова М.Н., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ. 04 Производство макаронных изделий по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида деятельности: «Производство макаронных изделий» и соответствующих

профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья 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

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции;

- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.

-эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа.

4. **Формы контроля:** дифференцированный зачет, 8 семестр

5. **Составитель:** Капитанова М.Н., преподаватель колледжа.

Аннотация
к рабочей программе учебной практики профессионального модуля
ПМ.05 Организация работы структурного подразделения
по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида деятельности «Организация работы структурного подразделения и соответствующих **профессиональных компетенций (ПК)**»:

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

Цели учебной практики: формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках модулей ППССЗ по основным видам профессиональной деятельности для освоения специальности; обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов, характерных для соответствующей специальности и необходимых для последующего освоения ими общих и профессиональных компетенций по избранной специальности.

В ходе освоения учебной практики обучающийся должен

иметь практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

уметь:

- рассчитывать выход продукции в ассортименте;
- вести таблицу учета рабочего времени работников;
- рассчитывать заработную плату;
- рассчитывать экономические показатели структурного подразделения организации;

- организовать работу коллектива исполнителей
- оформлять документы на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 1 неделя, 36 часов.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 8 семестр

5. Составитель: Капитанова М.Н., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.05 Организация работы структурного подразделения по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида деятельности: «Организация работы структурного подразделения» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 2 недели, 72 часа.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 8 семестр

5. Составитель: Капитанова М.Н., преподаватель колледжа.

Аннотация

к рабочей программе производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля ПМ.06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий в части освоения вида деятельности: «Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда» и соответствующих **профессиональных компетенций:**

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

ПК 6.2. Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции

ПК 6.3. Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции

Общих компетенций:

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), за 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

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики обучающийся должен приобрести **практический опыт:**

- подготовки к работе кондитерского цеха, проверки простого технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;

- подготовки полуфабрикатов, изготовления, упаковки и презентации кондитерской и шоколадной продукции, обеспечения хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;

- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.

3. Количество часов на освоение рабочей программы практики

Всего: 2 недели, 72 часа.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет, 7 семестр

5. Составитель: Виноградова В.А., преподаватель колледжа

Аннотация

к рабочей программе производственной практики (преддипломной) по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1. Область применения программы

Рабочая программа производственной практики (преддипломной) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, в части освоения основных видов профессиональной деятельности:

ВД 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке;

ВД 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий;

ВД 03 Производство кондитерских изделий;

ВД 04 Производство макаронных изделий;

ВД 05 Организация работы структурного подразделения;

ВД 06 Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда.

2. Цели и задачи практики – требования к результатам прохождения практики

В ходе освоения программы производственной практики (преддипломной) обучающийся осваивает общие компетенции ОК 01-11, закрепляет и совершенствует практический опыт по видам профессиональной деятельности и овладевает соответствующими им профессиональными компетенциями.

ВД 01 Приемка, хранение и подготовка сырья к переработке

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

практический опыт:

- приемки сырья;
- контроля качества поступившего сырья;
- ведения процесса хранения сырья;
- подготовки сырья к дальнейшей переработке.

ВД 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий

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 2.5. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям

ПК 2.6. Обеспечивать эксплуатацию высокотехнологичного оборудования для производства хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям

практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

вариативная составляющая практического опыта:

- ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям;
- эксплуатация и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий по современным инновационным технологиям;

- эксплуатация и обслуживание технологического и холодильного оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий длительного срока хранения.

ВД 03 Производство кондитерских изделий

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 кондитерских изделий.

ПК 3.5. Использовать инновационные технологии при производстве мучных кондитерских изделий.

практический опыт:

- 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;
- расчёта массы сырья для приготовления мучных кондитерских изделий;
- приготовления мучных кондитерских изделий, используя готовые мучные смеси;
- приготовления мучных кондитерских изделий, используя фруктовые и овощные пюре и пасты;
- приготовления мучных кондитерских изделий, используя нетрадиционные виды муки;
- приготовления мучных кондитерских изделий, используя универсальные и специализированные жиры и маргарины;
- приготовления инновационных мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- пользования различным технологическим оборудованием и производственным инвентарем для приготовления инновационных мучных кондитерских изделий;
- осуществления контроля за технологическим процессом приготовления инновационных мучных кондитерских изделий.

ВД 04 Производство макаронных изделий

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья 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

практический опыт:

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения технологического процесса производства различных видов макаронных изделий.
- эксплуатации и технического обслуживания технологического оборудования для производства различных видов макаронных изделий.

ВД 05 Организация работы структурного подразделения

ПК 5.1. Участвовать в планировании основных показателей производства

ПК 5.2. Планировать выполнение работ исполнителями

ПК 5.3. Организовывать работу трудового коллектива

ПК 5.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями

ПК 5.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

практический опыт:

- планирования работы структурного подразделения;
- оценки эффективности деятельности структурного подразделения организации;
- принятия управленческих решений.

ВД 06 Выполнение работ по профессии "Кондитер" код 12901 с присвоением четвертого разряда

ПК 6.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, материалы для приготовления кондитерской и шоколадной продукции

ПК 6.2. Проводить приготовление теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции

ПК 6.3. Проводить изготовление, оформление, подготовку к реализации кондитерской и шоколадной продукции

практический опыт:

- подготовки к работе кондитерского цеха, проверки простого технологического оборудования, инвентаря и инструментов и уборки по завершении работ в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- подготовки полуфабрикатов, изготовления, упаковки и презентации кондитерской и шоколадной продукции, обеспечения хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера;
- приема и оформления платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.

3. Количество часов на освоение программы практики

Всего: 4 недели, 144 часа.

4. Формы контроля: дифференцированный зачет

5. Составитель: Капитанова М.Н., преподаватель колледжа.