

Приложение 17  
к ООП ППКРС по профессии  
СПО  
19.01.18 Аппаратчик-оператор  
производства продуктов  
питания из растительного сырья



Программа рассмотрена  
на заседании ПЦК  
профессионального цикла  
протокол № 1 от 29.08.2025г.  
Председатель ПЦК Ямаева Г.Ф.

Утверждаю  
Директор ТБПОУ  
Октябрьский многопрофильный  
профессиональный колледж



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ 02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

ДЛЯ ПРОФЕССИИ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«Аппаратчик - оператор производства продуктов питания из растительного сырья»  
19.01.18

2025 г.

Рабочая программа производственной практики разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.18 Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 11.11.2022 № 973"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.18 «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья" (Зарегистрирован 19.12.2022 № 71641)

Организация – разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж.

Разработчики:  
Мукусова Н.Л -мастер производственного обучения 

**СОДЕРЖАНИЕ:**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ 02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.

### **1.1. 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля производственной практике.**

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

#### **1.1.1. Перечень общих компетенций**

ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной

	деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

**Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями ПМ 02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.**

**в том числе профессиональными компетенциями (ПК)**

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
1	2
ПК 2.1	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.2	Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий .
ПК 2.3	Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий .в соответствии с технологическими инструкциями.
ПК 2.4	Упаковывать и маркировать готовую продукцию(хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий) на специальном техническом оборудовании.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен

Иметь практический	
--------------------	--

опыт	
Уметь	Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных Работать на технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий . Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий .в соответствии с технологическими инструкциями. Упаковывать и маркировать готовую продукцию(хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий) на специальном техническом оборудовании.
Знать	характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы замеса и приготовления теста; рецептуры приготовления хлеба, хлебобулочных , макаронных и кондитерских изделий методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; методы определения готовности полуфабрикатов при замесе: структуру и физические свойства различных видов теста; сущность процессов созревания теста;

Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

**По учебной практики:**

**360 часов**

## 2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Тематический план и содержание практики по профессии

Таблица3

Код ПК	Наименование разделов профессионального модуля	Количество часов по ПМ	Наименование тем практики по профилю специальности	Кол-во часов в по темам	Виды работ	Содержание учебных занятий (дидактические единицы)	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 01	<b>ПМ 02. Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическим и инструкциями.</b>	360					
			Тема 1.1 Инструктаж по охране труда, пожарной безопасности на предприятиях с обслуживанием оборудования для производства продуктов	12	Проведение инструктажа по охране труда, пожарной безопасности на предприятиях с обслуживанием	Ознакомление с оборудованием для производства продуктов питания из растительного сырья. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день.	2,3

		<p>питания из растительного сырья.</p> <p>Технологическое оборудование, систем безопасности и сигнализации ,контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья.</p>		<p>оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Выполнение процесса подготовки технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации ,контрольно-измерительных приборов и автоматики на технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.</p>	
		<p>Тема 1.2 Организация производства кондитерского цеха. Основные правила доставки, приемки, размещения и хранения сырья в складах с учетом требований технологии производства.</p>	12	<p>Организация производства.</p> <p>производства кондитерского цеха.</p> <p>Основные правила доставки, приемки, размещения и хранения сырья в складах с учетом требований технологии</p>	<p>Ознакомление с производства кондитерского цеха.</p> <p>Оформление дневников.</p> <p>Самостоятельная работа обучающихся.</p> <p>Заключительный инструктаж:</p> <p>Подведение итогов работы за день.</p> <p>Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.</p>	2,3

			производства.		
		Тема 1.3 Подготовка муки и сырья к производству. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки. Просеивающие машины, их обслуживание.	12	Виды сырья, подготовка муки к производству. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки. Просеивающие машины, их обслуживание.	Ознакомление сподготовкой муки к производству. Просеивание, магнитная очистка и взвешивание муки. Просеивающие машины, их обслуживание. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.
		Тема 1.4 Хранение и технология подготовки соли к производству. Порядок подготовки к производству.	12	Хранение и технология подготовки соли к производству. Прием, хранение и подготовка к производству	Ознакомление с технологией подготовки соли к производству. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.
		Тема 1.5 Прием, хранение и подготовка дрожжей к пуску в производство. Хранение и подготовка к производству молочных и яйцепродуктов.	12	Порядок доставки, сроки хранение и прием, подготовка дрожжей к пуску в производство. Хранение молочных и яйцепродуктов, подготовка к работе	Ознакомление с приемом, хранением и подготовкой дрожжей к пуску в производство. Хранение и подготовка к производству молочных и яйцепродуктов. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.
		Тема 1.6 Общие сведения о приготовлении теста. Расчет	12	Технологические схемы	Ознакомление с приготовлением теста. Оформление дневников.

			производственных рецептур		приготовления теста. Расчет производственных рецептур Оборудование, инвентарь.	Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			Тема 1.7 Замес и образование теста. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении.	12	Технологические схемы замес и образование теста. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении.	Ознакомление с замесом и образованием теста. Брожение теста. Процессы, протекающие при брожении. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.8 Способы приготовления пшеничного теста. схемы приготовления теста опарным способом.	12	Технологическая схема приготовления пшеничного теста. схемы приготовления теста опарным способом Оборудование, инвентарь.	Ознакомление с приготовлением пшеничного теста. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.9 Технология приготовления теста безопарным способом.	12	Технологическая схема приготовления теста безопарным способом. Машинно-аппаратурная линия производства.	Ознакомление с приготовлением теста безопарным способом и изделий из него Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

			Тема 1.10 Ржаное тесто, его характеристика. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.	12	Технологическая схема приготовления ржаного теста, его характеристика. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки.	Ознакомление с приготовлением теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки. Органолептические показатели качества изделий. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.11 Аппаратурные схемы приготовления теста опарными способами.	12	Аппаратурная схема приготовления теста на большой густой опаре в тестомесильном агрегате И8 – ХТА6	Ознакомление со схемами приготовления теста опарным способом. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			Тема 1.12 Приготовление и оформление праздничных пирогов, кулебяк, рулетов из дрожжевого сдобного теста с различной начинкой.	12	Технология приготовления и оформление праздничных пирогов, кулебяк, рулетов из дрожжевого сдобного теста с различной начинкой.	Ознакомление с приготовлением и оформлением праздничных пирогов, кулебяк, рулетов из дрожжевого сдобного теста с различной начинкой. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			ПМ 1.13 Приготовление ржаного теста по однофазной технологии.	12	Технология приготовления ржаного теста по однофазной	Ознакомление с приготовлением ржаного теста по однофазной технологии. Оформление дневников. Самостоятельная работа обучающихся.	2,3

					технологии.	Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			ПМ 1.14 Технология приготовление теста для заварных видов хлеба.	12	Технология приготовления теста для заварных видов хлеба.	Ознакомление с технологией приготовления теста для заварных видов хлеба. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			ПМ 1.15 Организация производства кондитерского цеха.	12	Технология организации производства кондитерского цеха. Санитарно-гигиенический режим и контроль производства.	Ознакомление с организацией производства кондитерского цеха. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			ПМ 1.16. Организация производства в тестоприготовительном отделении	12	Организация производства в тестоприготовительном отделении.. Санитарно-гигиенический режим и контроль производства.	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			ПМ 1.17 Приготовление отделочных полуфабрикатов.	12	Технологические схемы приготовления отделочных	Ознакомление с технологическими схемами приготовления отделочных полуфабрикатов. Оборудование, инвентарь	2,3

					полуфабрикатов. Оборудование, инвентарь	Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день.	
			ПМ 1.18 Приготовление песочного теста.	12	Технологические схемы приготовления песочных полуфабрикатов Оборудование, инвентарь	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			ПМ1.19 Приготовление слоеного теста	12	Технологические схемы приготовления слоеного теста Оборудование, инвентарь	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			ПМ 1.20 Приготовление бисквитного теста	12	Технологические схемы приготовления бисквитного теста Оборудование, инвентарь	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			ПМ .1.21 Приготовление заварного теста	12	Технологические схемы приготовления заварного теста Оборудование,	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж:	2,3

					инвентарь	Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			ПМ 1.22 Приготовление пресного теста	12	Технологические схемы приготовления пресного теста Оборудование, инвентарь	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			ПМ 1.23 Приготовление пресного слоеного теста	12	Технологические схемы приготовления слоеного теста Оборудование, инвентарь	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			ПМ 1.24 Приготовление пресного сдобного теста	12	Технологические схемы приготовления пресного сдобного теста Оборудование, инвентарь	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			ПМ 1.25 Приготовление воздушного теста	12	Технологические схемы приготовления воздушного теста Оборудование,	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж:	2,3

					инвентарь	Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			ПМ 1.26 Приготовление печенья из песочного теста	12	Технологические схемы приготовления песочного печенья Оборудование, инвентарь	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			ПМ 1.27 Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	12	Технологические схемы приготовления слоеного теста Оборудование, инвентарь	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			ПМ 1.28 Приготовление вафельного теста	12	Технологические схемы приготовления вафельного теста Оборудование, инвентарь	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3
			ПМ 1.29 Приготовление теста для кекса	12	Технологические схемы приготовления теста для кексов Оборудование,	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж:	2,3

					инвентарь	Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	
			ПМ 1.30 Оформление тортов, пирожных из бисквитного, вафельного, песочного теста.	12	Схемы оформления тортов и пирожных.Инвентарь,оборудование.	Ознакомление с организацией производства в тестоприготовительном отделении. Самостоятельная работа обучающихся. Заключительный инструктаж: Подведение итогов работы за день. Разбор типичных ошибок, причины и способы их устранения.	2,3

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

#### **Требования к условиям проведения практики.**

Реализация рабочей программы производственной практики предполагает проведение производственной практики на предприятиях/организациях на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

#### **Общие требования к организации образовательного процесса**

Производственная практика проводится концентрированно в рамках каждого профессионального модуля.

#### **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство производственной практикой осуществляют преподаватели специальных дисциплин, а также работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися. Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1 -го раза в 3 года.

#### **3.1.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:**

- Кабинет для изучения продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией
- Плиты электрические
- Плита индукционная или стеклокерамическая Libero (4 греющих зоны)\*\* или аналог
- Фритюрницы
- Сковороды электрические
- Печь конвекционная или пароконвекционная Mini Combi (max 200 °C)\*\* или аналог
- Холодильник
- Зонт вытяжной
- Доска комбинированная
- Комплект ученической мебели
- Универсальная кухонная машина УКМ
- Стол моечной ванной\*\*
- Стол нейтральный 1200 и 1400\*\*
- Стол производственный с бортом
- Морозильник \*\*
- Кухонный комбайн Thermomix
- Взбивальная машина
- Слайсер
- Миксер ручной\*\*
- Гриль контактный Libero\*\* или аналог

- Немеханическое оборудование (подставки , разделочные доски, стеллажи\*\* кухонные, шкафы)
- Наборы производственного инвентаря ,посуды (тарелки круглые , тарелки прямоугольные\*\* и другая посуда), приборы для дегустации\*\*
- Кухонная посуда и инвентарь\*\*

техническими средствами компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет- программу R-Keeper или другая аналогичная программа (если она имеет широкое распространение на региональном рынке труда);

-мультимедийный проектор.

Мастерские : учебная пекарня

### **3.1.2.. Информационное обеспечение реализации программы**

Информационное обеспечение образовательного процесса позволяет повысить качество образования за счет предоставления участникам образовательного процесса следующих сервисов:

- хранение и доставку учебно-методических ресурсов с использованием Интернет- сервисов;
- доступ к электронным учебным пособиям и использование обучающих программных средств;
- тестирование уровня знаний и подготовки студентов различных специальностей;
- оперативный обмен информацией, электронный документооборот и хранение электронных образов документов, отражающих деятельность подразделений колледжа;
- предоставление образовательных ресурсов колледжа внешним пользователям;
- доступ к ресурсам «Интернет» всем преподавателям, сотрудникам и студентам колледжа;
- функционирование системы электронного обучения и др.

### **3.1.3 . Основные печатные издания**

Основная литература:

1. Организация проведения монтажа и ремонта промышленного оборудования / А.Н. Феофанов, А. Г. Схиртладзе. – Москва: Академия, 2019. – 448 с.
2. 3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 496 с.
3. 4. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с.

4. 5. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 156 с.
5. 6. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с.
6. 7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.
7. 8. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 428 с.

#### 8. Основные электронные издания

[www.supercook.ru](http://www.supercook.ru)  
<http://art-cooking.ru>  
<http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 01.Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 02 Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий .</p> <p>ПК 03 Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций</p>	<p>Регулировать параметры и режимы технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий</p>	<p>характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; правила подготовки сырья к пуску в производство; способы замеса и приготовления теста; рецептуры приготовления хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий</p> <p>методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>методы определения готовности полуфабрикатов при замесе:</p> <p>структуру и физические свойства различных видов теста;</p> <p>сущность процессов созревания теста;</p>

<p>производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий .в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>ПК 04 Упаковывать и маркировать готовую продукцию(хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий) на специальном техническом оборудовании.</p>	<p>кондитерских изделий . Регулировать параметры качества готовой продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий .в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Упаковывать и маркировать готовую продукцию(хлеба, хлебобулочных ,макаронных и кондитерских изделий) на специальном техническом оборудовании.</p>	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	<p>решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</p>	
<p>ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК03 Планировать и реализовывать собственное</p>	<p>профессиональное и личностное развитие,</p>	

профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
ОК04Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК05Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	
ОК07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК08Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья	Использовать средства физической культуры для	

в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	
ОК09 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности	
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		
ЛР15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		
ЛР16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
ЛР17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и		

искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		
ЛР18Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		
ЛР19Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР20Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР21Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		
ЛР22Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР23Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР24Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		
ЛР25Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР26Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		