

УТВЕРЖДАЮ
Директор ОГАПОУ «Белгородский
техникум промышленности и сферы услуг»
В.А. Миненкова
« » 2023 год



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО «Кондитерская фабрика «Белогорье»
С.И. Сиротенко
« » 2023 год



ПРОГРАММА ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

По профессии
19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из
растительного сырья
ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»
на 2023-2024 годы обучения



Белгород, 2023

Программа практической подготовки (дуального обучения) разработана на основе:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 апреля 2021 г. № 153 «Об утверждении Порядка разработки примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования, проведения их экспертизы и ведения реестра примерных основных образовательных программ среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России 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»;
- Приказ Минобрнауки России от 14 июня 2013 г. № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минпросвещения России от 08 ноября 2021 г. № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;
- Приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 5 августа 2020 г. «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся»);

Организации - разработчики программы:

ПОО: областное государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»

Предприятия:

АО «Кондитерская фабрика «Белогорье»

Разработчики программы:

Рудых И.М., заместитель директора (по УПР) ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

Жихарева Е.Н., мастер производственного обучения ОГАПОУ «Белгородский техникум промышленности и сферы услуг»;

СОДЕРЖАНИЕ:

| | Стр. |
|--|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)..... | 4 |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)..... | 13 |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)..... | 14 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)..... | 27 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

1.1. Область применения программы

Программа практической подготовки (дуального обучения) является составной частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья в рамках реализации дуального обучения

Целью практической подготовки (дуального обучения) является качественное освоение обучающимися общих и профессиональных компетенций по рабочей профессии в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также приобретение обучающимися практических навыков работы в соответствующей области с учетом содержания модулей ОПОП в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья и профессиональных стандартов по профессии «Пекарь», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01.12.2015 г. № 914 Н и профессии Кондитер, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597 Н; Требований, предъявляемых к участникам международных конкурсов WorldSkillsRussia / WorldSkillsInternational по компетенциям «Хлебопечение»

Основные задачи организации и проведения практической подготовки (дуального обучения) обучающихся Техникума на Предприятиях области:

- комплексное освоение обучающимися всех видов профессиональной деятельности в рамках профессии, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.18 Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья, рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей;
- повышение уровня профессионального образования и профессиональных навыков выпускников Техникума;
- координация и адаптация учебно-производственной деятельности Техникума области к условиям производства на Предприятии.

1.2. Требования к результатам освоения программы

| Компетенция | Знания, умения |
|---|--|
| ОК.1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам | Умения: 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) Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором |

| | |
|---|--|
| | <p>приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; 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>ОК.2 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные</p> | <p>Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p> <p>Знания: 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>ОК.3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p> | <p>Умения: определять актуальность нормативно- правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p>Знания: содержание актуальной нормативно- правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p> |

| | |
|--|--|
| <p>ОК.4 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p> | <p>Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности</p> |
| <p>ОК.5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p> | <p>Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке; проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений</p> |
| <p>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 поведения</p> | <p>Умения: описывать значимость своей профессии (специальности); применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p> |
| <p>ОК.7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p> | <p>Умения: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности); осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона</p> <p>Знания: правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона</p> |
| <p>ОК.8 Использовать средства физической культуры для</p> | <p>Умения: использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и</p> |

| | |
|--|--|
| <p>сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p> | <p>профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности) Знания: роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения</p> |
| <p>ОК.9 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p> | <p>Умения: понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</p> |

Профессиональные компетенции

| Виды деятельности | Код и наименование компетенции | Показатели компетенции |
|--|---|--|
| <p>Техническое обслуживание технологического оборудования производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией</p> | <p>ПК 1.1. Проверять исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> | <p>Умения/ навыки: Проверка исправности технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Визуально оценивать исправность технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. Применять методы безопасного производства работ при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. Оказывать первую помощь пострадавшим при техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знания: Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях. Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья. Правила эксплуатации и инструкции по техническому обслуживанию технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>ПК 1.2. Выполнять технологические операции по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.</p> | <p>Умения/навыки: Выполнение технологических операций по устранению неисправностей в работе технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией Замена быстроизнашивающихся материалов и деталей оборудования на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. Ведение документации по обслуживанию оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики автоматизированных технологических линий по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде</p> <p>Знания: Методы и способы выявления и устранения неисправностей технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья. Документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья, в том числе в электронном виде Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> |
| | <p>ПК 1.3. Очищать от загрязнений, смазывать и проводить санитарную обработку механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки.</p> | <p>Умения/навыки: Очистка от загрязнений, смазка и санитарная обработка механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки Использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки и санитарной обработки механических деталей и узлов оборудования по производству продуктов питания из растительного сырья согласно графикам профилактической обработки. Применять методы, приемы наладки, настройки, ремонта и регулировки и инструмент по наладке, настройке, ремонту и регулировке оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики для обеспечения заданной производительности и качества выполнения технологических операций на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>Знания: Порядок проведения подготовки, пуска и наладки, ремонта технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> |
| | <p>ПК 1.4. Готовить рабочее место, технологическое оборудование, системы безопасности и сигнализации, контрольно- измерительные приборы и автоматику на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии эксплуатационной документацией</p> | <p>Умения/навыки: Подготовка рабочего места, технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно- измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях к запуску технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. Применять средства индивидуальной защиты в процессе работы на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья. Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания на автоматизированных технологических линиях. Использовать специализированное программное обеспечение при подготовке и техническом обслуживании технологического оборудования автоматизированных технологических линий производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Знания: Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации, применяемые на технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания из растительного сырья Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях Правила безопасности при эксплуатации и обслуживании производственного оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>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.</p> | <p>Умения/навыки:</p> <p>Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства хлеба, хлебобулочных и кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Регулирование параметров и режимов технологических операций производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Знания:</p> <p>Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</p> <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Основы технологии производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>Методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля производства жидких и прессованных дрожжей</p> |
|---|--|---|

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>Способы изменения температуры дрожжей, активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста</p> |
| | <p>ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> | <p>Умения/навыки: Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства. Эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста, отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Эксплуатировать оборудование для производства хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Эксплуатировать оборудование для производства различных видов печенья, пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучно-кондитерских мучных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Эксплуатировать оборудование для производства макаронных изделий, включая процессы формования (прессования) полуфабрикатов макаронных изделий и приготовления макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Знания: Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях. Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях хранения и переработки зерна и семян. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе хранения и переработки зерна и семян на автоматизированных технологических линиях. Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|

| | | |
|--|--|---|
| | | <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий.</p> |
| | <p>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 на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | <p>Умения/навыки: Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Знания: Структура и физические свойства различных видов теста. Производственный цикл приготовления жидких дрожжей. Рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении. Устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования, способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного), причины дефектов полуфабрикатов при неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления. Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Классификация и ассортимент макаронных изделий. Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных изделий. Стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению. Нормы выхода макаронных изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий.</p> |

| | | |
|---|---|---|
| | <p>ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p> | <p>Умения/навыки: Упаковка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании. Маркировка готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) на специальном технологическом оборудовании. Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.</p> <p>Знания: Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке.</p> |
| <p>Выполнение технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> | <p>ПК 2.1. Регулировать параметры и режимы технологических операций производства различных видов кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями, техническое обслуживание оборудования на автоматизированных технологических линиях.</p> | <p>Умения/навыки: Прием-сдача сырья и расходных материалов при производстве кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Мониторинг показателей входного качества и поступающего объема сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий. Регулирование параметров и режимов технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями. Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий. Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Знания: Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | | <p>Порядок и периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях, готовой продукции</p> <p>Порядок приемки, хранения и подготовки к использованию сырья, полуфабрикатов, расходного материала, используемых при производстве кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Основы технологии производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях.</p> |
| | <p>ПК 2.2. Проводить технические наблюдения за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий.</p> | <p>Умения/навыки:</p> <p>Эксплуатировать оборудование для производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Проведение технических наблюдений за ходом технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий с внесением полученных результатов в журналы ведения технологических процессов производства.</p> <p>Знания:</p> <p>Назначения, принципы действия и устройство оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству кондитерских сахаристых изделий.</p> <p>Правила эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству кондитерских сахаристых изделий. Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях. Порядок регулирования параметров работы технологического оборудования и средств автоматики по производству кондитерских сахаристых изделий.</p> <p>Специализированное программное обеспечение и средства автоматизации производства кондитерских сахаристых изделий. Документооборот, правила оформления и периодичность заполнения документации при производстве кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях, в том числе в электронном виде.</p> <p>Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания из растительного сырья.</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>ПК 2.3. Регулировать параметры качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | <p>Умения/навыки: Регулирование параметров качества продукции, норм расхода сырья и нормативов выхода готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства кондитерских сахаристых изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Знания: Рецептуры приготовления сахаристых полуфабрикатов, методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности полуфабрикатов при замесе. Устройство и принцип работы расфасовочно-заверточного оборудования. Классификация и ассортимент кондитерских сахаристых изделий. Требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству кондитерских сахаристых изделий. Стадии технологического процесса производства кондитерских сахаристых изделий и методы контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического процесса и меры по их устранению. Нормы выхода кондитерских сахаристых изделий, потери и расход основного и вспомогательного сырья, режимы хранения кондитерских сахаристых изделий</p> |
| | <p>ПК 2.4. Упаковывать и маркировать готовую продукцию (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании.</p> | <p>Умения/навыки: Упаковка готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании. Маркировка готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) на специальном технологическом оборудовании. Эксплуатировать оборудование для упаковки готовой продукции (кондитерских сахаристых изделий) в тару на специальном технологическом оборудовании.</p> <p>Знания: Правила маркировки готовой продукции при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий. Методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой продукции, определения готовности изделий при выпечке.</p> |

1.3. Количество часов на освоение программы:

1-2 курсов

| Всего часов | В соответствии с ФГОС (ПМ+практика) | В ПОО | На предприятии/организации | Воспитательная работа ПОО | | |
|--------------------------------|-------------------------------------|-------|----------------------------|---------------------------|-------|----------------------------|
| | | | | Всего | В ПОО | На предприятии/организации |
| Аудиторные часы | 2272 | | | | | |
| <i>из них:</i> | | | | | | |
| часы теоретического обучения | 1136 | | | | | |
| часы лабораторных работ | 54 | | | | | |
| часы практических занятий | 1082 | | | | | |
| Часы практики | 576 | | 576 | | | |
| <i>из них</i> | | | | | | |
| часы учебной практики | 144 | | 144 | | | |
| часы производственной практики | 432 | | 432 | | | |
| Всего | 2848 | | 576 | | | |

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

2.1. Объем программы и виды учебной работы

| Вид учебной работы | <i>Объем часов</i> | | <i>% от общего количества часов обязательной аудиторной учебной нагрузки</i> | |
|---|--------------------|--------|--|--------|
| 1 | 2 | | 3 | |
| Максимальная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики) | 1082 | | 91,3 | |
| Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего по ПМ и всем видам практики) | 576 | | 85,5 | |
| в том числе в Учреждении: | 1 курс | 2 курс | 1-курс | 2-курс |
| в том числе на базе Предприятия: | | | | |
| учебная практика | | 160 | | 5,08 |
| производственная практика | | 432 | | 6,78 |

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

3.1. а) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению в Учреждении:

1. Учебные мастерские:

- учебная мини-пекарня - 1 шт.;

- мастерская пекарей - 1 шт.

4. Оборудование мастерских и рабочих мест мастерских:

| № п/п | Наименование | Содержание | Кол-во единиц | Примечание |
|---|--|--|-----------------------------------|------------|
| 1.Оборудование специального назначения | | | | |
| 1.1 | Оборудование и вспомогательное оборудование | Печь конвекционная UNOX | 3 | |
| | | Расстоечный шкаф Unox XL | 3 | |
| | | Весы настольные электронные | 3 | |
| | | Плита индукционная Gastrorag | 3 | |
| | | Шкаф пекарный | 1 | |
| | | Планетарный миксер KitchenAid | 3 | |
| | | Шкаф холодильный среднетемпературный | 3 | |
| | | Плита электрическая | 1 | |
| | | Настольная взбивальная машина MB5 | 3 | |
| | | Тестомесильная машина HS-20A | 3 | |
| | | Ванна для мытья посуды | 3 | |
| | | Раковина для мытья рук | 1 | |
| | | Стеллаж | 4 | |
| | | Тележка-шпилька СМК | 3 | |
| | | Тестораскаточная машина Kempflex SF | 1 | |
| | Столы производственные | 4 | | |
| 1.2 Инвентарь, посуда, приспособления | | | | |
| | | Для индивидуального пользования | Для группового пользования | |
| 1 | Веселка | 15 | - | |
| 2 | Миксер | 15 | - | |
| 3 | Нож – пила (для бисквита) | 15 | - | |
| 4 | Ножницы | - | 2 | |
| 5 | Скалки для теста (разные) | 15 | - | |
| 6 | Нож обычный | 15 | 2 | |
| 7 | Кружки мерные | 15 | 2 | |
| 8 | Доска разделочная | 15 | - | |
| 9 | Миски пластмассовые 2,5л | 15 | - | |
| 10 | Миски пластмассовые 0,300л | 15 | - | |
| 11 | Ложка ложки обычные | 15 | - | |

| | | | | |
|--|--|--|-------------|--|
| 12 | Вилки обычные | 10 | - | |
| 13 | Ситечко для пудры | - | 4 | |
| 14 | Ситечко для какао | - | 4 | |
| 15 | Миски металлические 0,5л | - | 4 | |
| 16 | Кастрюля из нерж. стали для варки помады | - | 2 | |
| 17 | Штопор | - | 1 | |
| 18 | Бак для пищевых отходов с крышкой | - | 2 | |
| 19 | Ведро | - | 1 | |
| 20 | Грохот | - | 2 | |
| 21 | Кастрюля 9л | 15 | - | |
| 22 | Кастрюля 1,0-3,0 л. | 15 | - | |
| 23 | Кастрюля 4,0 л. | 15 | - | |
| 24 | Противни для выпечки | 25 | - | |
| 25 | Набор мешочков кондитерских разного размера | 15 | - | |
| 26 | Лопатка-размазка для тортов | 5 | - | |
| 27 | Скребки пластиковые | 5 | - | |
| 28 | Сковороды с ручкой 210-250 мл | 5 | - | |
| 29 | Формы силиконовые для пирожных | - | 2 | |
| 30 | Формы для корзиночек | 50 | | |
| 31 | Формы—рамки для тортов (объем 2 кг) | 5 | - | |
| 32 | Кондитерский набор наконечников | - | 2 | |
| 33 | Силиконовый коврик для выпечки | - | 2 | |
| 34 | Противопожарные средства | - | 1 | |
| 35 | Щетки сметки | - | 2 | |
| 36 | Аптечка | - | 1 | |
| 1.3 Оснащение рабочего места мастера производственного обучения | | | | |
| | Комплект личного технологического инструмента мастера (как для обучающихся) | | 1 | |
| 2. Учебно – наглядные пособия | | | | |
| 2.1 | Учебная и учебно – методическая документация | Федеральный государственный образовательный стандарт | 1 шт | |
| | | Учебный план | 1 шт | |
| | | Рабочая программа учебной и производственной практики | 1 на группу | |

| | | | | |
|-----|--|--|--------------------------------------|-----------------|
| | | Контрольно измерительные материалы (КИМы) (материалы текущего контроля) | | |
| | | Контрольно оценочные средства (КОСы) (перечень заданий к дифференцированному зачету по практике, задания для квалификационного экзамена) | | |
| 2.2 | Информационное обеспечение обучения | Нормативные документы | | |
| | | - ГОСТы, СанПиН, Комплект документов по охране труда и технике безопасности (сборник инструкций, журнал и т.д.) Сборники рецептур | 1 шт 1 1 шт на чел | |
| | | Комплект технологических карт | 1 на цех | |
| | | Основные источники | | |
| | | Учебники (в том числе электронные издания) | 1 шт на чел | |
| | | Дополнительные источники | | |
| | | Справочники, учебные пособия и т.д. | 1 шт на 2 чел | |
| | | Средства информации | | |
| | | Квалификационная характеристика | 1 | |
| | | Критерии оценок по практике | 1 | |
| | | Правила безопасности труда в учебной лаборатории | 1 | |
| | | Инструкции по безопасной работе на каждом виде оборудования | 1 | |
| | | Правила противопожарной безопасности | 1 | |
| | | Правила поведения обучающихся в учебной лаборатории | 1 | |
| | | Инструкция по мытью и дезинфекции яиц | 1 | |
| | | Справочные таблицы (комплект) | 1 | |
| 2.3 | | Наглядные пособия | Комплект натуральных образцов | 1 шт на кабинет |
| | Комплект плакатов | | 1 шт на цех | |
| 2.4 | Методические материалы по организации урочной и внеурочной деятельности | Учебно – методический комплекс (в печатном или электронном виде) по профессиональному модулю | | |
| | | Методические разработки | По темам | |
| | | Сборник дидактических материалов | | |
| | | Цифровые образовательные | | |

| | | ресурсы | | |
|-----------------------------------|--|-------------------------|----|--|
| 3. Оборудование общего назначения | | | | |
| 3.1 | Автоматизированное рабочее место мастера производственного обучения | Персональный компьютер | 1 | |
| | | Экран | 1 | |
| | | Мультимедийный проектор | 1 | |
| | | Интерактивная доска | 1 | |
| 3.2 | Рабочее место мастера и обучающихся | Стол ученический | 8 | |
| | | Стол учительский | 1 | |
| | | Стол компьютерный | 1 | |
| | | Стул ученический | 15 | |
| | | Стул учительский | 2 | |
| | | Шкафы для книг | 3 | |
| | | Шкафы для одежды | 5 | |

б) Требования к минимальному материально-техническому обеспечению на Предприятии:

- **участок подготовки сырья:** просеивательное оборудование, автоматические дозаторы сухих компонентов, автоматические дозаторы жидких компонентов, весовые механизмы, весы, емкости для растворов, эмульсий, суспензий);

—**участок приготовления рецептурных смесей,** эмульсий, тестомесильная машина, эмульсатор;

- **участок для приготовления теста:** оборудование для приготовления теста (Перечень используемого оборудования в Приложении 1)

- **участок тестообработки:** Ротационные машины тестовальцующие машины, отсадочные машины, машины отделки поверхности изделий (машина для посыпки, машина для намазки)

- **участок для приготовления отделочных полуфабрикатов:** производственные столы, тестомесильная машина для приготовления крошки; система приготовления инвертного сиропа.

- **участок выпечки изделий:** газовые печи туннельного типа для производства МКИ

3.2. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации **кураторов обучающихся** (преподавателей и мастеров производственного обучения):

- инженерно-педагогический состав: высшее профессиональное образование с опытом работы в отрасли не менее 3 лет;

- мастера производственного обучения: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование.

Требования к квалификации **наставников:** высшее или среднее профессиональное образование, опыт работы в отрасли не менее 3 лет.

Ответственный на Предприятии за проведение дуального обучения назначается приказом директора предприятия из числа опытных, высококвалифицированных специалистов.

Ответственный на Предприятии за проведение инструктажа по технике безопасности и инструктажа на рабочем месте: инженер по охране труда и экологии.

Ответственный на Предприятии за прием обучающихся и распределение по рабочим местам:

- начальник отдела кадров;
- начальник производственно-технической лаборатории;
- начальник цеха.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Учебники

1. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учеб. Для студ. Учреждений сред. Проф. Образования / 5-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2020.- 336 с.
2. Новикова Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник/ - Москва: КНОРУС, 2021. – 580 с. – (Среднее профессиональное образование)
3. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум :- 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2020 – 240 стр.
4. Скобельская З.Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для СПО/2-е изд., стер.- Санкт –Петербург: Лань, 2021.- 84 с. Текст непосредственный.
5. Цыганова Т.Б., Шатнюк Л.Н. Хлебопечение России. – М., 2018.
6. Драгилев А.И. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий. – Изд. 2-е, перераб. и доп.- М.: Агропромиздат, 2018
7. Головань Ю.П. Ильинский Н.А. Ильинская Т.Н. Технологическое оборудование хлебопекарных предприятий. – Изд. 3-е, перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 2015.
8. Маклюков И.И. Маклюков В.И. Промышленные печи хлебопекарного и кондитерского производства.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 2018.
9. Поздняковский В.М. Гигиенические основа питания, качество и безопасность пищевых продуктов: Учебник. Новосибирск: Сиб. унив . изд-во, 2005.
10. Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – М.: ПрофОбрИздат, 2015.
11. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. – М.: ПрофОбрИздат, 2015

Учебные пособия

12. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства: Учеб. пособие для сред. проф. образования.- М.: ПрофОбрИздат, 2018.
13. Хамельман Джеффри Хлеб. Технология и рецептуры / ДЖ.Хамельман. – Пер. с англ.. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб. : Профессия, 2020. – 544 с., ил., табл.
14. 3. А.С. Романов Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО/А.С. Романов, Н.И. Давыденко, Л.Н. Шатнюк; под редакцией В.М. Поздняковского. - Санкт- Петербург: Лань, 2021.-344с. ил.- текст непосредственный
15. Лаутер Б. Дефекты хлебобулочных изделий и способы их устранения. – М., 2011.

16. Матюхина З.П. «Основы физиологии питания, гигиены и санитарии»: Учеб. для нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2012

Справочники

1. Сборник технологических инструкций для производства хлеба и хлебобулочных изделий. – М.: Прейскурантиздат, 1989.
2. Санитарно – гигиенические нормы и правила «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». СанПин 2.3.1078-2001. – М., 2002.

Периодические издания

1. «Хлебопечение России»;
2. «Кондитерское производство»;
3. «Пищевая промышленность».

Интернет-ресурсы

1. <https://worldskills.ru/>
2. [http:// www.ditogroup.ru](http://www.ditogroup.ru)
3. <https://mppnik.ru/publ/625-sovremennye-hlebopekarnye-pechi-pechi-tonnelnogo-tipa-s-neftegazovym-obogrevom-chast-1.html>

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (ДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ)

Государственная итоговая аттестация (далее – ГИА) является обязательной для образовательных организаций СПО. Она проводится по завершении всего курса обучения по направлению подготовки. В ходе ГИА оценивается степень соответствия сформированных компетенций выпускников требованиям ФГОС СПО.

Выпускники, освоившие программы подготовки квалифицированных рабочих, сдают ГИА в форме демонстрационного экзамена.

Государственная итоговая аттестация завершается присвоением квалификации специалиста среднего звена: аппаратчик-оператор по производству продуктов питания из растительного сырья.

Для государственной итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа государственной итоговой аттестации и оценочные материалы.

Примерные оценочные материалы для проведения ГИА включают типовые задания для демонстрационного экзамена, описание процедур и условий проведения государственной итоговой аттестации, критерии оценки (приложение 4).