

**Приложение 1.19.**  
**к ОП по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа**  
**УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**  
**по профессиональному модулю**  
**ПМ. 07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ПЕКАРЬ**

**2023 г.**

Рабочая программа учебной практики по профессиональному модулю разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. №1565; с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобренной Федеральным учебно-методическим объединением по УГПС 43.00.00 Сервис и туризм (Протокол № 01 от 28.06.2021 г.) и зарегистрированной в государственном реестре примерных основных образовательных программ (Приказ ФГБОУ ДПО ИРПО № П-41 от 28.02.2022 г., регистрационный номер 38).

Рабочая программа является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденной приказом ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж» от 26.08.2023 г. № 49-Д.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ .....	18

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной практики является частью образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части освоения основного вида деятельности (ВД): «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»

## 1.2. Цели и задачи учебной практики:

- освоение основного вида деятельности;
- освоение общих и профессиональных компетенций по специальности;
- закрепление и углубление теоретической подготовки;
- формирование у обучающихся практических умений и навыков;
- приобретение практического опыта;
- приобретение опыта самостоятельной профессиональной деятельности.

## 1.3. Требования к результатам освоения учебной практики

В результате прохождения учебной практики в рамках профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Пекарь обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции;
- оценки имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации;
- заказа и подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий;
- замешивания и формовки теста вручную;
- замешивания и формовки теста на специальном оборудовании.
- выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
- выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;
- выпечки праздничных тортов, сложных видов печения;
- составления заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые презентации хлебобулочной продукции;
- презентации и продажи готовой хлебобулочной продукции потребителям.

**уметь:**

- применять приемы смешанной закваски;
- применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий.
- замешивать тесто вручную и работать на тестомесе;
- применять различные способы замесов;

- определять дефекты теста;
- оценивать качество формовки хлебобулочной продукции;
- соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе.
- технологии выпечки несдобных хлебобулочных изделий;
- технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий;
- технологии выпечки праздничных тортов, сложных видов печения.
- творчески оформлять сложные изделия хлебобулочного производства, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;
- готовить и презентовать изделия хлебобулочного производства с элементами шоу;
- соблюдать при приготовлении сложных видов хлебобулочной продукции требования к качеству и безопасности их приготовления;
- составлять калькуляцию продукции хлебобулочного производства;
- кратко излагать концепции, оказавшие влияние на выбор и оформление хлебобулочной продукции;
- составлять портфолио на хлебобулочную продукцию;
- применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.

**знать:**

- базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;
- виды технологического оборудования, используемого при производстве хлебобулочной продукции, технические характеристики и условия его эксплуатации;
- нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве, правила учета и выдачи продуктов;
- правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции;
- принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям;
- рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
- способы организации питания, в том числе диетического;
- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке;
- технологии замеса и изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
- технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах.

– требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;

– требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты.

– федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной практики:**  
144 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является сформированность у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений и навыков, практического опыта в рамках профессионального модуля ПМ. 07 Выполнение работ по профессии Пекарь по основному виду деятельности (ВД): «Освоение одной или нескольких профессий рабочих, должностей служащих»:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 7.2	Формовка хлебобулочных изделий
ПК 7.3	Выпечка хлебобулочных изделий
ПК 7.4	Презентация и продажа хлебобулочных изделий
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Наименование разделов	Виды работ	Количество часов	Осваиваемые ОК и ПК
<b>Раздел 1. Основы безопасного труда и организация рабочего места</b>		<b>3</b>	
Тема 1.1. Основы безопасного труда и организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Прохождение инструктажа по ТБ и охране труда. Техника безопасности при работе в мучном цехе.</li> <li>– Ознакомление с нормативно-технической и технологической документацией предприятия – базы практики.</li> <li>– Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</li> <li>– Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основного и дополнительного сырья, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.</li> <li>– Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</li> </ul>	3	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10
<b>Раздел 2. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>		<b>111</b>	
Тема 2.1. Технология производства дрожжей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для хлебопекарного производства.</li> <li>– Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.</li> </ul>	3	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4
Тема 2.2. Сырье хлебопекарного	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием</li> </ul>		

производства	<p>транспортировки основного и дополнительного сырья для хлебопекарного производства.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с оборудованием для подготовки основного и дополнительного сырья для производства хлеба.</li> <li>– Взвешивание основного и дополнительного сырья для хлебопекарного производства.</li> <li>– Контроль качества муки. Борьба с основными вредителями муки.</li> <li>– Работа с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов в соответствии с правилами эксплуатации оборудования.</li> <li>– Работа на технологическом оборудовании для подготовки основного и дополнительного сырья для производства хлеба.</li> </ul>		ОК 1-7, 9,10
<p>Тема 2.3. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с производственными рецептурами.</li> <li>– Ознакомление с приемами и способами замеса теста.</li> <li>– Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки.</li> <li>– Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления теста из пшеничной муки.</li> </ul>	3	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10
<p>Тема 2.4. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Эксплуатация оборудования для приготовления теста.</li> <li>– Эксплуатация тестоприготовительных агрегатов непрерывного действия.</li> <li>– Работа с производственными рецептурами.</li> <li>– Загрузка сырья в бункерный агрегат.</li> <li>– Замес и приготовление пшеничного теста различными способами.</li> <li>– Замес и приготовление ржаного теста различными способами.</li> <li>– Замес дрожжевого пресного теста.</li> <li>– Замес дрожжевого сдобного теста и его разрыхление.</li> <li>– Приготовление теста на густой опаре.</li> <li>– Приготовление теста на большой густой опаре.</li> <li>– Приготовление теста на жидкой опаре.</li> <li>– Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна.</li> </ul>	9	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление теста на сухих смесях.</li> <li>– Приготовление теста безопарным способом.</li> <li>– Приготовления теста ускоренными способами.</li> <li>– Приготовление теста на густой опаре для булочных изделий.</li> </ul>		
<p>Тема 2.5. Оборудование для дозирования сырья и приготовления дрожжевого теста для хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Организация рабочего места в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с технологическим оборудованием тестомесильного отделения.</li> <li>– Освоение приемов по эксплуатации оборудования для приготовления теста.</li> <li>– Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия.</li> </ul>	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10
<p>Тема 2.6. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</li> </ul>	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10
<p>Тема 2.7. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий без крема</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление миндального теста.</li> <li>– Приготовление воздушного теста.</li> <li>– Приготовление дрожжевого слоеного теста.</li> <li>– Приготовление слоеного теста.</li> <li>– Приготовление песочного теста.</li> <li>– Приготовление теста для печенья.</li> <li>– Приготовление теста для галет и крекеров.</li> <li>– Приготовление теста для пряничных изделий.</li> <li>– Приготовление теста для вафель.</li> <li>– Приготовление теста для кексов.</li> <li>– Приготовление теста для бисквитных рулетов.</li> <li>– Приготовление теста для ромовых баб.</li> <li>– Приготовление миндального теста.</li> <li>– Приготовление воздушного теста.</li> <li>– Приготовление дрожжевого слоеного теста.</li> </ul>	18	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10

<p>Тема 2.8. Разделка теста. Формование и расстойка тестовых заготовок</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Формирование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную.</li> <li>– Деление теста на куски заданной массы, придание им определенной формы.</li> <li>– Проведение предварительной (промежуточной) расстойки.</li> <li>– Предание окончательной формы тестовым заготовкам.</li> <li>– Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.</li> <li>– Смазка и отделка поверхности полуфабрикатов.</li> <li>– Контроль качества окончательной расстойки полуфабрикатов.</li> </ul>	<p>12</p>	<p>ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10</p>
<p>Тема 2.9. Оборудование для деления и формования теста, расстойки тестовых заготовок</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Работа на машинах для формования тестовых заготовок.</li> <li>– Эксплуатация оборудования для округления и формования тестовых заготовок.</li> <li>– Работа на комплексно-механизированной линии для производства круглого хлеба из пшеничной муки.</li> <li>– Настройка и регулирование режимов работы оборудования.</li> <li>– Ознакомление с устройством и принципом работы оборудования для расстойки тестовых заготовок, правилами безопасного обслуживания оборудования.</li> <li>– Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования для расстойки тестовых заготовок.</li> <li>– Работа на машинах для расстойки тестовых заготовок.</li> <li>– Настройка и регулирования режимов работы оборудования.</li> <li>– Обслуживание оборудования для расстойки теста и тестовых заготовок.</li> <li>– Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке.</li> <li>– Формование изделий из пресного теста.</li> <li>– Формование изделий из бездрожжевого теста.</li> <li>– Формование изделий из слоеного теста.</li> <li>– Формование изделий из пряничного теста.</li> <li>– Формование изделий из песочного теста.</li> <li>– Формование изделий из воздушного теста.</li> </ul>	<p>6</p>	<p>ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Работа на машинах для формования тестовых заготовок.</li> <li>– Формование изделий из сдобного теста.</li> <li>– Ознакомление с устройством и принципом работы тестоделительных машин, порядком укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы; правилами безопасного обслуживания оборудования.</li> <li>– Ознакомление с устройством и технологической схемой ленточного надрезчика.</li> <li>– Работа на тестоделительных машинах.</li> <li>– Обслуживание дежеподъемников, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок.</li> <li>– Устранения мелких неполадок оборудования.</li> </ul>		
<p>Тема 2.10. Разделка теста и формование формового и подового хлеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Разделка и формование теста для формового хлеба.</li> <li>– Разделка и формование теста для подового хлеба.</li> </ul>	6	<p>ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10</p>
<p>Тема 2.11. Разделка теста для булочных и сдобных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами.</li> <li>– Разделка теста для булочных изделий.</li> <li>– Разделка теста для слоеных изделий.</li> <li>– Разделка теста для сдобных изделий.</li> <li>– Разделка теста для любительских изделий.</li> <li>– Работа на тестоделительных машинах.</li> <li>– Разделка дрожжевого сдобного теста.</li> <li>– Разделка дрожжевого пресного теста.</li> <li>– Разделка дрожжевого опарного теста, теста для сливочных крекеров.</li> <li>– Разделка дрожжевого безопарного теста,</li> <li>– Разделка теста с ускоренным периодом брожения для приготовления крекеров.</li> <li>– Разделка дрожжевого слоеного теста.</li> <li>– Разделка бездрожжевого теста.</li> <li>– Разделка пресного слоеного теста.</li> </ul>	12	<p>ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Разделка сдобного пресного теста.</li> <li>– Разделка бездрожжевого сдобного теста.</li> <li>– Разделка пряничного теста сырцовым способом.</li> <li>– Разделка пряничного теста заварным способом.</li> <li>– Разделка отсадного песочного теста.</li> <li>– Разделка выемного песочного теста.</li> <li>– Разделка теста для сахарного печенья.</li> <li>– Разделка теста для затяжного печенья.</li> </ul>		
Тема 2.12. Качество хлеба	– Оценка качества готовых изделий по органолептическим показателям.	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 2.13. Оборудование для термической обработки тестовых заготовок	– Загрузка полуфабрикатов в печь. – Контроль парового и температурного режима пекарной камеры. – Выпекание хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий. – Разгрузка печи.		
Тема 2.14. Особенности выпечки хлебобулочных изделий различного ассортимента	– Настройка режимов выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий. – Наладка и регулирование режима работы печи.		
Тема 2.15. Особенности выпечки теста для кондитерских изделий			
Тема 2.16. Выработка бараночных и сухарных изделий	– Сушка сухарных изделий. – Определение готовности сухарных изделий. – Выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей.		
Тема 2.17. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	– Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба – Самооценка качества выполнения задания, безопасности оказываемой услуги питания.	12	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10

Тема 2.18. Остывание и усушка хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Ознакомление с работой остывочного цеха.</li> <li>– Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям.</li> <li>– Отбраковка готовых изделий.</li> <li>– Определение выхода готовой продукции, расчёт упека и усушки.</li> </ul>	6	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 2.19. Укладка и упаковка готовой продукции	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Укладка готовой продукции.</li> <li>– Транспортирование готовых изделий.</li> <li>– Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании.</li> <li>– Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования. Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования.</li> </ul>		
<b>Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</b>		<b>27</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</li> <li>– Самооценка качества выполнения задания, безопасности оказываемой услуги питания.</li> </ul>	27	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		3	
<b>Всего часов:</b>		144	

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

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

Реализация рабочей программы учебной практики требует проведение учебной практики на предприятиях/организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся, на основе прямых договоров, заключаемых между образовательной организацией и каждым предприятием/организацией, куда направляются обучающиеся.

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест учебной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Возможна замена оборудования его виртуальными аналогами.

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

Учебная практика проводится концентрированно по завершению теоретического обучения по МДК. 07.01. Технология приготовления продукции в соответствии с квалификационными требованиями по компетенции «Хлебопечение».

### **4.3. Информационное обеспечение обучения**

#### **4.2.1. Основные печатные издания**

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства / Ауэрман Л.Я.; Издательство: Восход, 2016.- 416 с.

2. 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: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2018. – 384 с.

3. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва: Академия, 2021. – 192 с.

4. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л.В. Донченко, Е.А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 180 с.

5. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб. для учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

6. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с.

7. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва: Академия, 2019. – 240 с.

8. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: В 2 ч. Часть 2: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик. – Москва: Академия, 2018. – 240 с.

9. Радченко, С.Н Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

10. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Т.В. Рензьева, Г.И. Назимова, А.С. Марков. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 156 с.

11. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва: Академия, 2019. – 304 с.

12. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. - Москва.: ИРПО. «Академия», 2014.

13. Хромеенков В.Н Оборудование хлебопекарного производства. - Москва. ИРПО. «Академия», 2015.

#### **4.2.2. Основные электронные издания**

1. Бочкарева, Н.А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н.А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

2. Качмазов, Г.С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство: учебное пособие для СПО / Г.С. Качмазов. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147255> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **4.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.  
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.  
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.  
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л. Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А. Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

#### **4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Руководство практикой осуществляют преподаватели профессиональных модулей, мастера производственного обучения и работники предприятий/организаций, закрепленные за обучающимися.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации рабочей программы, должны получать дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Контроль и оценка результатов освоения учебной практики осуществляется руководителем практики в процессе проведения учебных занятий, самостоятельного выполнения практических проверочных работ.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполняет работу по размножению выращиванию дрожжей.</li> <li>– Активирует прессованные дрожжи.</li> <li>– Проводит органолептическую оценку качества дрожжей.</li> <li>– Использует методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы.</li> <li>– Поддерживает и возобновляет закваски и чистые культуры, выполняет микробиологический контроль за питательными средами и полуфабрикатами.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экзамен; - дифференцированный зачет; - квалификационный экзамен;</p>
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выполняет работу по производству дрожжей.</li> <li>– Использует методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей.</li> <li>– Соблюдает требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами</li> <li>– Выполняет правила организации работы в дрожжевом цехе.</li> </ul>	
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Производит техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха.</li> <li>– Выполняет требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами.</li> </ul>	
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Подготовка сырья к пуску в производство;</li> <li>– Обоснование выбора метода подготовки и дозирования сырья;</li> <li>– Демонстрация определения годности органолептическим способом;</li> <li>– Обоснование выбора метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</li> <li>– Изложение правил тб при эксплуатации дозаторов сырья;</li> <li>– Обоснование выбора сырья</li> </ul>	
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста из традиционных видов</li> </ul>	

	<p>овощей и грибов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Демонстрация навыков приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;</li> <li>– Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;</li> <li>– Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании</li> </ul>	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной практике
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обоснование выбора метода определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</li> <li>– Демонстрация навыков определения готовности опары, закваски, теста при замесе и брожении</li> </ul>	
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Изложение правил ТБ работы на тестоприготовительном оборудовании;</li> <li>– Демонстрация правил безопасного использования работы на тестоприготовительном оборудовании</li> </ul>	
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Разделяет различные виды теста вручную.</li> <li>– Работает на тестоделительных машинах.</li> <li>– Делят тесто на куски заданной массы, придает им определенную форму.</li> <li>– Знает ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий.</li> <li>– Контролирует массу тестовых заготовок выпускаемого ассортимента.</li> <li>– Формует полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий вручную.</li> <li>– Работает на машинах для формования тестовых заготовок.</li> <li>– Проводит предварительную расстойку.</li> <li>– Придает окончательную форму тестовым заготовкам.</li> <li>– Контролирует качество окончательной расстойки полуфабрикатов.</li> <li>– Устраняет дефекты различными способами.</li> <li>– Контролирует режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температур и влажности.</li> <li>– Применяет различные приемы отделки поверхности полуфабрикатов.</li> </ul>	
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Знает особенности разделки теста для замороженных полуфабрикатов.</li> <li>– Укладывает сформованные полуфабрикаты на листы, платки, формы.</li> <li>– Выполняет порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы.</li> <li>– Устраняет различными способами причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы.</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Настраивает и регулирует режимы работы оборудование для разделки и формования теста.</li> <li>– Устраняет мелкие неполадки оборудования.</li> <li>– Обслуживает дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок.</li> </ul> <p>Выполняет правила безопасности при обслуживании оборудования.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Знает устройства и принцип работы оборудования для окончательной расстойки</li> </ul>	
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выпекает хлеб и хлебобулочные изделия.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Определяет готовность полуфабрикатов после окончания расстойки и выпекания. Загружает полуфабрикаты в печь. Определяет готовность изделий при выпечке. Разгружает печь. Оценивает качество выпеченных изделий по органолептическим показателям. Применяет различные методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке. Знает ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. Применяет различные приемы посадки полуфабрикатов в печь. Знает методы определения готовности изделий при выпечке.</li> </ul>	
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Контролирует паровой и температурный режим пекарной камеры. Определяет выход готовой продукции, рассчитывает упек и усушку. Знает методы расчета упека и усушки хлебных изделий.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Знает методы расчета готовой продукции.</li> </ul>	
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Готовит отделочную крошку, помаду. Производит отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Знает нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделия.</li> </ul>	
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Выпекает сушки, сухарные изделия. Выпекает сухарные плиты и производит сушку нарезанных ломтей сухарей. Выполняет условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей</li> </ul>	
ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Регулирует режимы работы печи. Выполняет правила техники безопасности при выборке готовой продукции.</li> </ul>	
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– Адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– Оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– Адекватность определения потребности в информации;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Эффективность поиска;</li> <li>– Адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– Разработка детального плана действий;</li> <li>– Правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– Точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	
ОК. 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– Адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– Точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– Адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	
ОК.03	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– Точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– Оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК. 05.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– Толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	
ОК 06.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Понимание значимости своей профессии</li> </ul>	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– Эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	
ОК. 09.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	
ОК 10.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– Адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– Точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– Правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	

