

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

производства	<p>транспортировки основного и дополнительного сырья для хлебопекарного производства.</p> <ul style="list-style-type: none"> – Ознакомление с оборудованием для подготовки основного и дополнительного сырья для производства хлеба. – Взвешивание основного и дополнительного сырья для хлебопекарного производства. – Контроль качества муки. Борьба с основными вредителями муки. – Работа с дозаторами и дозировочными станциями для жидких компонентов в соответствии с правилами эксплуатации оборудования. – Работа на технологическом оборудовании для подготовки основного и дополнительного сырья для производства хлеба. 		ОК 1-7, 9,10
<p>Тема 2.3. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Ознакомление с производственными рецептурами. – Ознакомление с приемами и способами замеса теста. – Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления хлеба из ржаной муки. – Ознакомление с ассортиментом и рецептурой приготовления теста из пшеничной муки. 	3	<p>ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10</p>
<p>Тема 2.4. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Эксплуатация оборудования для приготовления теста. – Эксплуатация тестоприготовительных агрегатов непрерывного действия. – Работа с производственными рецептурами. – Загрузка сырья в бункерный агрегат. – Замес и приготовление пшеничного теста различными способами. – Замес и приготовление ржаного теста различными способами. – Замес дрожжевого пресного теста. – Замес дрожжевого сдобного теста и его разрыхление. – Приготовление теста на густой опаре. – Приготовление теста на большой густой опаре. – Приготовление теста на жидкой опаре. – Приготовление теста на полуфабрикатах из целого зерна. 	9	<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"> – Приготовление теста на сухих смесях. – Приготовление теста безопарным способом. – Приготовления теста ускоренными способами. – Приготовление теста на густой опаре для булочных изделий. 		
<p>Тема 2.5. Оборудование для дозирования сырья и приготовления дрожжевого теста для хлебобулочных изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Организация рабочего места в тестоприготовительном отделении. Ознакомление с технологическим оборудованием тестомесильного отделения. – Освоение приемов по эксплуатации оборудования для приготовления теста. – Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. 	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"> – Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий 	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"> – Приготовление миндального теста. – Приготовление воздушного теста. – Приготовление дрожжевого слоеного теста. – Приготовление слоеного теста. – Приготовление песочного теста. – Приготовление теста для печенья. – Приготовление теста для галет и крекеров. – Приготовление теста для пряничных изделий. – Приготовление теста для вафель. – Приготовление теста для кексов. – Приготовление теста для бисквитных рулетов. – Приготовление теста для ромовых баб. – Приготовление миндального теста. – Приготовление воздушного теста. – Приготовление дрожжевого слоеного теста. 	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"> – Формирование полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную. – Деление теста на куски заданной массы, придание им определенной формы. – Проведение предварительной (промежуточной) расстойки. – Предание окончательной формы тестовым заготовкам. – Укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы. – Смазка и отделка поверхности полуфабрикатов. – Контроль качества окончательной расстойки полуфабрикатов. 	<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"> – Работа на машинах для формования тестовых заготовок. – Эксплуатация оборудования для округления и формования тестовых заготовок. – Работа на комплексно-механизированной линии для производства круглого хлеба из пшеничной муки. – Настройка и регулирование режимов работы оборудования. – Ознакомление с устройством и принципом работы оборудования для расстойки тестовых заготовок, правилами безопасного обслуживания оборудования. – Ознакомление с правилами эксплуатации оборудования для расстойки тестовых заготовок. – Работа на машинах для расстойки тестовых заготовок. – Настройка и регулирования режимов работы оборудования. – Обслуживание оборудования для расстойки теста и тестовых заготовок. – Определение готовности полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке. – Формование изделий из пресного теста. – Формование изделий из бездрожжевого теста. – Формование изделий из слоеного теста. – Формование изделий из пряничного теста. – Формование изделий из песочного теста. – Формование изделий из воздушного теста. 	<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"> – Работа на машинах для формования тестовых заготовок. – Формование изделий из сдобного теста. – Ознакомление с устройством и принципом работы тестоделительных машин, порядком укладки сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы; правилами безопасного обслуживания оборудования. – Ознакомление с устройством и технологической схемой ленточного надрезчика. – Работа на тестоделительных машинах. – Обслуживание дежеподъемников, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок. – Устранения мелких неполадок оборудования. 		
<p>Тема 2.10. Разделка теста и формование формового и подового хлеба</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Разделка и формование теста для формового хлеба. – Разделка и формование теста для подового хлеба. 	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"> – Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами. – Разделка теста для булочных изделий. – Разделка теста для слоеных изделий. – Разделка теста для сдобных изделий. – Разделка теста для любительских изделий. – Работа на тестоделительных машинах. – Разделка дрожжевого сдобного теста. – Разделка дрожжевого пресного теста. – Разделка дрожжевого опарного теста, теста для сливочных крекеров. – Разделка дрожжевого безопарного теста, – Разделка теста с ускоренным периодом брожения для приготовления крекеров. – Разделка дрожжевого слоеного теста. – Разделка бездрожжевого теста. – Разделка пресного слоеного теста. 	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"> – Разделка сдобного пресного теста. – Разделка бездрожжевого сдобного теста. – Разделка пряничного теста сырцовым способом. – Разделка пряничного теста заварным способом. – Разделка отсадного песочного теста. – Разделка выемного песочного теста. – Разделка теста для сахарного печенья. – Разделка теста для затяжного печенья. 		
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"> – Ознакомление с работой остывочного цеха. – Контроль качества готовой продукции по органолептическим показателям. – Отбраковка готовых изделий. – Определение выхода готовой продукции, расчёт упека и усушки. 	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"> – Укладка готовой продукции. – Транспортирование готовых изделий. – Упаковка готовой продукции на технологическом оборудовании. – Выполнение операций по наладке и регулированию режимов работы упаковочного оборудования. Устранение мелких неполадок упаковочного оборудования. 		
Раздел 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба		27	
	<ul style="list-style-type: none"> – Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба – Самооценка качества выполнения задания, безопасности оказываемой услуги питания. 	27	ПК 7.1 ПК 7.2 ПК 7.3 ПК 7.4 ОК 1-7, 9,10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		3	
Всего часов:		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"> – Выполняет работу по размножению выращиванию дрожжей. – Активирует прессованные дрожжи. – Проводит органолептическую оценку качества дрожжей. – Использует методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы. – Поддерживает и возобновляет закваски и чистые культуры, выполняет микробиологический контроль за питательными средами и полуфабрикатами. 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения заданий по учебной практике;</p> <p>Промежуточная аттестация: - экзамен; - дифференцированный зачет; - квалификационный экзамен;</p>
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> – Выполняет работу по производству дрожжей. – Использует методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей. – Соблюдает требования безопасности труда, личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами – Выполняет правила организации работы в дрожжевом цехе. 	
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> – Производит техническое обслуживание оборудование дрожжевого цеха. – Выполняет требования безопасности труда личной гигиены и санитарии при работе с дрожжами. 	
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> – Подготовка сырья к пуску в производство; – Обоснование выбора метода подготовки и дозирования сырья; – Демонстрация определения годности органолептическим способом; – Обоснование выбора метода регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; – Изложение правил тб при эксплуатации дозаторов сырья; – Обоснование выбора сырья 	
ПК 7.1	<ul style="list-style-type: none"> – Обоснование выбора технологического оборудования для приготовления теста из традиционных видов 	

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

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

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

