

Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»  
(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)

**СОГЛАСОВАНО С РАБОТОДАТЕЛЕМ**

ООО Авакян г. Волгоград  
(наименование организации)  
Пономарева Л.И. / *Л.И. Пономарева* /  
(должность, Ф.И.О.)  
« 8 » *октября* 2024г



**УТВЕРЖДАЮ:**

Директор колледжа  
Самохвалов С.В.

« 8 » *октября* 2024 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **ПМ 05. ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО РАБОЧЕЙ ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»**

**Специальность 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового  
изготовления и специализированных пищевых продуктов**

Волгоград, 2024

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика программы производственной практики	4
2. Структура и содержание производственной практики	11
3. Условия реализации программы производственной практики	17
4. Контроль и оценка результатов освоения производственной практики	30
Приложения	34

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

## **ПМ 05 Выполнение работ по профессии «Пекарь»**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для специальности 19.02.13 Технология продуктов общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

### **1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля**

В результате прохождения учебной практики профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Пекарь» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

ПК 1 Размножение и выращивание дрожжей.

ПК 1.1. Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.

ПК 1.2. Готовить дрожжевую продукцию различных видов.

ПК 1.3. Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха.

ПК 2. Приготовление теста.

ПК 2.1 Приготавливать и дозировать сырье.

ПК 2.2 Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.

ПК 2.3 Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.

ПК 2.4 Обслуживать оборудование для приготовления теста.

ПК 3. Разделка теста.

ПК 3.1 Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.

ПК 3.2 Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.

ПК 3.3 Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.

ПК 3.4 Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

ПК 3.5 Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.

ПК 3.6 Обслуживать оборудование для деления и формования тестовых заготовок.

ПК 3.7 Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

ПК 3.8 Производить разделку и формование хлебобулочных и мучных кондитерских

изделий национальных кухонь.

ПК 4. Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.

ПК 4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

ПК 4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.

ПК 4.3 Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий

ПК 4.4 Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий

ПК 4.5 Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий

ПК 4.6 Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.

ПК 5. Укладка и упаковка готовой продукции.

ПК 5.1 Производить отбраковку готовой продукции

ПК 5.2 Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

ПК 5.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры

### Спецификация ПК/разделов профессионального модуля

Формируемые компетенции	Название раздела		
	Действие	Умения	Знания
<b>ПК 1 Размножение и выращивание дрожжей.</b>	выполнения работ по производству дрожжей.	-способы изменения температуры дрожжей; -методы определения кислотности дрожжей и подъемной силы; -методы контроля производства жидких и прессованных дрожжей; -способы обработки оборудования дрожжевого цеха; -правила организации работ в цеху; -требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.	- размножать и выращивать дрожжи; -активировать прессованные дрожжи; -выполнять контрольные анализы; -обслуживать оборудование дрожжевого цеха; -соблюдать требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами.
<b>ПК 2 Приготовление теста.</b>	- хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; -приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; -обслуживания оборудования для приготовления теста;	- характеристики сырья и требования к его качеству; правила хранения сырья; -правила подготовки сырья к пуску в производство; -способы активации прессованных и сушеных дрожжей, производственный цикл приготовления жидких дрожжей; -способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой; -способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста; рецептуры приготовления кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема; -методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур; -методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении; -структуру и физические свойства различных видов теста; -сущность процессов созревания теста; -правила работы на тестоприготовительном оборудовании.	- пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -оценивать качество сырья по органолептическим показателям; -оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; -определять физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, различных видов теста; -определять различными методами готовность теста в процессе созревания.
<b>ПК 3 Разделка теста</b>	- деления теста вручную; -формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных	устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования;	- делить тесто на куски заданной массы, придавать им

	<p>изделий вручную;</p> <p>-работы на тестоделительных машинах;</p> <p>-работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>-разделки мучных кондитерских изделий</p> <p>из различных видов теста;</p> <p>-настройки и регулирования режимов работы оборудования;</p> <p>-устранения мелких неполадок оборудования</p>	<p>-ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>-массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;</p> <p>-способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов;</p> <p>-порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы;</p> <p>-рецептуры приготовления смазки;</p> <p>-приемы отделки поверхности полуфабрикатов:</p> <p>-режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;</p> <p>-причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;</p> <p>-устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста;</p> <p>-правила безопасного обслуживания оборудования.</p>	<p>определенную форму;</p> <p>-проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</p> <p>-придавать окончательную форму тестовым заготовкам;</p> <p>-работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</p> <p>-укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</p> <p>-смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;</p> <p>-контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</p> <p>-производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</p> <p>-устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</p> <p>-обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p>
<p><b>ПК 4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.</b></p>	<p>- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</p> <p>-сушки сухарных изделий;</p> <p>-выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</p> <p>-выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</p> <p>-наладки и регулирования режима работы печи.</p>	<p>-методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</p> <p>-режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий;</p> <p>-условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей;</p> <p>-ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;</p> <p>-приемы посадки полуфабрикатов в печь;</p> <p>-методы расчета упека, усушки хлебных изделий;</p>	<p>-определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p> <p>-загружать полуфабрикаты в печь;</p> <p>-контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;</p> <p>-определять готовность изделий при выпечке;</p> <p>-разгружать печь;</p> <p>-определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и</p>

		-методы расчета выхода готовой продукции; -методы определения готовности изделий при выпечке; -правила техники безопасности при выборке готовой продукции; -нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий.	усушку; -выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; -оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; -приготавливать отделочную крошку, помаду; -производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой.
<b>ПК 5 Укладка и упаковка готовой продукции.</b>	отбраковки изделий; -укладки готовой продукции; -упаковки готовой продукции вручную; -упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; -устранения мелких неполадок упаковочного оборудования.	- требования к качеству готовой продукции; -требования к упаковке и маркировке изделий; -правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; -правила и способы наладки; -регулирования режимов работы упаковочного оборудования; -возможные неисправности и способы их выявления.	- контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; -отбраковывать готовые изделия по массе; -упаковывать изделия различными способами; -укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.
<b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	– 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; – 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	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно 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. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором 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. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 04.</b>	Участие в деловом общении	Организовывать работу	Психология

Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	коллектива и команды Взаимодействоватьс коллегами, руководством, клиентами.	коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.

Общие и профессиональные компетенции, указанные во ФГОС СПО и данной программе могут быть дополнены в рабочей программе профессионального модуля на основе:

- анализа требований соответствующих профессиональных стандартов;
- анализа актуального состояния и перспектив развития регионального рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

### 1.3. База практики

Программа производственной практики предусматривает выполнение студентами функциональных обязанностей на объектах профессиональной деятельности. При выборе базы практики учитываются следующие факторы:

- оснащённость необходимым оборудованием;
- наличие квалифицированного персонала.

Закрепление баз практик осуществляется администрацией колледжа. Производственная (преддипломная) практика проводится на предприятиях, в учреждениях, организациях различных организационно-правовых форм собственности на основе прямых договоров, заключаемых между предприятием и колледжем.

В договоре колледж и организация оговаривают все вопросы, касающиеся проведения практики. Базы практик представлены в приказе направления студентов на производственную (преддипломную) практику.

### 1.4. Организация практики

Для проведения производственной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;



- рабочая программа производственной практики;
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной практики;
- договоры с предприятиями по проведению практики;
- приказ о распределении студентов по базам практики;
- индивидуальные задания студентам.

В основные обязанности руководителя практики от колледжа входят:

- установление связи с руководителями практики от организаций;
- разработка и согласование с организациями программы, содержания и планируемых результатов практики;
- осуществление руководства практикой;
- контролирование реализации программы и условий проведения практики организациями, в том числе требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами, в том числе отраслевыми;
- формирование группы в случае применения групповых форм проведения практики;
- совместно с организациями, участвующими в организации и проведении практики, организация процедуры оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики;
- разработка и согласование с организациями формы отчетности и оценочного материала прохождения практики.

В период производственной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;

### **1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы производственной практики (по профилю специальности)**

всего – 144 часа.

Распределение разделов и тем по часам приведено в тематическом плане.

Базой практики являются предприятия общественного питания г. Волгограда, оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

### 2.1. Объем производственной практики и виды производственной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	144
в том числе:	
<b>МДК 05.01. Выполнение работ по рабочей профессии Пекарь</b>	
Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	96
Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	48
Итоговая аттестация	зачет

## 2.2. Тематический план и содержание производственной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) учебной практики	Виды работ	Содержание выполнения работ	Кол-во часов
<b>МДК 05.01. Выполнение работ по рабочей профессии Пекарь</b>				
<b>Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий</b>				<b>96</b>
ПК1-2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Вводное занятие</b>	Ознакомление с предприятием	Проведение вводного инструктажа. Ознакомление с предприятием питания (базой практики). Проведение первичного инструктажа (на рабочем месте). Составление графиков прохождения производственной практики на предприятии питания (по цехам, участкам, рабочим местам). Ознакомление с ведением отчетности студентами по итогам производственной практики. Закрепление наставников за студентами на рабочих местах	6
	<b>Тема 1.1. Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента</b>	Инструктаж на рабочем месте. Изучение объемно-планированного решения предприятия общественного питания (производственные и торговые помещения, организация складского хозяйства и т.д.). Подбор технологического оборудования и инвентаря по назначению. Организация рабочего места кондитера и пекаря по приготовлению хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий и характеристика сырья. Изучение ассортимента выпускаемых предприятием хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий. Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Самооценка выполненного задания (заполнение дневника).	Организация рабочего места кондитера, пекаря. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Изучение основных этапов технологического процесса производства хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, их краткая характеристика (подготовка, производство, завершение работы). Изучение нормативной и технологической документации, действующей в индустрии питания	6
		Организация и техническое оснащение работ на различных участках, цехах пекарного производства. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.	Организация рабочего места пекаря. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса по отработке операций при подготовке отделочных полуфабрикатов. Работа с нормативной документацией. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	6

ПК1-2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Тема 1.2 Основное и дополнительное сырье для производства хлеба, хлебобулочных изделий.</b>	Органолептическая оценка качества основного сырья хлебопекарного производства. Хранение и размещение основного сырья на предприятии. Оработка операций при подготовке муки. Органолептическая оценка качества дополнительного сырья хлебопекарного производства. Хранение и размещение дополнительного сырья на предприятии. Оработка операций при подготовке дополнительного сырья. Правила подбора оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлеба, хлебобулочных, и мучных кондитерских изделий. Режимы хранения и критерии оценки качества сырья и его пищевой ценности.	Подготовка основного и дополнительного сырья к пуску в производство. Организация рабочего места. Организация технологического процесса по отработке операций при подготовке муки, сахара и его заменителей, яиц и яичных продуктов, жиров, крахмала, молока и молочных продуктов. Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям. Оформление заявок на склад. Изучение тарного хозяйства. Расчет рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья.	6
		Размножение и выращивание дрожжей. Активирование дрожжей. Изучение правил эксплуатации оборудования дрожжевого цеха. Требования безопасности труда, личной гигиены, и санитарии при работе с дрожжами	Приемка и подготовка сырья для производства дрожжей. Выполнение работ по производству и выращиванию дрожжей. Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей. Обработка дрожжевого оборудования. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены.	6
ПК1-2 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Тема 1.3 Способы приготовления теста.</b>	Хранение и подготовка основного и дополнительного сырья к производству. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; использование производственных рецептур и технологических инструкций. Обслуживания оборудования для приготовления теста. Оценка качества полуфабрикатов.	Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья к производству. Приготовление теста для хлеба пшеничного безопасным способом.	6
			Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья к производству. Приготовление теста для хлеба пшеничного безопасным способом. Определение готовности теста в процессе созревания.	6
			Приготовление теста для ржаного хлеба. Определение готовности теста в процессе созревания.	6
			Приготовление теста для сдобных изделий. Определение готовности теста в процессе созревания.	6
ПК3-4 ОК 1, ОК 4, ОК 7	<b>Тема 1.4 Разделка теста, окончательная расстойка и выпечка хлебобулочных изделий.</b>	Деление теста на куски заданной массы, придание им заданной формы. Расстойка (промежуточная и окончательная), формовка, укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы, отделка поверхностей изделий. Устранение дефектов тестовых заготовок различными способами. Работа с полуфабрикатами из замороженного теста. Обслуживание дежеподъемников, тестоделителей, оборудования для формования тестовых заготовок и расстойки теста. Режимы выпечки. Обслуживание оборудования для выпечки изделий. ТБ при работе с тепловым оборудованием.	Отработка навыков деления теста на куски ручным способом, формовка, расстойка (промежуточная и окончательная), укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы, отделка поверхностей изделий. Работа с тестоделительным и тестоформовочным оборудованием.	6
			Контроль режимов выпечки различных видов хлебобулочных изделий. Контроль процессов, происходящие при выпечке хлебобулочных изделий. Органолептические показатели готовых изделий. Работа и обслуживание оборудования для	6

			выпечки.	
ПКЗ-4 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 1.5 Технология приготовления хлеба и булочных изделий из пшеничной муки.	Приготовление различных видов хлеба (формовой, подовый). Способы замеса теста: опарный, приготовление теста из пшеничной муки на специальных полуфабрикатах: на жидкой дисперсной фазе, на набухающем полуфабрикате, пшеничных закваска; безопарный (однофазный) и ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки: на молочной сыворотке, с применением улучшителей, на замороженных полуфабрикатах. Приготовление булочных изделий.	Приготовление безопасного дрожжевого теста и выпекание изделий из него. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	6
			Приготовление опарного дрожжевого теста и выпекание изделий из него. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	6
ПКЗ-4 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 1.6 Технология приготовления хлеба и булочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	Приготовление изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки. Приготовление ржаного теста однофазным и многофазным способами. Приготовление ржаного теста на специальных полуфабрикатах. Ржаные закваски.	Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста и выпекание изделий из него. Тесто на заквасках, заварках. Технология приготовления. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	6
ПКЗ-4 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 1.7 Изготовление сдобных хлебобулочных изделий.	Приготовление сдобных изделий: замес теста, формовка, расстойка, выпечка. Сдобные изделия с начинкой и без начинки. Начинки. Приготовление мелкоштучных сдобных изделий.	Приготовление сдобного дрожжевого теста и выпекание изделий из него. Ассортимент изделий. Приготовление плетёных изделий. Приготовление начинок. Оценка доброкачественности готовых изделий	6
			Приготовление мелкоштучных сдобных изделий с начинкой и без начинки. Приготовление сдобного пресного теста и выпекание изделий из него. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	6
Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий				48
ПК 1-2 ОК 1 ОК 4 ОК 7	Тема 2.1. Организация приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Ассортимент мучных кондитерских изделий. Требования к качеству и безопасности изделий и упаковки. Нормативно-техническая документация на готовую продукцию кондитерского производства. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента. Организация и техническое оснащение рабочих мест. Санитарно-гигиенические требования. Охрана труда и техника безопасности.	Организация рабочего места кондитера. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования. Соблюдение правил ТБ, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса, режимы тепловой обработки при производстве мучных кондитерских изделий.	6
		Основное и дополнительное сырье для производства мучных кондитерских изделий. Требования к качеству основного и дополнительного сырья. Подготовка сырья к производству.	Подготовка сырья к пуску в производство. Организация рабочего места. Организация технологического процесса по отработке операций при подготовке муки, разрыхлителей, сахара и его заменителей, яиц и яичных продуктов, жиров, крахмала, молока и молочных продуктов. Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям	6

ПК 3-4 ОК 1 ОК 4 ОК 7	<b>Тема 2.2 Приготовление слоёных изделий</b>	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Технология приготовления слоеного пресного и дрожжевого теста. Формование, режимы выпечки. Оценка качества. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Организация технологического процесса приготовления. Приготовление дрожжевого слоеного и пресного теста и выпекание изделий из него. Устройство и принцип работы машин для слоения теста. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	6
ПК 3-4 ОК 1 ОК 4 ОК 7	<b>Тема 2.3 Приготовление печенья, галет и крекеров. Тема 2.4 Приготовление пряничных изделий.</b>	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Технология приготовления галет и крекеров, пряничных изделий. Формование, режимы выпечки. Оценка качества. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Приготовление печенья, галет, крекеров, пряничных изделий. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	6
	<b>Тема 2.6 Приготовление кексов и ромовых баб.</b>	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Технология приготовления кексов, ромовых баб. Формование, режимы выпечки. Оценка качества. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Приготовление кексов и ромовой бабы. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	6
	<b>Тема 2.7 Приготовление тортов и пирожных</b>	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Последовательность действий при приготовлении тортов и пирожных из различных видов выпеченных полуфабрикатов. Отделка, начинки. Подбор оборудования, инвентаря, правила его эксплуатации и техники безопасности. Требования к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	Приготовление теста для бисквитного полуфабриката (основного), с добавками, бисквита круглого «Буше» и изделий из него. Приготовление песочного теста (основного), с добавками и изделий из него. Приготовление изделий из заварного теста. Приготовление изделий из воздушного полуфабриката. Приготовление изделий из миндально-орехового полуфабриката.	6
			Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Изготовление тортов и пирожных, начинки. Отделка. Соблюдение требований к качеству готовых изделий, режимы их хранения.	
ПК 5 ОК 1 ОК 4 ОК 7	<b>Тема 2.8 Упаковка и укладка готовой продукции</b>	Подготовка рабочего места к началу технологического процесса. Последовательность действий при расфасовке, упаковке, маркировке и укладке хлебных, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оборудование. Требования к качеству.	Организация рабочего места. Соблюдение ТБ при эксплуатации оборудования, санитарии и гигиены. Расфасовка, упаковка, маркировка и укладка, хлебных, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Оборудование. Требования к качеству.	6
Итоговая аттестация	Сдача отчета в соответствии с содержанием тематического плана практики и по форме, установленной ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»			Дифференцированный зачет
<b>Итого</b>				<b>144 часа (24</b>

	дня)
--	------

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

1. Реализация программы модуля предполагает наличие **учебных комнат, производственных цехов** на предприятии питания (базе практике) и **мастерской «Хлебопечение»**.

#### Кабинет технологии кондитерского производства

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
1	Стол ученический	Регулируемый по высоте
2	Стул ученический	Регулируемый по высоте
3	Стол учителя с ящиками для хранения и тумбой	нет
4	Кресло учителя	нет
5	Шкаф для хранения учебных пособий и муляжей (инвентаря)	нет
6	Доска классная/рельсовая система с классной доской	нет
<b>Дополнительное оборудование</b>		
7	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии оборудование с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующееся в данном кабинете</i>	<i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i>
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
8	Сетевой фильтр	нет
9	Интерактивный программно-аппаратный комплекс мобильный или стационарный (программное обеспечение (ПО), проектор, крепление в комплекте)	Интерактивная доска или панель (диагональ не менее 65 дюймов, сенсорный экран, специализированное программное обеспечение)
10	Компьютер учителя с периферией/ноутбук с подключением к локальной сети Интернет (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса)	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
11	Компьютер ученика с периферией/ноутбук (лицензионное программное обеспечение (ПО), образовательный контент и система защиты от вредоносной информации, ПО для цифровой лаборатории, с возможностью онлайн опроса)	Компьютер или ноутбук (процессор не ниже Core i3, оперативная память объемом не менее 4 Гб, офисный пакет программного обеспечения)
<b>Дополнительное оборудование</b>		
12	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете</i>	<i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i>
<b>III Демонстрационные учебно-наглядные пособия</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
13	Комплекты наглядных пособий (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия)	нет
14	Комплекты раздаточных материалов по темам	нет
<b>Дополнительное оборудование</b>		
15	<i>Дополнительно в форму записываются имеющиеся в наличии компьютеры, МФУ и др. с другими техническими характеристиками, другое оборудование, использующиеся в данном кабинете</i>	<i>Технические характеристики заполняются самостоятельно образовательной организацией</i>

#### Мастерская «Хлебопечение»

№	Наименование	Технические характеристики	Ед. изм	Кол-во
---	--------------	----------------------------	---------	--------



1	Колонна MIWE (Печь конвекционная с функцией пароувлажнения, Печь подовая с каменным подом и функцией подачи пара, Шкаф расстоечный)	Многофункциональная комби-печь на расстойке на 10 направляющих, на роликах 108 мм. Управление Touch Control Комплектация: 1) Вытяжной козырек с вентилятором. 2) Конвекционная печь с программным управлением 3) Подовая печь с программным управлением 4) Расстойная камера на 12 направляющих (2х6) с программным управлением .Общая мощность печи: 17,2 кВт ,Предохранители: (3х32А) ,Общая высота печи: 2101 мм/ ,1) Вытяжной козырёк с вытяжным вентилятором Габаритные размеры (ШхВхГ): 900х190х400 мм, 2) Конвекционная печь - из высококачественной нержавеющей стали; - устройство пароувлажнения. – инжекторная система; - функция ½ , половинная загрузка печи Пекарные камеры: Количество противней: 6. Размер противней, мм: 600х400. Общая площадь выпечки: 1,44 м2. Теплозащита: Двойное теплозащитное стекло. Электроподключение: 400/230В, 3/Н/РЕ Предохранители: 3 х 16 А .Номинальная тепловая мощность: 9,3 кВт Габаритные размеры (ШхВхГ): 900х850х870 мм, 3) Подовая печь - программное управление FP 8 , память на 99 программ, 5 циклов для каждой выпечки; - из высококачественной нержавеющей стали; - устройство пароувлажнения – парогенератор -электронный счётчик воды (гарантирует неизменное качество и кол-во пароувлажнения из года в год); -блок предохранителей, - 3 уровня мощности печи для экономии энергии и отложенного старта и быстрого нагрева. Пекарные камеры: Количество пекарных камер - 1 шт. Площадь пода пекарной камеры 0,24 м2 Пекарная камера (ШхГ) - 600х400 мм. Высота пекарных камер – 170мм. Подводимая мощность к поду – 4,3 кВт (3х16А) Габаритные размеры (Ш/Г/В) - 900х810х390 мм, 4) Расстойная камера: На 12 направляющих (2х6) 600х400 Климатическое прибор – парогенератор; Программное управление FP3 Стеклопакетные дверцы Предохранители: 1 х 16 А .Номинальная тепловая мощность: 2,2 кВт , Габаритный размеры (ШхГхВ): 900х810х543 мм , Ролики 108 мм. В комплекте противни: Противень алюминиевый 600х400 без перфорации-8 штук; Противень алюминиевый 600х400 перфорированный -8 штук;	шт	1
2	Водоумягчитель	Характеристики: Объем 12 л, Объем катионовой смолы 8,4 л, Ресурс 1680 л. Рекомендуемый максимальный расход воды: 1000 л/ч, Количество поваренной соли, необходимое для регенерации: 1,5 кг. Температуры воды: от 8 до 25 °С, Давление: от 1 до 8 bar, Максимальная допустимая жесткость воды: 90of (900 мг/л СаСО3) Габариты 190х225х500 мм, Вес 9,5 кг,	шт	1
3	Противень алюминиевый	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Нет, Материал изготовления: Алюминий	шт	8

4	Противень алюминиевый	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Да, Материал изготовления: алюминий	шт	8
5	Стол производствен ный разделочный	Полностью из нержавеющей стали размер 1220х600х850, без борта, одна сплошная нержавеющая полка, марка стали AISI 430	шт	3
6	Весы для простого взвешивания	Весы до 10кг, платформа выполнена из высокопрочного пластика, дискретность отсчета 3-5г., напряжение 220В, мощность 0,25кВт, размер платформы 241х192мм, мембранная клавиатура	шт	1
7	Плита индукционная	Основные характеристики - установка настольная, количество конфорок 1, размер конфорок 280х280 мм, конфорка индукционная, напряжение 220 В, мощность 3.5 кВт, ширина 350 мм, глубина 450 мм, высота 150 мм, вес (без упаковки) 6 кг, регулировка мощности или температуры нагрева (9 вариантов), конфорка с 2 вентиляторами, защита от перегрева, таймер отключения (от 1 до 180 минут), мощность нагрева: от 0,4 до 3,5 кВт, температура нагрева: от 60 до 240 °С, диаметр нагрева: от 260 до 280 мм, максимальная нагрузка на конфорку: 40 кг	шт	1
8	Планетарный миксер	Объем дежи 5 л, Механизм поднятия головы подъемная траверса, Число скоростей вариатор (плавная регулировка). Скорость вращения венчика от 78 до 422 об/мин., Вращение дежи, Напряжение 220. Ширина 240 мм. Глубина 462 мм. Высота 400 мм, Вес (без упаковки) 18 кг, Вес (с упаковкой) 23 кг, Цвет белый, Планетарный миксер предназначен для замеса различного теста, взбивания, перемешивания и приготовления картофельного пюре, сливок, майонеза, яичных белков, глазури, мясного фарша и пр. на предприятиях общественного питания и торговли, в пекарнях и кондитерских. Модель оснащена двойным бесступенчатым регулятором скорости: скорость двигателя можно изменять для достижения лучших результатов, многофункциональный регулятор доступен с 2 сторон для управления скоростью и включением / выключением. комплектация: Дежа из нержавеющей стали, Загрузочный лоток, Крюк из нержавеющей стали, Лопатка из нержавеющей стали, Венчик из нержавеющей стали	шт	1
9	Машина тестомесильная	Двухскоростная. Объем дежи 20 л, Загрузка теста 10 кг, Кол-во скоростей 2 скорости, Механизм крепления чаши несъемная дежа Механизм поднятия головы неподъемная траверса, Напряжение 220 В, Мощность 1.1 кВт, Ширина 400 мм, Глубина 675 мм, Высота 825 мм Вес (без упаковки) 100 кг, Скорость вращения дежи 10 / 20 об/мин. Скорость вращения насадки 110 / 180 об/мин.	шт	1

10	Холодильный шкаф	Температурный режим от 0 до 6 °С, Объем 500 л, Исполнение двери глухая, Напряжение 220 В, Потребляемая мощность 0.35 кВт/ч, Ширина 697 мм, Глубина 695 мм, Высота 2028 мм, Вес (без упаковки) 96 кг, Автоматическая оттайка испарителя с системой испарения конденсата, Терморегулятор: электронный блок, Верхнее расположение агрегата, Хладагент: R134a, Жидкокристаллический дисплей, Клапан Шредера, Распашной тип двери, Возможность изменения стороны открывания дверей, Эластичные уплотнители с магнитными вставками, обеспечивающие максимальную герметизацию, Внутренняя подсветка, Регулировка ножек по высоте, Замок, Корпус изготовлен из нержавеющей стали снаружи и изнутри	шт	1
11	Стол с моечной ванной	Полностью нержавеющий марка стали AISI 430, с вваренной Ванной моечной цельнотянутой, размер 1050х600х850, каркас нержавеющая труба	шт	1
12	Смеситель для холодной и горячей воды	Смеситель двухвинтовый для подачи холодной и горячей воды. Покрытие хром. Излив поворотный.	шт	1
13	Шпилька (стеллаж) передвижной	Материал полностью нержавеющая сталь марки AISI 430, каркас нержавеющая труба 25*25 мм, под противень 600х400, 18 уровней на колесах, 4 колеса, 2 колеса с тормозом, размер 460х610х1850	шт	2
14	Презентационный стол	размер в разложенном виде 860х860х740 тип складывания - книжка	шт	1
15	Ковёр диэлектрический	500*500 глубина рифов 1,5 мм прорезиненный лицевая поверхность рифленая	шт	2
16	Стеллаж стационарный	Полностью из нержавеющей 5 полок 600х500х1800, 4-е стойки, 5 нержавеющих полок, стойки нержавеющий уголок 25х25мм, марка стали AISI 430	шт	1
17	Пластиковые контейнеры для теста	15 литров Безцветный. Бокс универсальный с крышкой изготавливается из качественного пластика.	шт.	2
18	Пластиковый контейнеры для теста (ящик универсальный)	Контейнер вместимостью 9л 400х335х85мм (бесцветный) Материал:полипропилен	шт	2
19	Пластиковый контейнеры для теста (Ящик универсальный)	Контейнер вместимостью 5 литров имеет габариты (ГхШхВ) : 330х190х120 мм.Бокс универсальный с крышкой изготавливается из качественного пластика.	шт	4
20	Контейнер для муки	из пищевого пластика, 40 литровБокс универсальный с крышкой изготавливается из качественного пластика.	шт	1
21	Контейнер для муки(ящик универсальный)	S 22л (бесцветный)Цвет Белый, Ширина 29 см, Глубина 27 см, Высота 38 см, Объём 22 л, Рисунок - Нет, Крышка - Да, Материал - Пищевой Пластик,	шт	1

	22л	С ручкой - Нет, Колёса/ролики - Нет		
22	Контейнер для муки (ящик универсальный) 9л	Контейнер вместимостью 9л 400х335х85мм (бесцветный), с крышкой, материал пищевой пластик	шт	1
23	Миска	1л, Миска диаметром 15 см. Объемом 1000 мл. Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	шт	3
24	Миска	0,6л, Выполнена из коррозионностойкой нержавеющей стали. Используется для пищевых продуктов на предприятиях общественного питания.	шт	3
25	Контейнер мусорный 30л. Бак для мусора 45 л 42*57см п/п черный Рс /1/5/	30л. Бак для мусора 45 л 42*57см п/п черный Рс /1/5/	шт	1
26	Нож универсальный	160мм Назначение: универсальный. Материал лезвия: сталь. Материал рукоятки: дерево, пластик Изготовлен из высококачественной нержавеющей стали, рукоятка покрыта пластиком.	шт	1
27	Поднос столовый 450х355 с ручками	Поднос столовый, размер 450х355 мм, с ручками, цвет вишневый.	шт.	6
28	Набор досок (желтая, белая, красная, зеленая, синяя, коричневая), Доска разделочная 600х400х18 мм полипропилен, цвет в ассортименте 6шт	профессиональный, материал полипропилен с хорошей жесткостью и отличной ударопрочностью, размер 600х400х18 мм , можно мыть в посудомоечной машине.	шт.	1
29	Скребок	Пластмассовый твердый скребок - Трапеция, Размер 215*130мм. Трапецевидный скребок из твердой пищевой пластмассы.	шт	2
30	Рукавица для пекарей с длинной манжетой	Рукавицы для пекарей 430 мм с длинным манжетом, материал - замшевые	пара	1
31	Миска	5 л из пищевого полипропилена.	шт.	2
32	Миска	3,2 л из пищевого полипропилена	шт	3
33	Сотейник с крышкой для индукционных плит	2 литра, нержавеющая сталь, тройное дно, толщина дна 6,5 мм, материал ручки нержавеющая сталь, форма круглая, можно мыть в посудомоечной машине, можно использовать в духовке, диаметр не менее 160 мм, высота не менее 100мм.	шт	1

34	Ложки столовые	Материал нержавеющая сталь. Объем 20 мл.	шт	2
35	Совки для сыпучих продуктов	Для сыпучих продуктов . Объем: 360 гр. Вес: 90 гр Материал: пищевой алюминий	шт	3
36	Сковорода для индукционной плиты с толстым дном	Сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) диаметр 28см ручка металл. Сковорода Luxstahl 280/50 из нержавеющей стали, антипригарное покрытие	шт	1
37	Терка	4-х сторонняя металлическая, нержавеющая сталь, можно мыть в посудомоечной машине. Ручка металлическая.	шт.	1
38	Контейнер с крышкой	2л., Контейнер для продуктов квадр. 2,1 л размер 19*19*9см, прозрачный пластик	шт.	4
40	Лопатка силиконовая	Силиконовая лопатка, ручка металлическая, материал нержавеющая сталь, размер 24x7x4,5см,	шт.	2
41	Сито	большое, материал сито нержавеющая сталь, полусферой, диаметр 250 мм с деревянной ручкой, можно мыть в посудомоечной машине.	шт.	2
42	Ножницы	Ножницы поварские 215/80 мм	шт.	1
43	Скалка деревянная бук	с вращающейся ручкой, длина 45см	шт.	1
44	Кисть пекарская	Кисть кондитерская 50 мм, натуральная щетина, материал ручки-дерево	шт.	2
45	Венчик	большой, материал нержавеющая сталь, 400мм, длина ручки 155 мм, 12 спиц.	шт.	1
46	Набор для уборки муки	Набор для уборки совok + щетка.	шт	1
47	Кружка мерная	Два литра. Кувшин мерный, 2400 мл с крышкой. Пластиковый, материал корпуса и ручки - пластик, цвет прозрачный, нанесена мерная шкала, кувшин оснащен носиком для удобного слива	шт	1
48	Валик с шипами	Размер валика: 120 мм Материал ручки: пластик	шт	1
49	Нож для нарезки теста "Сетка"	Нож для нарезки теста "Сетка" (ширина - 115 мм, шаг 6,5 мм, 18 ножей)	шт	1
50	Этикет-пистолет	Этикет-пистолет 7+1 разрядов, прямая лента; L=22, B=12мм Производственный артикул МХ-5500. Цвет не важен	шт	1
51	Нож-ролик для теста, с ровными краями	Одинарный ролик для нарезки теста. Материал – нержавеющая сталь	шт	1
52	Кисточки силиконовые	Кисточка из силикона с ручкой (силиконовой или металлической или пластиковой или их сочетание)	шт	1

53	Кондитерский шпатель	Скребок из нержавеющей стали, ручка из прочного пластика	шт	1
54	Силиконовые формы (кекс)	Силиконовая форма для одновременной выпечки 6 (шести) изделий "Кекс". Материал пищевой силикон. Температурный диапазон от – 40°С до +230°С. Приблизительные размеры формы: ширина -18см, длина - 30см, высота - 4 см; Приблизительные размеры ячейки: 7 см по верху, 4 см дно	шт	1
55	Пульвизатор	Ручной опрыскиватель представляет собой колбу с прикручивающимся пульверизатором. Материал: ударопрочный пластик	шт	1
56	Лопата для пиццы с короткой ручкой	Рабочая часть выполнена из алюминия, ручка - из дерева или металла.	шт	1
57	Сетка для пиццы	Изделие имеет круглую форму и перфорацию. Сетка выполнена из алюминия.	шт	1
58	Противень антипригарный для выпечки булочек для гамбургеров	Противень для гамбургеров, алюминий, антипригарное покрытие. Толщина листа не менее 0,8 мм. 8 или 12 ячеек	шт	1
59	Противень антипригарный для выпечки булочек для хот догов	Противень для хот догов, алюминий, антипригарное покрытие. Толщина листа не менее 0,8мм. 8 или 12 ячеек	шт	1
60	Формы для тостового хлеба (прямоугольные)	Скользкая крышка позволяет проверить состояние поднятия теста и предотвратить его чрезмерное увеличение в объеме. Изделие и крышка выполнены из металла.	шт	1
61	Формы хлебопекарные Л6	Форма прямоугольная для выпечки. Материал: алюминий.	шт	1
62	Формы хлебопекарные Л7 (овальные)	Форма овальная для выпечки. Материал: алюминий.	шт	1
63	Лезвие (нож/резак) для насечек на хлебе	Нож пекарский со сменным лезвием для нанесения надрезов на тесте. Материал: пластик, сталь или их сочетание.	шт	1

64	Ротанговые корзинки для расстойки теста (круг)	Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находится в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съёмный чехол: лен; Вместимость теста: 500-550 гр; Форма: круг	шт	1
65	Ротанговые корзинки для расстойки теста (круг)	Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находится в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съёмный чехол: лен; Вместимость теста: 750-800 гр; Форма: круг	шт	1
66	Ротанговые корзинки для расстойки теста (овал)	Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находится в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съёмный чехол: лен; Вместимость теста: 300-400 гр; Форма: овал	шт	1
67	Ротанговые корзинки для расстойки теста (овал)	Выполнена из высококачественного и безопасного материала - лозы ротанга, который оптимально подходит для использования в процессе расстойки теста, при котором заготовка будет находится в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съёмный чехол: лен; Вместимость теста: 500-550 гр; Форма: овал	шт	1
68	Льняной холст для расстойки теста	Используется для расстойки теста для багетов, булочек, чабатты и др. Кусок ткани, плотность 375 гр/м2	шт	1
<b>Расходные материалы</b>				
1	Пергамент силиконизированный	листы 600*400	шт	15
2	Скатерть для презентационного стола	белая бумажная	шт	1

3	Перчатки латексные одноразовые	Размер S;M;L	пара	5
4	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	шт	2
5	Губка для мытья посуды	Губка поролоновая с мягким слоем абразива	шт	3
6	Полотенца х/б	"Вафельное"	шт	2
7	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов	500 мл	шт	5
8	Контейнеры одноразовые для пищи продуктов	300 мл	шт	5
9	Контейнеры Мистерия	1000 мл	шт	3
10	Стаканы одноразовые	200 мл	шт	10
11	Пакеты для мусора	30 л	шт	4
12	Пакеты для мусора	60 л	шт	4
13	Дезинфицирующее средство	"Лайна"	шт	1
14	Стрейч-пленка для ручной упаковки	10 мкм	шт	1
15	Вода питьевая	Бутыль 19 л негазированная	шт	1
16	Моющие средства	1л	шт	1
<b>Оборудование, инструменты и мебель</b>				
1	Бумага для принтера	A4 SvetoCopy 500 листов	шт	1
2	Ручка шариковая	неавтоматическая	шт	1
3	Степлер	Механический	шт	1
4	Чашки пластиковые	пищевой пластик	шт	5
5	Ложки пластиковые	пищевой пластик	шт	5
6	Стаканы одноразовые пластиковые	200мл.	шт	10
7	Салфетки бумажные	1x100	уп	1
8	Бумажные полотенца	Двухслойные, 2 шт. в упаковке	уп	1



9	Пакеты для мусора	30 л	шт	2
10	Планшет для бумаги А4	пластиковый	шт	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА МАСТЕРСКОЙ				
Оборудование, мебель, канцелярия и т.п.				
1	Часы настенные	Электронные настенные с большим циферблатом. Материал пластик, стекло.	шт	2
2	Набор первой медицинской помощи	Напалечник, бинт, вата, жаропонижающие, болеутоляющие	шт	1
3	Шкаф морозильный	Температурный режим -18°C, динамическая система охлаждения, глухая металлическая дверь, автоматическая оттайка испарителя, электронный блок управления, верхнее расположение агрегата, внутренняя подсветка, замок, объем 500л, цвет белый, размер полки 595x455мм, размер 697x695x2028мм	шт	2
4	Льдогенератор	Производительность от кг/сутки: 15, Тип охлаждения: воздушное, Форма льда: пальчиковый лед, Накопитель льда (бункер): есть, Тип водоснабжения: заливного типа	шт	1
5	Шкаф шоковой заморозки	Холодильный агрегат встроенный, цикл охлаждения 90 минут, температурный режим заморозки от +50 до -18 °С, объем 800л., количество уровней 20, тип уровней-гастроёмкость GN1/1, противень 600/400 мм. Напряжение 220В. Потребляемая мощность 2,5 кВт., корпус из нержавеющей стали, марки AISI 304, толщиной 1мм., герметичный компрессор Danfoss, термощуп с подогревом, электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температу, автоматическая оттайка испарителями. оснащение регулируемые по высоте ножками. вес 240кг, габаритные размеры 850x1080x220мм.	шт	1
6	Огнетушитель порошковый	Порошковый. Огнетушащая способность 2,8 м². Рабочее давление 1,6 Мпа	шт	2
7	Весы для простого взвешивания	Весы до 10кг, платформа выполнена из высокопрочного пластика, дискретность отсчета 3-5г., напряжение 220В, мощность 0,25кВт, размер платформы 241x192мм, мембранная клавиатура	шт	2

8	Стол производственный разделочный	Полностью нержавеющая сталь размер не менее 1220х600х850 с бортом, марка стали AISI 430, одна сплошная полка, регулируемые по высоте ножки. Столешница изготовлена из нержавеющей стали марки AISI 430 сечением 0,8 мм .	шт	2
9	Кулер для воды	Пластиковый ( горячая/холодная вода)	шт	1
10	Машина для раскатки слоеного теста	Тестораскаточная машина диаметр валков 60мм, корпус окрашенный металл, наличие лотка для муки, длина рабочей поверхности 1000мм, ширина рабочей поверхности 500мм, максимальный зазор между валками 35мм. Напряжение 380В, мощность 0,55кВт, размеры 920х2070х700мм	шт	1 на 3
11	сплит-система канального типа	Тип системы –канальный Производитель –TCL. Внутренний блок -ТТВ48НWA. Внешний блок -TOU48HSA .Площадь помещения, м2 -140. Инвертор –нет. Режим работы-Холод/тепло. Электропитание, В/Ф/Гц -380-400/3/50. Мощность охлаждения, кВт -14,0. Теплопроизводительность, кВт -14,65. Потребляемая мощность охлад., кВт -4,56. Потребляемая мощность обогр., кВт -4,45. Класс энергоэффективности –А .Хладагент -R410A. Уровень шума внутреннего блока (сред.), дБ(А) -44. Уровень шума наружного блока (сред.), дБ(А) -60. Рабочий ток при охлаждении, А -9,3. Рабочий ток при обогреве, А-8,6. Пусковой ток, А -66,0 .Максимальный ток, А -12,8. Расход воздуха, м³/ч -1750. Расход воздуха (наружный блок), м³/ч -6300. Размер внутреннего блока без упаковки (ДхВхГ), мм -1200х300х800. Размер наружного блока без упаковки (ДхВхГ), мм -940х1250х340. Энергоэффективность при охлаждении, кВт -3,07. Энергоэффективность при обогреве, кВт 3,30. Рабочие температуры при охлаждении, °С -0 ~ +43. Рабочие температуры при нагреве, °С -7 ~ +24 Пульт дистанционного управления проводной, в комплекте	шт	1
12	Ковёр диэлектрический	ПожТехАльянс, 500*500 глубина рифов 1,5 мм прорезиненный лицевая поверхность рифленая	шт	2

**Залы: библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет, актовый зал.**

Наглядные пособия:

- комплект бланков технологической документации;
- комплект учебно-методической документации (методические рекомендации);
- комплект нормативной документации.
- Спец. одежда (обувь, куртка, брюки, колпак, фартук, полотенце).

### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

### **3.2.1. Основные печатные издания**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: ИНФРА-М, 2019. – 373 с.
3. Лутошкина Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб-ное издание /Лутошкина Г. Г., Анохина Ж. С. - Москва : Академия, 2024. - 240 с. (Профессии среднего профессионального образования).
4. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3.
5. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М. : Академия, 2017. - 384 с.
6. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2018. - 336 с.
7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2016.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Мартин М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабора-торный практикум. Учебное пособие для СПО.— Санкт-Петербург : Лань, 2022, 244 стр. ISBN 978-5-8114-8461-4
2. Торопова, Н. Д. Организация производства на предприятии общественного питания: учебное пособие / Н. Д. Торопова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-3691-0. — Текст : электронный // Лань : электрон-но-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148153> (дата обращения: 26.02.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
2. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
4. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
6. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
7. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. – Москва: «Академия», 2015
8. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарного производства. Москва. 2001.

9. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/ Сост. П.С.Ершов.-СПб.
10. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий.- СПб.: 2009.-296 с.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Контроль и оценка результатов освоения производственной практики осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторных занятий и приёма отчетов, а также сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1. Производить размножение и выращивание дрожжей	выполнение работ по производству дрожжей; -умение активировать прессованные дрожжи; -выполнение контрольных анализов; -умение обслуживать оборудование дрожжевого цеха.	<b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам;  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ПК 2. Производить приготовление теста	-правильно давать органолептическую оценку сырью и полуфабрикатам; -умение готовить тесто различными методами; -умение владеть производственными рецептурами и технологическими инструкциями; -правильно взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -правильно оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям.	
ПК 3. Производить разделку теста	-умение делить тесто вручную; -умение формовать полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий вручную; -умение работать на тесторазделочном оборудовании; -правильно разделять мучные кондитерские изделия из различных видов теста; -умение смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов.	
ПК 4. Производить термическую обработку теста и отделку поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	- умение определять готовность изделий при выпечке; -осуществление загрузки полуфабрикатов в печь и разгрузки печи; -определение выхода готовой продукции; -оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям.	

ПК 5. Производить укладку и упаковку готовой продукции	правильно давать органолептическую оценку готовой продукции; -умение упаковывать различными способами; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности.	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<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> <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>	<p><b>Текущий контроль:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<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. Планировать и реализовывать	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой</li> </ul>	

собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<p>документации по профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<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. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<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</li> </ul>	

	связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	
--	---	--



Комитет образования, науки и молодежной политики Волгоградской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»  
(ГБПОУ «Волгоградский колледж ресторанного сервиса и торговли»)

## ОТЧЁТ

О прохождении производственной практики по специальности  
Профессиональный модуль 05  
Выполнение работ по рабочей профессии «Пекарь»

Студента(ки) \_\_\_\_\_

Группы \_\_\_\_\_ Курса \_\_\_\_\_

Место практики \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. должность)

МП.

Руководитель практики от колледжа \_\_\_\_\_  
(Ф.И.О. должность)

2024

## СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОТЧЁТА

1. Ознакомление с предприятием
  2. Характеристика предприятия: описание типа предприятия, его фото, адрес, режим работы.
  3. Организация работы цеха (кондитерского, производственного цеха хлебобулочных изделий, цеха - пекарни).
  5. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству. Ознакомление с оборудованием для транспортирования, хранения и подготовки сырья к производству. Порядок оформления заявок на склад.
  4. Доставка, прием, размещение и хранение муки в тарных и бестарных складах. Методы контроля качества муки. Ознакомление с механическим и пневматическим оборудованием транспортировки муки. Ознакомление с дозаторами муки. Правила эксплуатации. Техника безопасности. Хранение и подготовка соли и дополнительного сырья. Ознакомление с оборудованием для подготовки дополнительного сырья для производства хлеба.
  5. Технологии производства дрожжей. Выращивание и размножение дрожжей. Приготовление заквасок.
  6. Организация рабочего места по замесу теста. Приготовление дрожжевого теста из пшеничной муки опарным и безопарным способом. Ознакомление с тестоприготовительными агрегатами непрерывного действия. Принцип работы. Порядок загрузки сырья. Ускоренные способы приготовления теста. Определение качества опары, закваски, теста по органолептическим показателям при замесе и брожении.
  7. Организация рабочего места по замесу теста. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки на закваске, заварке. Работа на тестоприготовительном оборудовании. Определение качества закваски, заварки, теста по органолептическим показателям при замесе и брожении.
  8. Организация рабочего места по разделке теста, формования тестовых заготовок простых и сложных форм. Работа на тестodelительном и формовочном оборудовании. Правила ТБ при работе с оборудованием, правила обслуживания оборудования.
  9. Ассортимент и приготовление хлеба и хлебобулочных изделий из пшеничной муки. Разделка теста, формовка, расстойка, отделка, выпечка. Работа на оборудовании для расстойки и выпечки изделий. Режимы расстойки и выпечки. Правила ТБ при работе на тепловом оборудовании.
  10. Ассортимент и приготовление хлеба и хлебобулочных изделий из ржаной и ржано-пшеничной муки. Разделка теста, формовка, расстойка, отделка, выпечка. Работа на оборудовании для расстойки и выпечки изделий. Режимы расстойки и выпечки. Правила ТБ при работе на тепловом оборудовании.
  11. Ассортимент и приготовление изделий из сдобного теста. Приготовление мелкоштучных сдобных изделий с начинкой и без начинки. Виды начинок, фаршей, технология приготовления. Органолептическая оценка качества готовых изделий.
  12. Ассортимент мучных кондитерских изделий. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента. Организация и техническое оснащение рабочих мест (оборудование, инвентарь, посуда).
  13. Ассортимент и приготовление изделий из слоёного теста. Методика слоения. Работа на тестораскаточном оборудовании. Режимы расстойки и выпечки. Органолептическая оценка качества готовых изделий.
  14. Ассортимент и приготовление печенья, галет, крекеров. Приготовление кексов и ромовых баб.
  15. Ассортимент и приготовление выпеченных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: бисквитный, заварной, песочный, воздушный, миндально ореховый, крошковый.
  16. Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: сиропов, помадки, желе, глазури, крема. Способы отделки мучных кондитерских изделий.
  17. Приготовление тортов и пирожных. Сборка, оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
  18. Упаковка и укладка готовой продукции различными способами. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции
- Приложение:
- Технологические карты
  - Техничко-технологические карты
  - Фото изделий

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРАКТИКИ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

для освоения ПМ 05 Выполнение работ по рабочей профессии «Пекарь»

Ф.И.О. студента \_\_\_\_\_

Группа \_\_\_\_\_ курс \_\_\_\_\_

Место проведения практики (организация, структурное подразделение), наименование, юридический адрес:

Время прохождения практики с \_\_\_\_\_ по \_\_\_\_\_

Виды и объём работ для студентов во время практики:

№ п/п	Виды работ (ПК)	Объём часов	ДНИ
		ППС	
1.	Вводное занятие. Ознакомление с предприятием.	6	1
2.	Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	12	2
3.	Основное и дополнительное сырьё для производства хлеба, хлебобулочных изделий.	12	2
4.	Способы приготовления теста.	24	4
5.	Разделка теста, окончательная расстойка и выпечка хлебобулочных изделий.	12	2
6.	Технология приготовления хлеба и булочных изделий из пшеничной муки.	12	2
7.	Технология приготовления хлеба и булочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	6	1
8.	Изготовление сдобных хлебобулочных изделий.	12	2
9.	Организация приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента	12	2
10.	Приготовление слоёных изделий	6	1
11.	Приготовление печенья, галет и крекеров. Приготовление пряничных изделий.	6	1
12.	Приготовление кексов и ромовых баб.	6	1
13.	Приготовление тортов и пирожных	12	2
14.	Упаковка и укладка готовой продукции	6	1
ИТОГО		144	24

Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (по 5-ти бальной шкале):

№ п/п	Виды работ	Оценка / подпись
1.	Вводное занятие. Ознакомление с предприятием.	
2.	Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента Изучение ассортимента выпускаемых предприятием хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий. Изучение основных этапов технологического процесса производства хлебобулочных изделий, хлеба, мучных кондитерских изделий, их краткая характеристика (подготовка, производство, завершение работы).	

3.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках, цехах пекарного производства. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест.	
4.	Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства. Хранение и размещение сырья на предприятии. Отработка операций при подготовке сырья.	
5.	Размножение и выращивание дрожжей. Активирование дрожжей. Изучение правил эксплуатации оборудования дрожжевого цеха	
6.	Приготовление теста для хлеба пшеничного безопарным способом. Работа с тестоприготовительным оборудованием. Органолептическая оценка тестовых полуфабрикатов.	
7.	Приготовление теста для хлеба пшеничного опарным способом. Виды опар. Работа с тестоприготовительным оборудованием. Органолептическая оценка тестовых полуфабрикатов.	
8.	Приготовление ржаного и ржано-пшеничного теста. Закваски, заварки. Работа с тестоприготовительным оборудованием. Органолептическая оценка тестовых полуфабрикатов.	
9.	Приготовление сдобного теста. Работа с тестоприготовительным оборудованием. Органолептическая оценка тестовых полуфабрикатов.	
10.	Разделка теста на куски ручным способом, формовка, расстойка (промежуточная и окончательная), укладка сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы, отделка поверхностей изделий. Работа с тестоделительным и тестоформовочным оборудованием.	
11.	Контроль режимов выпечки различных видов хлебобулочных изделий. Контроль процессов, происходящие при выпечке хлебобулочных изделий. Органолептические показатели готовых изделий. Работа и обслуживание оборудования для выпечки.	
12.	Ассортимент, технология приготовления пшеничного хлеба и булочных изделий из дрожжевого теста опарным способом. Органолептическая оценка качества готовых изделий.	
13.	Ассортимент, технология приготовления пшеничного хлеба и булочных изделий из дрожжевого безопарного теста. Органолептическая оценка качества готовых изделий.	
14.	Ассортимент, технология приготовления хлеба и булочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Применение заквасок и заварок. Органолептическая оценка качества готовых изделий.	
15.	Ассортимент, технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Органолептическая оценка качества готовых изделий. Начинки, фарши.	
16.	Ассортимент, технология приготовления мелкоштучных сдобных хлебобулочных изделий с начинкой и без начинки. Органолептическая оценка качества готовых изделий.	
17.	Ассортимент мучных кондитерских изделий. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента. Организация и техническое оснащение работ на различных участках, цехах кондитерского производства. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест.	

18.	Органолептическая оценка качества основного и дополнительного сырья кондитерского производства. Хранение и размещение сырья на предприятии. Отработка операций при подготовке сырья.	
19.	Ассортимент и технология приготовления слоёных изделий. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	
20.	Ассортимент и приготовление печенья, галет, крекеров, пряничных изделий. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	
21.	Ассортимент и приготовление кексов и ромовой бабы. Оценка доброкачественности готовых изделий органолептическими методами.	
22.	Ассортимент и приготовление пирожных из различных видов выпеченных полуфабрикатов. Приготовление отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий: сиропов, помадки, желе, глазури, крема. Способы отделки мучных кондитерских изделий.	
23.	Приготовление тортов и пирожных. Сборка, оформление и отделка сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
24.	Упаковка и укладка готовой продукции различными способами. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции	

#### Освоенные компетенции

	Освоенные компетенции	Да/нет
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	
ОК 4	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	

#### ОТЗЫВ

Во время прохождения учебной практики студент (ка) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия \_\_\_\_\_

(Ф.И.О. ДОЛЖНОСТЬ)

\_\_\_\_\_

МП