

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

Заведующая производством

ООО Авакян г. Волгоград

(наименование организации)

Л.И. Пономарева Пономарева Л.И.
(должность, Ф.И.О.)



УТВЕРЖДАЮ
ДИРЕКТОР КОЛЛЕДЖА
САМОХВАЛОВ С.В.

«18» октябре 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ 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 учебной практики	4
2.	Структура и содержание учебной практики	10
3.	Условия реализации программы	15
4.	Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вид деятельности) учебной практики	27
5.	Приложения	32

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 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
ПК 1 Размножение и выращивание дрожжей.	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.
ПК 2 Приготовление теста.	- 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	- 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

		<p>кексов и мучных полуфабрикатов для изделий без крема;</p> <p>-методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;</p> <p>-методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;</p> <p>-структуру и физические свойства различных видов теста;</p> <p>-сущность процессов созревания теста;</p> <p>-правила работы на тестоприготовительном оборудовании.</p>	<p>сырья и полуфабрикатов, различных видов теста;</p> <p>-определять различными методами готовность теста в процессе созревания.</p>
ПК 3 Разделка теста	<p>- деления теста вручную;</p> <p>-формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</p> <p>-работы на тестodelительных машинах;</p> <p>-работы на машинах для формования тестовых заготовок;</p> <p>-разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</p> <p>-настройки и регулирования режимов работы оборудования;</p> <p>-устранения мелких неполадок оборудования</p>	<p>устройство и принцип работы тесторазделочного 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>- делить тесто на куски заданной массы, придавать им 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, тестodelители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;</p>
ПК 4 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных	<p>- выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</p> <p>-сушки сухарных изделий;</p>	<p>-методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;</p> <p>-режимы выпечки различных</p>	<p>-определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</p>

изделий.	<ul style="list-style-type: none"> -выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; -выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; -наладки и регулирования режима работы печи. 	<ul style="list-style-type: none"> видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; -условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; -ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; -приемы посадки полуфабрикатов в печь; -методы расчета упека, усушки хлебных изделий; -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. 	<ul style="list-style-type: none"> -загружать полуфабрикаты в печь; -контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; -определять готовность изделий при выпечке; -разгружать печь; -определять выход готовой продукции, -рассчитывать упек и 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.
ПК 5 Укладка и упаковка готовой продукции.	<ul style="list-style-type: none"> отбраковки изделий; -укладки готовой продукции; -упаковки готовой продукции вручную; -упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании; -устранения мелких неполадок упаковочного оборудования. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> -контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям; -отбраковывать готовые изделия по массе; -упаковывать изделия различными способами; -укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки.
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<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; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов 	<ul style="list-style-type: none"> 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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

	и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
<i>ОК 04.</i> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<i>ОК 7</i> 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.

1.3. База практики

Учебная практика реализуется в Мастерской «Хлебопечение» колледжа и в условиях действующего производства (на хлебопекарных и кондитерских предприятиях). Программа учебной 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.

1.4. Организация практики

Для проведения учебной практики в колледже разработана следующая документация:

- положение о практике;
- рабочая программа производственной (преддипломной) практики по профессии;
- План-график консультаций и контроля за выполнением студентами программы производственной (преддипломной) 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 учебной практики для студентов проводятся консультации по выполнению индивидуального задания по следующим основным разделам:

- ознакомление с предприятием;
- изучение работы отделов предприятия;
- поступление, приёмка и подготовка сырья на производстве;
- технологические процессы приготовления полуфабрикатов и готовых изделий;
- контроль качества готовой продукции;
- укладка и упаковка готовой продукции.
-

часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 72 часов.

Распределение разделов и тем по часам приведено в примерном тематическом плане.

Базой практики являются предприятия общественного питания, реализующие продукцию массового изготовления г. Волгограда–оснащенные необходимыми средствами для проведения практики.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

2.1. Объем учебной практики и виды учебной работы

Вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку	Объем часов
Всего занятий	72
в том числе:	
Раздел 1. Организация и ведение технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	
Вводное занятие	6
Тема 1.1. Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	
Тема 1.2 Основное и дополнительное сырье для производства хлеба, хлебобулочных изделий.	6
Тема 1.3 Способы приготовления теста.	12
Тема 1.4 Разделка теста, окончательная расстойка и выпечка хлебобулочных изделий.	6
Тема 1.5 Технология приготовления хлеба и булочных изделий из пшеничной муки.	12
Тема 1.6 Технология приготовления хлеба и булочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	6
Тема 1.7 Изготовление сдобных хлебобулочных изделий.	6
Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	
Тема 2.1 Организация приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента	12
Тема 2.8 Упаковка и укладка готовой продукции	6
Итоговая аттестация	Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной практики

Код профессиональных компетенций	Наименования разделов (тем) учебной практики	Виды работ	Содержание выполнения работ	Кол-во часов
ПК1-5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел модуля 1. Организация и ведение технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий			54
ПК1-5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Вводное занятие Тема 1.1. Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента	Ознакомление с предприятием. Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознакомление с предприятием (правила внутреннего распорядка, вводный инструктаж по технике безопасности на предприятии) 2. Определение типа предприятия, виды торговых помещений и их характеристика, ознакомление с организацией работы производственных цехов, структура управления 3. Изучение организации технологического процесса приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса изготовления, оформления, хранения хлебобулочных изделий различного ассортимента. 4. Организация рабочих мест в пекарном цехе. Основные виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении хлебобулочных изделий различного ассортимента. Техническое оснащение рабочего места. Охрана труда и техника безопасности. 	6
ПК1-5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 1.2 Основное и дополнительное сырье для производства хлеба, хлебобулочных изделий.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до	<ol style="list-style-type: none"> 1. Изучение методов приемки сырья на производстве. 2. Оценка сырья по органолептическим показателям. 3. Освоение методов подготовки сырья к производству. 4. Способы и параметры активации сухих и прессованных дрожжей. 	6

		момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.		
ПК1-5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 1.3 Способы приготовления теста.	Приготовление теста из пшеничной и ржано-пшеничной муки различными способами; приготовление теста на опаре, на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей; приготовление теста на тестоприготовительном оборудовании.	1. Приготовление дрожжевого теста из пшеничной муки. 2. Приготовление теста для хлеба и хлебобулочных изделий безопасным и опарным способом. 3. Приготовление теста для сдобных изделий. 4. Определение готовности полуфабрикатов. Определение по органолептическим показателям готовность опары, закваски и теста; работа с камерами для брожения. 5. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	6
			1. Приготовление теста из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. 2. Определение готовности полуфабрикатов. Определение по органолептическим показателям готовность опары, закваски и теста; работа с камерами для брожения. 3. Приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования. Обслуживание оборудования для приготовления теста.	6
ПК1-5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 1.4 Разделка теста, окончательная расстойка и выпечка хлебобулочных изделий.	Деление теста на куски. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок для подовых и формовых хлебобулочных изделий; определение готовности тестовых заготовок к выпечке; отделка поверхности;	1. Деление теста на куски заданной массы из различных видов теста; работа на тестоделительном оборудовании. 2. Проведение предварительной (промежуточной) расстойки; контроль качества предварительной расстойки; работа с полуфабрикатами из замороженного теста; устранение дефектов тестовых заготовок различными методами; регулирование температурного режима и влажности в расстойном шкафу. 3. Определение готовности изделий при выпечке. Оценка качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой	6

		режимы выпечки различных видов хлебобулочных изделий; органолептические показатели готовых изделий.		
ПК1-5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 1.5 Технология приготовления хлеба и булочных изделий из пшеничной муки.	Выбор и применение методов приготовления хлеба и булочных изделий из пшеничной муки.	<p>1. Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента из пшеничной муки, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой.</p> <p>2. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	12
ПК1-5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 1.6 Технология приготовления хлеба и булочных изделий из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки.	Выбор и применение методов приготовления хлеба и булочных изделий из ржано-пшеничной муки.	<p>1. Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки., в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>2. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	6
ПК1-5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 1.7 Изготовление сдобных хлебобулочных изделий.	Выбор и применение методов приготовления сдобных булочных изделий.	<p>1. Приготовление начинок.</p> <p>2. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>3. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p>	6
ПК1-5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Раздел 2. Организация и ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий			18

ПК1-5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 2.1 Организация приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента	Ассортимент мучных кондитерских изделий. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий. Виды выпеченных полуфабрикатов. Приготовление мучных кондитерских изделий.	1. Приготовление слоёного теста: дрожжевого и бездрожжевого. Техника слоения. Приготовление изделий из слоёного теста. 2. Приготовление пряничного теста. Приготовление пряничных изделий. Приготовление теста для рулетов, кексов и ромовых баб.	6
			1. Приготовление тортов и пирожных. 2. Рецептуры, приготовления теста, формование и выпечка полуфабрикатов. 3. Отделочные полуфабрикаты. Приготовление различных видов кремов. Приготовление помады, сиропа для пропитки, желе, мастики, карамели. 4. Отделка тортов и пирожных	6
ПК1-5 ОК 1, ОК 4, ОК 7	Тема 2.8 Упаковка и укладка готовой продукции	Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	1. Определение по органолептическим показателям качества готовой продукции; отбраковка готовых изделий по массе и по органолептическим показателям. 2. Укладка и упаковка готовой продукции. Виды упаковочного оборудования.	6
	Итого			72

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

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 FR 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 FR3 Стекланные 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. Рекомендуются 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 CaCO3) Габариты 190х225х500 мм, Вес 9,5 кг,	шт	1

3	Противень алюминевый	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Нет, Материал изготовления: Алюминий	шт	8
4	Противень алюминевый	Ширина (мм): 600, Глубина (мм): 400, Высота (мм): 15, Наличие перфорации: Да, Материал изготовления: алюминий	шт	8
5	Стол производственный разделочный	Полностью из нержавеющей стали размер 1220x600x850, 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 241x192мм, мембранная клавиатура	шт	1
7	Плита индукционная	Основные характеристики - установка настольная, количество конфорок 1, размер конфорок 280x280 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, макимальная 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 нержавеющей 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)22л	S 22л (бесцветный)Цвет Белый, Ширина 29 см, Глубина 27 см, Высота 38 см, Объём 22 л, Рисунок - Нет, Крышка - Да, Материал - Пищевой Пластик, С ручкой - Нет, Колёса/ролики - Нет	шт	1

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 бшт	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 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 совок + 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 MX-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 выполнена 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 находиться в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съёмный чехол: лён; 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 находиться в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съёмный чехол: лён; 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 находиться в благоприятном для нее микроклимате: получать достаточно кислорода, объем, рост, пористость, а также придаст готовому изделию эстетический вид. Съёмный чехол: лён; 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
Расходные материалы				
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
Оборудование, инструменты и мебель				
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 A4	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 °C, 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 температуры, 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 1220x600x850 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 охладж., 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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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. 2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М: «Академия», 2016.

Основные электронные издания

1. Мартин М. А. Выполнение работ по профессии «Повар, кондитер». Лабораторный 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.

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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

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

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата	Метод контроля за освоением компетенций
Раздел модуля 1. Организация и ведение технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий		
ПК 1-5	<p><i>Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания - Поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства; - Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства; - Упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения. - Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента; - Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции; - Порционирование, раздача хлебобулочной продукции массового спроса; - Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентация; - Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос. <p>Умения:</p> <p><i>выполнение работ по производству дрожжей;</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - умение активировать прессованные дрожжи; - выполнение контрольных анализов; - умение обслуживать оборудование дрожжевого цеха. <p><i>- правильно давать органолептическую оценку сырью и полуфабрикатам;</i></p> <p><i>выполнение работ по приготовлению теста</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - умение готовить тесто различными методами; - умение владеть производственными рецептурами и технологическими инструкциями; 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> -правильно взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -правильно оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям. <p><i>выполнение работ по разделке теста</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -умение делить тесто вручную; -умение формовать полуфабрикаты для различных хлебобулочных изделий вручную; -умение работать на тесторазделочном оборудовании; -умение смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов. <p><i>выполнение работ по термической обработке теста и отделки поверхности хлебобулочных изделий</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - умение определять готовность изделий при выпечке; -осуществление загрузки полуфабрикатов в печь и разгрузки печи; -определение выхода готовой продукции; <p><i>выполнение работ по укладке и упаковке готовой продукции</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. -правильно давать органолептическую оценку готовой продукции; -умение упаковывать различными способами; -эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование в соответствии с правилами техники безопасности. 	
Раздел модуля 2. Организация и ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий		
ПК 2-5	<p><i>Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера; -Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера; -Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям. <p>Умения:</p> <p><i>выполнение работ по приготовлению теста</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -умение готовить тесто различными методами; -умение владеть производственными рецептурами и технологическими 	<p>Текущий контроль:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<p>инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правильно взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; -правильно оценивать качество опары, теста при замесе по органолептическим показателям. <p><i>выполнение работ по разделке теста</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -умение работать на тесторазделочном оборудовании; -правильно разделять мучные кондитерские изделия из различных видов теста; -умение смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов. <p><i>выполнение работ по термической обработке теста и отделки поверхности мучных кондитерских изделий</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - умение определять готовность изделий при выпечке; -осуществление загрузки полуфабрикатов в печь и разгрузки печи; -определение выхода готовой продукции; <p>выполнение работ по укладке и упаковке готовой продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивание качества выпеченных изделий по органолептическим показателям. -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"> - 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 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	<ul style="list-style-type: none"> - оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – 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. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
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"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
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"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте 	
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	<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. 	

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Профессиональный модуль ПМ 05 «Выполнение работ по профессии «Пекарь»

Специальность 19.02.13 Технология продуктов питания массового
изготовления и специализированных пищевых продуктов

1. Ф.И.О. студента _____

Группа _____ курс _____

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

3. Время прохождения практики с _____ по _____

4. Виды и объем работ для студентов во время практики:

№ п/п	Виды работ	Объем часов	Дни
1.	Организация и ведение технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий	54	9
2.	Организация и ведение технологического процесса производства мучных кондитерских изделий	18	3
ИТОГО		72	12

5. 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.	Ознакомление с предприятием. Организация приготовления хлебобулочных изделий различного ассортимента.	
	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	
	Приготовление теста из пшеничной муки различными способами; приготовление теста на опаре, на сухих и прессованных дрожжах; с добавлением улучшителей; приготовление теста на тестоприготовительном оборудовании.	
	Приготовление теста из ржано-пшеничной муки различными способами; приготовление теста на закваске, на сухих и прессованных дрожжах; на сухих смесях; с добавлением улучшителей; приготовление теста на тестоприготовительном оборудовании.	
	Деление теста на куски. Предварительная расстойка. Формование тестовых заготовок для подовых и формовых хлебобулочных изделий; определение готовности тестовых заготовок к выпечке; отделка поверхности; режимы выпечки различных видов хлебобулочных	

	изделий; органолептические показатели готовых изделий.	
	Выбор и применение методов приготовления хлеба из пшеничной муки.	
	Выбор и применение методов приготовления булочных изделий из пшеничной муки.	
	Выбор и применение методов приготовления хлеба и булочных изделий из ржано-пшеничной муки.	
	Выбор и применение методов приготовления сдобных булочных изделий.	
2.	Ассортимент мучных кондитерских изделий. Организация технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий различного ассортимента. Приготовление теста для мучных кондитерских изделий. Виды выпеченных полуфабрикатов. Приготовление мучных кондитерских изделий.	
	Приготовление тортов и пирожных	
	Оценка качества хлебобулочных изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	

* - дополнительный балл

6. 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)
