

1		2
Название:		Производственная практика (по профилю специальности)
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля):		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.1, ПК 2.2, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3.
Личностные результаты		ЛР14, ЛР 15, ЛР 16, ЛР 17
Результаты освоения дисциплины (профессионального модуля)	иметь практический опыт:	эксплуатации и обслуживании технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; ведения процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; обеспечения условий хранения и состояния продуктов и запасов сырья на производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами; ведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья; документирования результатов лабораторных исследований состава и параметров сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья путем составления учетно-отчетной документации, оформления лабораторных журналов и протоколов для проведения различных видов анализа сырья, полуфабрикатов, готовой продукции на разных этапах производства пищевых продуктов; планирования работы структурного подразделения (бригады); оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады); принятия управленческих решений;

1	2
	<p>ведения процесса приготовления хлебобулочных изделий;</p> <p>ведения процесса приготовления кондитерских изделий;</p>
	<p>уметь:</p> <p>эксплуатировать основные виды оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>рассчитывать производительность технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с эксплуатационной документацией;</p> <p>рассчитывать количество сырья для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>оформлять соответствующую производственную и технологическую документации (журналы контроля качества полуфабрикатов и технологического процесса) процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>подбирать производственные рецептуры из растительного сырья для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; составлять аппаратурно-технологические схемы линий попроизводству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>вести основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий; рассчитывать производственные рецептуры хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения</p>

1	2
	<p>продуктов для производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях</p> <p>оценивать соответствие состояния рабочего места в соответствии с требованиями нормативно-технической документации и лабораторным условиям;</p> <p>пользоваться основным и вспомогательным лабораторным оборудованием, химической посудой при проведении лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>проводить лабораторные по исследования по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией;</p> <p>рассчитывать выход продукции в ассортименте;</p> <p>вести табель учета рабочего времени работников;</p> <p>рассчитывать заработную плату;</p> <p>рассчитывать экономические показатели деятельности структурного подразделения организации;</p> <p>организовывать рабочие места в производственных помещениях;</p> <p>организовывать работу коллектива исполнителей;</p> <p>разрабатывать оценочные задания и нормативно-технологическую документацию;</p> <p>оформлять документацию на различные операции с сырьем, полуфабрикатами и готовой продукцией;</p> <p>определять качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с требованиями нормативно-технической документации в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>проводить заключение о дальнейшем использовании сырья, полуфабрикатов и готовой продукции по определению качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с результатами контроля;</p> <p>использовать различные технологии приготовления и оформления простых</p>

1	2
	<p>хлебобулочных изделий; использовать различные технологии приготовления и оформления кондитерских изделий несложного приготовления; выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления</p>
	<p>знать:</p> <p>виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного, макаронного и кондитерского производства на автоматизированных технологических линиях; правила эксплуатации основных видов оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса для изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции при приготовлении хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; методы расчета производительности технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; оборудование для автоматизированных линий производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий; основные технологические процессы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных</p>

1	2
	<p>и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>виды сопроводительной документации на различные группы продуктов для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий ;</p> <p>современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных кондитерских изделий;</p> <p>требования к рабочему месту по проведению исследований качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>правила подготовки к работе основного и вспомогательного лабораторного оборудования для выполнения лабораторного исследования состава сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>методы проведения испытаний на качество и безопасность у образцов сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>качественные характеристики сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с нормативно-технической документацией.</p> <p>требования стандартов к качеству сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>принципы и виды планирования работы бригады (команды);</p> <p>основные приемы организации работы исполнителей;</p> <p>способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады/команды;</p> <p>дисциплинарные процедуры в организации;</p> <p>правила и принципы разработки должностных обязанностей, графиков работы и табеля учета рабочего времени;</p> <p>нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира;</p> <p>формы документов, порядок их заполнения;</p>

1	2
	<p>методику расчета выхода продукции; порядок оформления табеля учета рабочего времени; методику расчета заработной платы; структуру издержек производства и пути снижения затрат; методики расчета и анализа экономических показателей. виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления; правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления; ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;</p>
Содержание:	<p>Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики. Ознакомление с производством продуктов питания из растительного сырья. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ. Подбор технологического оборудования для различных групп изделий (хлеба, хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях) Подбор технологического оборудования для макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях Подбор технологического оборудования для кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства хлеба на автоматизированных технологических линиях по современным технологиям. Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования</p>

1	2
	<p>для производства хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях по современным технологиям.</p> <p>Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях по современным технологиям.</p> <p>Ознакомление с правилами подготовки и эксплуатации технологического оборудования для производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях по современным технологиям.</p> <p>Эксплуатировать и обслуживать технологическое оборудование для производства хлеба на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Эксплуатировать и обслуживать технологическое оборудование для производства хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Эксплуатировать и обслуживать технологическое оборудование для производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Эксплуатировать и обслуживать технологическое оборудование для производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях.</p> <p>Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики.</p> <p>Ознакомление с производством хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.</p> <p>Техника безопасности на участке производства. Безопасность труда при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования на участке размола сыпучего сырья.</p> <p>Техника безопасности на участке производства. Безопасность труда при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования на участке производства макаронных изделий</p> <p>Техника безопасности на участке производства. Безопасность труда при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования на участке производства сахарных кондитерских изделий</p>

1	2
	<p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления хлеба.</p> <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Ознакомление с требованиями качества вспомогательного сырья. Подготовка вспомогательного сырья: характеристика фруктов, солода, вкусовых ароматических веществ, красителей, орехов и мака.</p> <p>Ознакомление с требованиями качества дополнительного сырья. Подготовка муки (просеивание, подогрев, магнитная очистка, взвешивание), воды, соли и дрожжей для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Подготовка сахара, жиров, молочных и яичных продуктов для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства пшеничного хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства пшеничного хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства ржаного теста в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства ржаного теста в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций</p>

1	2
	<p>технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций приготовления драже в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций приготовления драже в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций приготовления халвы в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций приготовления халвы в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для производства хлеба, хлебобулочных, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для производства бараночных изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Оценка качества готовых бараночных изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных сухарных изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Оценка качества готовых национальных хлебобулочных изделий в соответствии с</p>

1	2
	<p>требованиями стандартов</p> <p>Оценка качества готовых диетических хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для производства макаронных изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p> <p>Оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов макаронных изделий</p> <p>Оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для производства конфет и ириса, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p> <p>Оценка качества готовых изделий конфет и ириса в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления мармелада, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p> <p>Оценка качества готовых изделий мармелада в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления пастильных изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p> <p>Оценка качества готовых пастильных изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления драже, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p> <p>Оценка качества готовых драже в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления халвы, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p> <p>Оценка качества готовой халвы в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p> <p>Оценка качества готового шоколада, шоколадных</p>

1	2
	<p>изделий и полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Ознакомление с требованиями нормативных документов по выходу и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Установление причин, вызывающих ухудшение качества продукции и способы их предупреждения</p> <p>Ознакомление с видами тары и тароупаковочных материалов хлеба</p> <p>Упаковывание хлеба в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Ознакомление с видами тары и тароупаковочных материалов хлебобулочных изделий.</p> <p>Упаковывание готовой продукции хлебобулочных изделий в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Ознакомление с видами тары и тароупаковочных материалов готовой продукции макаронных изделий.</p> <p>Упаковывание готовой продукции макаронных изделий в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Ознакомление с видами тары и тароупаковочных материалов готовой продукции кондитерских изделий.</p> <p>Упаковывание готовой продукции кондитерских изделий в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Выполнение технологических операций по производству хлеба на автоматизированных линиях</p> <p>Выполнение технологических операций по производству хлебобулочных изделий на автоматизированных линиях</p> <p>Выполнение технологических операций по производству макаронных изделий на автоматизированных линиях</p> <p>Выполнение технологических операций по производству кондитерских изделий на автоматизированных линиях</p> <p>Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики.</p> <p>Ознакомление с производством хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных линиях.</p> <p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.</p> <p>Техника безопасности на участке производства.</p>

1	2
	<p>Безопасность труда при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования на участке размола сыпучего сырья.</p> <p>Техника безопасности на участке производства. Безопасность труда при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования на участке производства макаронных изделий</p> <p>Техника безопасности на участке производства. Безопасность труда при осмотре и проверке функционирования технологического оборудования на участке производства сахарных кондитерских изделий</p> <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления хлеба.</p> <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Ознакомление с требованиями качества основного сырья. Подготовка сырья для приготовления кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.</p> <p>Ознакомление с требованиями качества вспомогательного сырья. Подготовка вспомогательного сырья: характеристика фруктов, солода, вкусовых ароматических веществ, красителей, орехов и мака.</p> <p>Ознакомление с требованиями качества дополнительного сырья. Подготовка муки (просеивание, подогрев, магнитная очистка, взвешивание), воды, соли и дрожжей для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Подготовка сахара, жиров, молочных и яичных продуктов для приготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства пшеничного хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения</p>

1	2
	<p>технологических операций производства пшеничного хлеба, хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства ржаного теста в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства ржаного теста в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства хлебобулочных сдобных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлебобулочных сдобных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства бараночных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства бараночных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства конфет и ириса в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства конфет и ириса в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций приготовления мармелада в соответствии с</p>

1	2
	<p>технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций приготовления мармелада в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций приготовления пастильных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций приготовления пастильных изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций приготовления драже в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций приготовления драже в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций приготовления халвы в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций приготовления халвы в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для производства хлеба, хлебобулочных, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Оценка качества готовых изделий в соответствии</p>

1	2
	<p>с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для производства бараночных изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Оценка качества готовых бараночных изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных сухарных изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Оценка качества готовых национальных хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Оценка качества готовых диетических хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для производства макаронных изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p> <p>Оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов, выявление возможных дефектов макаронных изделий</p> <p>Оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для производства конфет и ириса, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p> <p>Оценка качества готовых изделий конфет и ириса в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления мармелада, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p> <p>Оценка качества готовых изделий мармелада в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления пастильных изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p> <p>Оценка качества готовых пастильных изделий в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления драже, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p>

1	2
	<p>Оценка качества готовых драже в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления халвы, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p> <p>Оценка качества готовой халвы в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для приготовления шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья</p> <p>Оценка качества готового шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов в соответствии с требованиями стандартов</p> <p>Ознакомление с требованиями нормативных документов по выходу и сортности хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий</p> <p>Установление причин, вызывающих ухудшение качества продукции и способы их предупреждения</p> <p>Ознакомление с видами тары и тароупаковочных материалов хлеба</p> <p>Упаковывание хлеба в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Ознакомление с видами тары и тароупаковочных материалов хлебобулочных изделий.</p> <p>Упаковывание готовой продукции хлебобулочных изделий в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Ознакомление с видами тары и тароупаковочных материалов готовой продукции макаронных изделий.</p> <p>Упаковывание готовой продукции макаронных изделий в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Ознакомление с видами тары и тароупаковочных материалов готовой продукции кондитерских изделий.</p> <p>Упаковывание готовой продукции кондитерских изделий в тару на специальном технологическом оборудовании</p> <p>Выполнение технологических операций по производству хлеба на автоматизированных линиях</p> <p>Выполнение технологических операций по производству хлебобулочных изделий на автоматизированных линиях</p> <p>Выполнение технологических операций по</p>

1	2
	<p>производству макаронных изделий на автоматизированных линиях</p> <p>Выполнение технологических операций по производству кондитерских изделий на автоматизированных линиях</p> <p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.</p> <p>Виды и порядок оформления сопроводительной документации</p> <p>Проверка количества поступивших товаров.</p> <p>Порядок и сроки приемки товара по количеству в торговом предприятии без тары или в поврежденной таре.</p> <p>Организация хранения товаров и подготовка к производству.</p> <p>Организация работ по приемке товаров на склад</p> <p>Порядок работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.</p> <p>Определение наличия запасов на складе.</p> <p>Проводить укладку хлеба, хлебобулочных изделий. Ознакомиться со сроками хранения хлеба, хлебобулочных изделий. Проводить контроль качества продуктов при хранении</p> <p>Проводить укладку муки, макаронных изделий.</p> <p>Ознакомиться со сроками хранения макаронных изделий.</p> <p>Проводить контроль качества продуктов при хранении</p> <p>Проводить укладку кондитерских изделий.</p> <p>Ознакомиться со сроками хранения кондитерских изделий.</p> <p>Проводить контроль качества продуктов при хранении</p> <p>Составление соответствующих документов.</p> <p>Заполнение документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство. Правила заполнения данных документов. Назначение документов.</p> <p>Выполнять технологические операции по производству различных видов хлебов и хлебобулочных изделий</p> <p>Выполнять технологические операции по производству макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами</p> <p>Выполнять технологические операции по производству кондитерских изделий на</p>

1	2
	<p>автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами</p> <p>ПМ.03 Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>МДК 03.01 Производственно-технологический контроль</p> <p>Основные правила и приемы работы в лаборатории. Техника лабораторных работ. Организация рабочего места лаборанта. Характеристика лабораторного контроля. Задачи и функции лаборатории. Структура лаборатории и методы испытаний. Требования к устройству и оборудованию лаборатории. Общие рекомендации при работе в лаборатории</p> <p>Правила безопасности работы с химическими веществами. Работа с кислотами, щелочами, с легко воспламеняющимися веществами. Правила безопасности хранения химических реактивов. Хранение химических реактивов в лаборатории.</p> <p>МДК 03.02 Контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции</p> <p>Определения оценки качества сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами</p> <p>Определения оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хлебопекарного производства в соответствии с регламентами</p> <p>Определения оценки качества готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий, макаронных изделий в соответствии с регламентами</p> <p>Схема расположения лабораторного оборудования в лаборатории. Виды, назначение и устройство лабораторного оборудования. Оборудование лабораторное стеклянное.</p> <p>Работа на оборудовании для проведения разных видов лабораторных исследований сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и его настройка. Средства измерений. Испытательное оборудование.</p> <p>Работа на оборудовании для проведения разных видов лабораторных исследований полуфабрикатов в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и его настройка. Средства измерений. Испытательное оборудование.</p>

1	2
	<p>Работа на оборудовании для проведения разных видов лабораторных исследований готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья и его настройка. Средства измерений. Испытательное оборудование.</p> <p>Ведение лабораторной документации при проведении лабораторных исследований сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Ведение лабораторной документации при проведении лабораторных исследований полуфабрикатов в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Ведение лабораторной документации при проведении лабораторных исследований готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Ознакомление с методикой микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Ознакомление с методикой микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований полуфабрикатов в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Ознакомление с методикой микробиологического или химико-бактериологического анализа для лабораторных исследований готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p> <p>Ознакомление с оценкой и контролем выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Особенности работы на оборудовании для спектральных, полярографических и пробирных анализов.</p> <p>Ознакомление с оценкой и контролем выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов полуфабрикатов в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Особенности работы на оборудовании для</p>

1	2
	<p>спектральных, полярографических и пробирных анализов.</p> <p>Ознакомление с оценкой и контролем выполнения спектральных, полярографических и пробирных анализов готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Особенности работы на оборудовании для спектральных, полярографических и пробирных анализов.</p> <p>Проведении сравнительный анализ качества сырья в соответствии со стандартными образцами состава хлеба и хлебобулочных изделий</p> <p>Проведении сравнительный анализ качества полуфабрикатов в соответствии со стандартными образцами состава макаронных изделий</p> <p>Проведении сравнительный анализ качества готовой продукции в соответствии со стандартными образцами состава кондитерских изделий</p> <p>Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 1. Журнал результатов анализа муки. Форма № 2. Журнал результатов анализа дополнительного сырья.</p> <p>Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 3. Журнал результатов анализа хлебобулочных изделий. Форма № 4. Журнал рецептур и технологических указаний по наименованиям изделий.</p> <p>Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 5. Журнал передачи лабораторной посуды. Форма № 6. Журнал учета металлопримесей в муке</p> <p>Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 1. Журнал результатов анализа муки. Форма № 2. Журнал результатов анализа дополнительного сырья.</p> <p>Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 3. Журнал результатов анализа хлебобулочных изделий. Форма № 4. Журнал рецептур и технологических указаний по наименованиям изделий.</p> <p>Порядок ведения лабораторной документации и учет материальных ценностей. Форма № 5. Журнал передачи лабораторной посуды. Форма</p>

1	2
	<p>№ 6. Журнал учета металлопримесей в муке</p> <p>Анализ финансово – хозяйственной деятельности структурного подразделения предприятия: цели, задачи, информационная база.</p> <p>Этапы проведения анализа финансово-хозяйственной деятельности структурного подразделения.</p> <p>Решение ситуационных задач по определению влияния отдельных факторов на эффективность производства</p> <p>Анализ динамики объема производства и реализации продукции: цель и задачи, значение и методика проведения.</p> <p>Документальное оформление процесса отгрузки готовой продукции.</p> <p>Планирование объема производства и реализации продукции. Резервы увеличения объема производства и реализации продукции на предприятии.</p> <p>Показатели рабочего времени. Планирование рабочего времени. Баланс рабочего времени.</p> <p>Анализ производительности труда.</p> <p>Расчет расходов на оплату труда</p> <p>Расчет и анализ показателей прибыли: прибыли валовой, прибыли от продаж, прибыли до налогообложения, чистой прибыли</p> <p>Расчёт и анализ показателей рентабельности деятельности предприятия</p> <p>Расчет и анализ показателей финансовых результатов предприятия.</p> <p>Планирование снабжения предприятий по производству продуктов питания сырьем и материалами.</p> <p>Планирование затрат на производство отдельных видов продукции и по предприятию в целом.</p> <p>Смета затрат на производство. Калькуляция.</p> <p>Трудовые отношения в предприятиях по производству продуктов питания.</p> <p>Трудовые споры и порядок их разрешения.</p> <p>Анализ затрат на оплату труда.</p> <p>Показатели эффективности использования основных фондов предприятия.</p> <p>Финансы предприятия.</p> <p>Финансовый контроль.</p> <p>Трудовые договора: понятие, стороны, содержание, формы и виды. Квалификационные требования к работникам предприятий по производству продуктов питания.</p> <p>Штатное расписание и расчет штатной численности.</p> <p>Кадровое планирование</p>

1	2
	<p>Корпоративная культура, кодекс поведения персонала.</p> <p>Деловая оценка персонала</p> <p>Аттестация кадров</p> <p>Специфика аттестации персонала организаций общественного питания.</p> <p>Участие в составлении заявки на поступление сырья и материалов в производство</p> <p>Участие в оформлении учетной документацию организации по отгрузке готовой продукции.</p> <p>Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и техники безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.</p> <p>Особенности приготовления некоторых национальных хлебобулочных изделий.</p> <p>Способы приготовления и отделки хлебобулочных изделий: венских булочек, саварена, кренделей.</p> <p>Способы приготовления и отделки праздничного хлеба: праздничной булки с пряностями, кисло-сладкого ржаного хлеба, куличей, караваев.</p> <p>Приготовление дрожжевого теста различными способами: безопарный, опарный, с «отсдобкой», ускоренный.</p> <p>Способы приготовления бараночных изделий.</p> <p>Приготовление бараночного теста на густой опаре.</p> <p>Назначение хлебопекарного производства.</p> <p>Ассортимент выпускаемой продукции.</p> <p>Нормативная и технологическая документация.</p> <p>Структура производства.</p> <p>Виды технологического оборудования и принцип его размещения. Виды производственного инвентаря. Предназначение и характеристика производственного инвентаря. Нормы оснащения.</p> <p>Методы и способы организации рабочих мест на предприятиях хлебопекарного производства.</p> <p>Режим работы на предприятиях хлебопекарного производства и организация труда.</p> <p>Ознакомление студентов с рабочей программой и порядком прохождения практики. Инструктаж на рабочем месте по охране труда и технике безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.</p> <p>Технология приготовления тортов. Технология приготовления бисквитных тортов. Технология приготовления песочных тортов.</p> <p>Технология приготовления слоёных тортов.</p>

1	2
	<p>Технология приготовления воздушных тортов. Технология приготовления ореховых тортов. Технология приготовления заварных тортов. Технология приготовления комбинированных тортов. Технология оформления праздничных тортов. Технология приготовления тематических тортов. Торт «Свадебный», торт «День рождения», торт «Хлеб-соль» и т.д. Технология оформления праздничных тортов. Технология приготовления фигурных тортов. Технология приготовления много-ярусных тортов. Технология приготовления литерных и фирменных тортов. Требования к качеству готовых изделий из различных видов сдобного теста. Условия и сроки реализации. Требования к качеству готовых изделий из пряничного теста, из вафельного теста. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации Ассортимент Требования к качеству готовых изделий из песочного теста, из слоеного пресного теста. Виды дефектов и причины их возникновения. Условия и сроки реализации Органолептические показатели готовности заварного теста, изделий из воздушного и миндально-орехового теста. Правила формовки, температурные режимы выпечки, определение готовности. Составление рецептур на изделия из пресного сдобного теста Расчет сырья для изготовления изделий из пряничного теста Составление технологических карт на изделия из вафельного и сахарного теста. Составление технологических карт на пирожные из песочного теста. Составление рецептур на изделия из слоеного пресного теста, бисквитного теста, на изделия из воздушного теста. Составление рецептур на изделия из заварного теста, на пирожные из бисквитного теста, на бисквитные торты.</p> <p>Назначение кондитерского производства. Ассортимент выпускаемой продукции. Нормативная и технологическая документация. Структура производства. Назначение и взаимосвязь производственных помещений.</p>

1	2
	Последовательность и безопасность ведения технологических процессов
Форма промежуточной аттестации:	Зачет, дифференцированный зачет