

1	2
Название:	Учебная практика
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)	<p>иметь практический опыт:</p> <p>эксплуатации и обслуживании технологического оборудования для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>ведения процесса изготовления хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях; обеспечения условий хранения и состоянии продуктов и запасов сырья на производстве хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях;</p> <p>обеспечения технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий, кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами;</p> <p>ведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>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;</p> <p>планирования работы структурного подразделения (бригады);</p> <p>оценки эффективности деятельности структурного подразделения (бригады);</p> <p>принятия управленческих решений;</p>

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.</p> <p>виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления</p> <p>последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;</p> <p>правила хранения и требования к качеству простых хлебобулочных изделий, кондитерских изделий несложного приготовления;</p> <p>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.</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>Выполнение технологических расчетов сырья в процессе выполнения технологических операций производства, хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение технологических расчетов расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями</p> <p>Выполнение расчета производственной рецептуры для производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, норм выхода изделий и расхода компонентов основного и вспомогательного сырья, оценка качества готовых изделий в соответствии с требованиями стандартов. Оценка качества готовых изделий 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>Выполнение технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий;</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. Порядок и сроки приемки товара по количеству в</p>

1	2
	<p>торговом предприятии без тары или в поврежденной таре.</p> <p>Участие в обеспечении технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами</p> <p>Участие в обеспечении технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами</p> <p>Участие в обеспечении технологических режимов производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами</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>Осуществление процесса контроля качества поступающего сырья</p> <p>Определения оценки качества сырья в процессе производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с регламентами</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>Осуществление процесса контроля качества полуфабрикатов.</p> <p>Определения оценки качества полуфабрикатов и готовой продукции в процессе хлебопекарного производства в соответствии с регламентами</p> <p>Осуществление процесса контроля качества готовых изделий.</p> <p>Определения оценки качества готовой продукции в процессе производства кондитерских изделий, макаронных изделий в соответствии с регламентами</p> <p>Инструктаж на рабочем месте по охране труда и</p>

1	2
	<p>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>Участие в обеспечении технологических режимов производства хлеба и хлебобулочных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами</p> <p>Участие в обеспечении технологических режимов производства макаронных изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами</p> <p>Участие в обеспечении технологических режимов производства кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими параметрами</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>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>

1	2
	<p>Планирование объема производства и реализации продукции. Резервы увеличения объема производства и реализации продукции на предприятии.</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 технике безопасности. Ознакомление с рабочим местом и объектом работ.</p> <p>Подготовка основного сырья для приготовления различных видов теста в кондитерских изделиях</p> <p>Подготовка вспомогательного сырья для приготовления различных видов теста в кондитерских изделиях</p> <p>Пресное сдобное тесто. Технология приготовления, формовка, температурные режимы выпечки. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста: пироги, пирожки, ватрушки, печенье, сочники с творогом.</p> <p>Пряничное тесто: способы приготовления технология приготовления. Формовка, режим выпечки. Ассортимент изделий из пряничного теста: пряники, коврижки, коржики, их отличительные признаки.</p> <p>Вафельное тесто: технология приготовления, выпечка, формовка. Ассортимент изделий из вафельного теста.</p> <p>Сахарное тесто. Технология приготовления, выпечка, формовка. Ассортимент изделий с использованием сахарного полуфабриката, их отличительные признаки.</p> <p>Способы приготовления песочного теста. Ассортимент изделий из песочного теста: виды, их отличительные признаки.</p> <p>Способы приготовления слоёного теста. Подготовка масла для слоения. Слоение теста. Порядок раскатки. Формовка пластов и штучных изделий. Правила выпечки изделий из пресного слоёного теста.</p> <p>Характеристика бисквитного теста. Виды бисквитов. Приготовление бисквитного теста.</p> <p>Способы приготовления бисквитных</p>

1	2
	<p>полуфабрикатов разными способами. Технология приготовления масляного бисквитного теста. Правила формовки и выпечки бисквитного теста. Воздушное тесто. Характеристика воздушного теста. Состав воздушного теста. Технология и способы приготовления воздушного теста.</p> <p>Миндальное тесто. Характеристика миндального теста. Состав миндального теста. Технология и способы приготовления миндального теста.</p> <p>Ореховое тесто. Характеристика орехового теста. Состав орехового теста. Технология и способы приготовления орехового теста.</p> <p>Ассортимент изделий: полуфабрикаты для тортов, отличительные признаки. Торт «Полет». Торт «Фантазия». Приготовление полуфабрикатов для тортов.</p> <p>Ассортимент изделий: полуфабрикаты для пирожных, отличительные признаки. Пирожное «Воздушное двойное». Приготовление полуфабрикатов для пирожных.</p> <p>Ассортимент изделий: полуфабрикаты для печенья, отличительные признаки. Печенье воздушное «Меренги». Приготовление полуфабрикатов для печенья.</p> <p>Характеристика заварного теста. Состав заварного теста. Технология приготовления заварного теста. Соотношение продуктов в заварном тесте.</p> <p>Ассортимент пирожных: бисквитные, песочные, слоёные. Отличительные признаки, дефекты при приготовлении пирожных.</p>
<p>Форма промежуточной аттестации:</p>	<p>Зачет, дифференцированный зачет</p>

