

**Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Международный колледж сервиса»
(ГАПОУ «Международный колледж сервиса»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА
ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**
по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по профессии 19.01.04 Пекарь

Форма обучения – очная
Нормативный срок обучения – 2 года 10 месяцев
На базе основного общего образования
Профиль получаемого профессионального
образования – естественно-научный

Казань 2021

Утверждаю:
Зам. директора по УПР
Сидорова Л.Р. О.Р. Скальская
« 3 » сентябрь 2021 г.

Рабочая программа учебной /производственной/ практики «Разделка теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 19.01.04 Пекарь и положения об учебной и производственной практике студентов (курсантов), осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования, утвержденного приказом МОН РФ МОН РФ № 291 от 18 апреля 2013 г.

Организация – разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса», г. Казань, Республика Татарстан.

Сидорова Л.Р., Гайнетдинова Л.А. преподаватели специальных дисциплин в первой квалификационной категории *Л.Р. Сидорова*
подпись

Рассмотрена и утверждена на заседании методической группы дисциплин пищевых технологий ГАПОУ «МКС»

Протокол № 1 от 3 сентября 2021 г.

Руководитель методической группы дисциплин пищевых технологий *Л.А. Гайнетдинова*
Л.А. Гайнетдинова

Согласовано с работодателем

Масмарганова З.И. *Масмарганова З.И.*

2

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ	6
3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ	16
5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	22

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ.

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа профессионального модуля – является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 19.01.04 Пекарь, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.

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

ПК 4.3. Отделять 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.

Таблица 1. Цели и задачи практики, требования к результатам освоения

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">– выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;– сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;– выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;– наладки и регулирования режима работы печи;
Уметь	<ul style="list-style-type: none">– определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;– загружать полуфабрикаты в печь;– контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры;– определять готовность изделий при выпечке;– загружать печь;– определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;

	<ul style="list-style-type: none"> – 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;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> – методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; – режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; – условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; – ассортимент и выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикаты в печь; – методы расчеты 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

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы

учебной и производственной практики:

всего 756 часа, в том числе:

учебной практики – 252 часов;

производственной практики - 504 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности. Организация и ведение процессов размножения и выращивания дрожжей в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Таблица 2. Перечень профессиональных и общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
ПК 4.3.	Отделять 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.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 13	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ЛР 14	Работающий в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ЛР 16	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ЛР 19	Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.

3 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ /ПРАКТИКИ ПО ПМ.04

Таблица 3. Тематический план учебной практики

Код и наименование ПК, код и наименование МДК	Кол-во часов на учебную практику по ПМ и соответствующим МДК	Наименование тем учебной практики	Кол-во часов по темам
1	2	3	4

ПМ04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			
МДК 04.01 Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	144	Раздел 1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	36
		Раздел 2 Проводить работы по контролю и регулированию режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	36
		Раздел 3 Выполнять работы по отделке поверхности готовых хлебобулочных изделий.	36
		Раздел 4. Проводить работу по контролю и регулирования режима сушки, сухарных изделий.	36
МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	108	Раздел 5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	36
		Раздел 6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	72
МДК 04.03. Инновационные технологии в пекарском производстве		-	
Всего часов	252		

Таблица 4. Содержание программы учебной практики по ПМ.04

Код и наименования профессионального модуля, МДК и тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Объем часов на учебную практику	Уровень освоения
ПМ.04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий			
МДК 04. 01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	<i>Содержание учебного материала</i>	144	

Раздел 1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	1	Организация производства в пекарном отделении	6	3
	2	Подготовка хлебопекарных форм к выпечке	6	
	3	Определение готовности пшеничного хлеба к выпечке	6	
	4	Определение готовности ржаного хлеба к выпечке	6	
	5	Определение готовности ржано-пшеничного хлеба к выпечке	6	
	6	Определение готовности хлебобулочных изделий различного ассортимента к выпечке	6	
Раздел 2 Проводить работы по контролю и регулированию режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	1	Определение к готовности мучных кондитерских различного ассортимента к выпечке	6	3
	2	Технология выпекания мелкоштучных хлебобулочных изделий	6	
	3	Технология выпекания формованных сдобных булочек с различными начинками	6	
	4	Отделка выпеченных мелкоштучных хлебобулочных изделий до и после выпечки	6	
	5	Температурный режим выпекания пшеничного, хлеба подового и формового	6	
	6	Температурный режим выпекания ржаного хлеба подового и формового	6	
Раздел 3 Выполнять работы по отделке поверхности готовых хлебобулочных изделий.	1	Температурный режим выпекания ржаного хлеба подового и формового	6	
	2	Температурный режим выпекания ржано-пшеничного хлеба	6	
	3	Температурный режим выпекания дарницкого и столичного хлеба	6	
	4	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные фигурные изделия, сдобные плетенные изделия	6	
	5	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: формованные сдобные булочки с различными начинками	6	
	6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: слойки, булочки слоёные, булочка - конверт, булочка – книжка, ватрушка «Венгерская»	6	
Раздел 4. Проводить работу по контролю и регулирования	1	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6	

режима сушки, сухарных изделий.	2	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного песочного теста	6	
	3	Режимы выпечки бисквитного п/ф для изделий различного ассортимента	6	
	4	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста	6	
	5	Режимы выпечки заварного теста для изделий различного ассортимента	6	
	6	Режимы выпечки пресно-слоеного теста для изделий различного ассортимента	6	
МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала		108	
Раздел 5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	Приготовление отделочных полуфабрикатов: ароматизированная помада, сахарный и фруктовый сироп.		6	
	Приготовление отделочных полуфабрикатов: шоколадная глазурь		6	
	Отделка хлеба и хлебобулочных изделий различного ассортимента после выпечки		6	
	Отделка поверхности готовых изделий ароматизированной помадой		6	
	Отделка поверхности готовых изделий сахарным сиропом		6	
	Отделка поверхности готовых изделий фруктовым сиропом		6	
Раздел 6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	Отделка поверхности готовых изделий шоколадной глазурью		6	
	Отделка поверхности готовых изделий трюфельной и шоколадной посыпкой		6	
	Температурный режим сушки баранок из первого сорта муки: простые, сдобные (горчичные, детские, молочные, сахарные)		6	
	Температурный режим сушки сухарей простых, сдобных, сливочных, с маком, лимонных		6	
	Температурный режим сушки сухеш простых, с маком, лимонных, детских, молочных, сахарных		6	
	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного и сырцового способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь)		6	
	Технология приготовления вафельных листов, вафель с начинкой		6	

	Технология приготовления пирожных песочных: песочные полоски, кольцо, корзиночки, отделка поверхности	6	
	Технология приготовления рулетов бисквитных с начинкой фруктовой отделка поверхности	6	
	Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства для выпечки теста	6	
	Классификация и основные характеристики хлебопекарных печей	6	
	Техника безопасности при работе с хлебопекарной печью	6	
МДК 04.03. Инновационные технологии пекарском	в	-	

Таблица 5 Содержание производственной практики по ПМ.04

Код профессиональной компетенции	Наименование профессионального модуля, МДК	Кол-во часов на произ. практику по ПМ, по соответ. МДК	Виды работ
	ПМ 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий.		
ПК 4.1. - ПК 4.2.ПК.4.4 . -4.6.	МДК 04. 01. Технология выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	6	Организация производства в пекарном отделении
		6	Подготовка хлебопекарных форм к выпечке
		6	Определение готовности пшеничного хлеба к выпечке
		6	Определение готовности ржаного хлеба к выпечке
		6	Определение готовности ржано-пшеничного хлеба к выпечке
		6	Определение готовности хлебобулочных изделий различного ассортимента к выпечке
		6	Определение к готовности мучных кондитерских различного ассортимента к выпечке

		6	Технология выпекания мелкоштучных хлебобулочных изделий
		6	Технология выпекания формованных сдобных булочек с различными начинками
		6	Отделка выпеченных мелкоштучных хлебобулочных изделий до и после выпечки
		6	Температурный режим выпекания пшеничного, хлеба подового и формового
		6	Температурный режим выпекания ржаного хлеба подового и формового
		6	Температурный режим выпекания ржаного- пшеничного хлеба
		6	Температурный режим выпекания дарницкого и столичного хлеба
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные фигурные изделия, сдобные плетенные изделия
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: формованные сдобные булочки с различными начинками
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: слойки, булочки слоёные, булочка -конверт, булочка –книжка, ватрушка «Венгерская»
		6	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из дрожжевого теста
		6	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста
		6	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного песочного теста
		6	Режимы выпечки бисквитного теста для изделий различного ассортимента
		6	Режимы выпечки мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста
		6	Режимы выпечки заварного теста для изделий различного ассортимента
		6	Режимы выпечки пресно-слоеного теста для изделий различного ассортимента
		6	Приготовление отделочных полуфабрикатов: ароматизированная помада, сахарный и фруктовый сироп.
		6	Приготовление отделочных полуфабрикатов: шоколадная глазурь

		6	Отделка хлеба и хлебобулочных изделий различного ассортимента после выпечки
		6	Отделка поверхности готовых изделий ароматизированной помадой
		6	Отделка поверхности готовых изделий сахарным сиропом
ПК 4.1. - 4.6.	МДК 04.02. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	6	Отделка поверхности готовых изделий фруктовым сиропом
		6	Отделка поверхности готовых изделий шоколадной глазурью
		6	Отделка поверхности готовых изделий трюфельной и шоколадной посыпкой
		6	Температурный режим сушки баранок из первого сорта муки: простые, сдобные (горчичные, детские, молочные, сахарные)
		6	Температурный режим сушки сухарей простых, сдобных, сливочных, с маком, лимонных
		6	Температурный режим сушки сушек простых, с маком, лимонных, детских, молочных, сахарных
		6	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного и сырцового способа приготовления, отделка (шоколад, айсинг, глазурь)
		6	Технология приготовления вафельных листов, вафель с начинкой
		6	Технология приготовления пирожных песочных: песочные полоски, кольцо, корзиночки, отделка поверхности
		6	Технология приготовления рулетов бисквитных с начинкой фруктовой отделка поверхности
		6	Общие сведения о машинах и аппаратах хлебопекарного производства для выпечки теста
		6	Классификация и основные характеристики хлебопекарных печей
		6	Техника безопасности при работе с хлебопекарной печью
		6	Температурный режим выпекания изделий хлебобулочных любительских
		6	Температурный режим выпекания изделий хлебобулочных диетических
		6	Температурный режим выпекания хлеба дарницкого
6	Температурный режим выпекания хлеба столичного		

		6	Температурный режим выпекания хлеба, деликатесного
		6	Температурный режим выпекания хлеба, российского
		6	Температурный режим выпекания сушек
		6	Температурный режим выпекания баранок
		6	Температурный режим выпекания сухарных изделий
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: ватрушки с творогом
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: «лапти»
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: булочки «Бриош»
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдоба обыкновенная
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: крендель сдобный «Юбилейный»
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные фигурные изделия
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: сдобные плетеные изделия
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: слойки
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: булочки слоёные
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: булочка-конверт
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: булочка-книжка
		6	Температурный режим выпекания сдобы мелкоштучной: ватрушка «Венгерская»
		6	Температурный режим выпекания праздничных пирогов – открытых пирогов
		6	Температурный режим выпекания праздничных пирогов – полуоткрытых пирогов
		6	Температурный режим выпекания праздничных пирогов – закрытых пирогов
		6	Температурный режим выпекания кулебяк
		6	Температурный режим выпекания рыбников
		6	Температурный режим выпекания караваев
		6	Температурный режим выпекания калачей

		6	Температурный режим выпекания куличей
		6	Отделка поверхности готовых изделий ароматизированной помадой.
		6	Отделка поверхности готовых изделий сахарным или фруктовым сиропом.
		6	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного способа приготовления, отделка (шоколад)
		6	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного способа приготовления, отделка (шоколадная глазурь)
		6	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из заварного способа приготовления, отделка (айсинг)
		6	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из сырцового способа приготовления, отделка (глазурь)
		6	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из сырцового способа приготовления, отделка (айсинг)
		6	Технология приготовления пряничных кондитерских изделий из сырцового способа приготовления, отделка (шоколад)
		6	Технология приготовления пирожных песочных: песочные полоски и песочное кольцо, отделка
		6	Технология приготовления пирожных песочных: песочные корзиночки, отделка
		6	Технология приготовления рулетов бисквитных с начинкой фруктовой
		6	Технология приготовления кексов с различными наполнителями
		6	Технология приготовления ромовой бабы
ПК 4.1. - 4.6.	МДК 04.03. Инновационные технологии пекарском	В	Лабораторно – практические работы
	Итого	504	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ И /ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ПРАКТИКИ ПМ.04

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Учебная/производственная практика профессионального модуля «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» по профилю специальности 19.01.04 Пекарь проходит в лаборатории колледжа и специализированных предприятиях города.

Реализация программы практики предлагает наличие учебного кабинета, лаборатории.

Оборудование учебного кабинета, техническое оснащение и организации рабочего места:

- доска учебная;
- рабочее место преподавателя;
- столы, стулья для студентов на 12-15 обучающихся;
- шкафы для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.

Технические средства обучения: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

Оснащение лабораторий /цеха предприятий.

Таблица 6. Основное и вспомогательное технологическое оборудование

№ п/п	Наименование оборудования	Кол-во единиц на 15 рабочих мест
Весоизмерительное оборудование:		
1	Весы настольные электронные	15
Тепловое оборудование:		
2	Пароконвектомат	1
3	Конвекционная печь	1
4	Микроволновая печь	1
5	Расстоечный шкаф	1
6	Плита электрическая (с индукционным нагревом) по 2 коморки на обучающегося	7
7	Фритюрница	1
8	Электрогриль (жарочная поверхность)	1
9	Плита wok	1
10	Гриль саламандр	1
11	Электроблинница	1
12	Электромармиты	3
13	Кофемашинa с капучинатором	1

14	Электромармит	1
Холодильное оборудование:		
17	Шкаф холодильный	1
18	Шкаф морозильный	1
19	Шкаф шоковой заморозки	1
20	Охлаждаемый прилавок-витрина	1
Механическое оборудование:		
21	Тестораскаточная машина	1
22	Тестомесильная машина	5
23	Планетарный миксер	5
24	Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания)	1
25	Мясорубка	1
26	Слайсер	1
27	Машина для вакуумной упаковки	1
28	Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов)	1
29	Процессор кухонный	1
30	Овощерезка	1
31	Привод универсальный с механизмами для нарезки, протирания, взбивания	1
32	Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)	1
Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:		
33	Овоскоп	1
34	Нитрат тестер	1
Оборудование для мойки посуды:		
35	Машина посудомоечная	1
Вспомогательное оборудование:		
36	Стол производственный с моечной ванной	15
37	Стеллаж передвижной	2
38	Моечная ванна двухсекционная	1

Таблица 7. Инструмент, приспособления, принадлежности, инвентарь

№ п/п	Наименование инструмента, приспособлений, инвентаря и других средств обучения	Кол-во единиц на 15 рабочих мест	
		для индивидуального пользования	для группового пользования
1	Гастроемкости из нержавеющей стали		7
2	Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л	15	
3	Набор сотейников 0.6л, 0.8л	15	
4	Сковорода	15	
5	Гриль сковорода		5
6	Набор разделочных досок (пластик): желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая	15 комплектов	
7	Подставка для разделочных досок	15	

8	Мерный стакан	15	
9	Венчик	15	
10	Миски нержавеющая сталь	45	
11	Сито	15	
12	Шенуа	15	
13	Лопатки (металлические, силиконовые)	15	
14	Половник		7
15	Шумовка		5
16	Шипцы кулинарные универсальные		5
17	Шипцы кулинарные для пасты		2
18	Насадка для кондитерских мешков		3 комплекта
18	Набор ножей «поварская тройка»	15	
20	Набор выемок (различной формы)		2 комплекта
21	Корзина для мусора		4

4.2 Информационное обеспечение

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий– М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
2. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 448 с.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 384 с.
4. Драгилев А. И., Сезанаев Я.М. Оборудование для производства сахарных кондитерских изделий: учебник для нач. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016. – 272 с.
5. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования – М.: Издательский цент «Академия» 2016. – 336 с.

6. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016. – 256 с.

7. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова. – 6-е изд. стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 480 с.

8. Ковалев Н.И, Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи: учебник для технол. отделений техникумов общественного питания и сов. торговли. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Экономика, 1983. – 304 с.

9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: Учеб. для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина. – 2-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия»; Образовательно-издательский центр «Академия», 2015. – 184 с.

10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. образования: учеб. пособие для сред. проф. образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 3-е изд., стер; – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 272 с.

11. Мармурзина Л. В. Технология хлебопекарного производства: учебное пособие для сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2017. – 285с

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. для нач. проф образования: учеб. пособие для сред. проф. образования. – М.: Изд. центр «Академия», 2018. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Долгополова С. В. Новые кулинарные технологии /С.В. Долгополова – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 272 с.

2. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование /Евгений Крылов. – М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. -160 с.

3. Сборник рецептур и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

4. Татарская Л.Л. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. -112 с.

5. Хохлов Р.В. Тепловое оборудование / Роман Хохлов - М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005. – 164 с.

6. Харченко Н.Э. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 288 с.

Интернет-ресурсы:

1. <http://supercook.ru>
2. <http://www.millionmenu.ru/>
3. <http://www.gastronom.ru/>
4. <http://www.restoran.ru/>
5. <http://knigakulinara.ru/books/>

4.3 Общие требования к организации практики

Практика является обязательным разделом ПООП и СПП и представляет собой вид учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся. При реализации программы ПМ.04 предусматриваются следующие виды практик: учебная и производственная.

Учебная и производственная практика, при освоении обучающимися профессиональных компетенций, в рамках профессиональных модулей реализовываются, как в несколько периодов, так и рассредоточено, чередуясь с теоретическими занятиями, в рамках профессиональных модулей.

Учебная практика может проводиться, как в учебной лаборатории, в учебной кухне СПП, так и в организациях, направление деятельности, которых соответствуют профессиональной деятельности, указанной в 15.ФГОССПО по специализации 19.01.04 Пекарь.

Производственная практика проводится только в организациях, направление деятельности, которых соответствуют профилю подготовки обучающихся. Производственную практику рекомендуется проводить концентрированно.

Для обучающихся инвалидов или с ограниченными возможностями здоровья и требования по доступности. Аттестация по итогам производственной практики проводится с учётом (или на основании) результатов, подтвержденных документами соответствующих организаций. По результатам практики представляется отчёт, который соответствующим образом отличается.

4.4 Кадровое обеспечение практики

Руководство учебной/производственной практикой осуществляют преподаватели или мастера производственного обучения, а также работники предприятий/ организаций, закрепленные за обучающимися.

Преподаватели должны иметь высшее профессиональное образование по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза 3 года.

Мастера производственного обучения должны иметь уровень образования не ниже среднего профессионального по профилю специальности, проходить обязательную стажировку в профильных организациях не реже 1-го раза 3 года

Учебная практика, направленная на освоение рабочей профессии, предлагает наличие у преподавателя/мастера уровня квалификации по данной рабочей профессии.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ/ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ/ ПРАКТИКИ ПМ.04

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ПК 4.1. Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	Тест, Решение задач по расчету сырья, Наблюдение и оценка освоения компетенции в ходе прохождения обучающимися производственног о обучения.
	Проведение окончательной расстойки хлеба согласно, органолептическим показателям	
	Проведение окончательной расстойки мелкоштучных хлебных изделий согласно, органолептическим показателям	
	Проведение окончательной расстойки праздничных пирогов согласно, органолептическим показателям	
	Умение работать на оборудовании хлебопекарного цеха (устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 4.2. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Режим выпекания хлеба проведен согласно ГОСТа	
	Режим выпекания хлебобулочных изделий проведен согласно ГОСТа	
	Режим выпекания бараночных изделий проведен согласно ГОСТа	
	Режим выпекания мучных кондитерских изделий проведен согласно ГОСТа	
	Умение работать на оборудовании хлебопекарного цеха (устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 4.3 Выполнять работы по отделке поверхности готовых хлебобулочных изделий.	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	

	<p>Приготовление отделочной крошки, помадки, сахарного сиропа проведено, согласно сборника рецептур мучных кондитерских изделий</p>	
	<p>Отделка поверхности готовых изделий проведена согласно, сборника рецептур мучных кондитерских изделий</p>	
	<p>Умение работать на оборудовании отделочного цеха (устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)</p>	
ПК 4.4. Проводить работу по контролю и регулирования режима сушки сухарных изделий.	<p>Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ</p>	
	<p>Проведение работы по сушки сухарей проведена, согласно ГОСТа</p>	
	<p>Проведение работы по сушки сухарных плит проведена, согласно ГОСТа</p>	
	<p>Проведение работы по сушки бараночных изделий проведена, согласно ГОСТа</p>	
	<p>Умение работать на оборудовании сушильного цеха (устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)</p>	
ПК 4.5. Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	<p>Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ</p>	
	<p>Приготовление печенья сахарного, затяжного, сдобного проведено, согласно сборника рецептур</p>	
	<p>Приготовление, пряничных кондитерских изделий из заварного и сырцового способа проведено согласно, сборника рецептур</p>	
	<p>Приготовление вафельных листов, вафель с начинкой проведено согласно, сборника рецептур</p>	
	<p>Приготовление кексов с различными наполнителями проведено согласно, сборника рецептур</p>	
	<p>Приготовление ромовой бабы проведено согласно, сборника рецептур</p>	

	Умение работать на оборудовании кондитерского цеха (устройство, принцип работы, правила эксплуатации и ТБ при работе)	
ПК 4.6. Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	Демонстрация организации рабочего места и соблюдение личной гигиены в соответствии с требованиями СТН и ТБ	
	Обслуживание шкафов для сушки мелких хлебобулочных изделий проведено, верно	
	Обслуживание пекарских шкафов для выпекания хлеба и хлебобулочных изделий проведено, верно	
	Обслуживание пекарских шкафов для выпекания хлеба и хлебобулочных изделий проведено, верно	
	Обслуживание пекарских шкафов, подовых печей для выпекания мучных кондитерских изделий проведено, верно	
	Обслуживание конвекционных печей для выпекания хлеба и хлебобулочных изделий проведено, верно	

5.1 Контроль и оценка результатов освоения общих компетенций

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определенных руководителем.	Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач; Оценка эффективности и качества выполнения;	
Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач, осуществление коррекции собственной деятельности и ответственности за свою работу	
Осуществлять поиск информации, необходимой для	Эффективный поиск необходимой информации;	

эффективного выполнения профессиональных задач.	Использование различных источников, включая электронные	
Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация умений использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	
Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрация навыков работы в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством	
Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	Демонстрация готовности исполнять воинскую обязанность с применением полученных профессиональных знаний	