

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР

ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш. Булаш

Приказ № __ от _____ 202_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА

профессия 19.01.04 Пекарь



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа производственной практики «ПМ.03 Разделка теста» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 19.01.04 Пекарь, входящей в укрупненную группу 19.00.00. Промышленная экология и биотехнологии.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства».

Разработчик: Горченева Е.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ.03 Разделка теста» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) «ПКД»)

Протокол № от «___» _____ 20__ г.

Председатель ЦМК _____ Е.В.Горченева
Инициалы, фамилия

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ.03 Разделка теста» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.04 Пекарь

Протокол № от «___» _____ 20__ г.

Методист _____ Донченко Я.А.

СОГЛАСОВАНО с работодателем

Директор _____

«___» _____ 20__ г.
М.П.

©) Горченева Е.В.. – автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Место производственной практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Рабочая программа производственной практики является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии СПО 19.01.04 Пекарь в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Разделка теста и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

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

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

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

ПК 3.4. Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.

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

ПК 3.6. Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.

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

Рабочая программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовке работников в области технология легкой промышленности при наличии среднего (полного) общего образования. Опыт работы не требуется.

1.1. Цели и задачи производственной практики - требования к результатам освоения практики

С целью овладения данным видом деятельности обучающийся в ходе производственной практики должен:

Иметь практический опыт	<ul style="list-style-type: none">- деления теста вручную;- формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;- работы на тестоделительных машинах;- работы на машинах для формования тестовых заготовок;- разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;- настройки и регулирования режимов работы оборудования;- устранения мелких неполадок оборудования;
Уметь	<ul style="list-style-type: none">- делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;- проводить предварительную (промежуточную) расстойку;- придавать окончательную форму тестовым заготовкам;- работать с полуфабрикатами из замороженного теста;- укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;- смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;- контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;

	<ul style="list-style-type: none"> - производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; - обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста;
Знать	<ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; - ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; - массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; - способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; - порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; - рецептуры приготовления смазки; - приемы отделки поверхности полуфабрикатов; - режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; - причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; - устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; - правила безопасного обслуживания оборудования

1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики: 144 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Разделка теста**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
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 ее 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 в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
------	---

ВД	Разделка теста
ПК 3.1.	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
ПК 3.2.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования.
ПК 3.3.	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста.
ПК 3.4.	Разделявать полуфабрикаты из мороженого теста.
ПК 3.5.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы.
ПК 3.6.	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок.
ПК 3.7.	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.

В рамках программы производственной практики обучающимися формируются Личностные результаты воспитания:

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций	ЛР 2
Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	ЛР 4
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 5
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	ЛР 6
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7

Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Принимающий осознанный выбор профессии и возможностей реализации собственных жизненных планов; проявляющий отношение к профессиональной деятельности как возможности участия в решении личных, общественных, государственных, общенациональных проблем	ЛР 13
Демонстрирующий готовность и способность к продолжению образования, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности	ЛР 14
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	ЛР 15

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план производственной практики

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Количество часов
1	2	3
ОК.1-ОК.7 ПК3.1-ПК.3.7 ЛР1-15	Производственная практика ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА.	144
	Всего:	144

3.2. Содержание производственной практики

Формируемые компетенции (код, наименование)	Наименование МДК, входящих в состав ПМ, с указанием разделов (тем), обеспечивающих выполнение видов работ	Содержание и виды работ	Кол-во часов
1	2	3	4
ПМ.03 Разделка теста			
ПК3.1-ПК3.7 ОК.1-ОК.7 ЛР1-15	ПМ.03 РАЗДЕЛКА ТЕСТА.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Деление дрожжевого теста на куски вручную. 2. Округление тестовых заготовок. 3. Формование тестовых заготовок для различных видов хлебобулочных и сдобных изделий. 4. Укладка на листы, платки, в формы сформованные полуфабрикаты. 5. Деление, округление, формование заготовок из дрожжевого теста различных видов хлебобулочных и сдобных изделий с помощью тестоделительных, округлительных машин. 6. Натирка и отлежка теста для бараночных изделий 7. Разделка полуфабрикатов из замороженного теста 8. Обслуживание формующего оборудования. 9. Работа на комплексной механизированной линии разделки теста 10. Определение органолептически окончание расстойки. 11. Санитарное обслуживание оборудования для разделки теста 12. Обслуживание шкафа окончательной расстойки и регулирование режима расстойки полуфабрикатов 	144
		Дифференцированный зачет	
		Всего	144

4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Перечень документации, необходимой для проведения производственной практики

- ФГОС СПО по профессии
- Положение «О практической подготовке обучающихся в ГБПОУ РК «РКИГ»

- Учебный план.
- Программа профессионального модуля ПМ.
- Программа практики.
- Договор с предприятием.
- Приказ на практику.
- Направление на практику.
- Отчет по производственной практике.
- Характеристика обучающегося.
- Аттестационный лист.
- Дневник для прохождения практики.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению производственной практики

«Технология кондитерского производства»;

Лаборатории:

«Учебный кондитерский цех №1, №2»

«Техническое оснащение и организация рабочего места».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

доска, муляжи хлебобулочных, кондитерских изделий, планшеты, плакаты, таблицы, схемы приготовления;

Технические средства обучения:

компьютеры, проектор, экран;

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

технологическое оборудование, инвентарь, инструменты, посуда, производственные столы, производственные ванны, раковины.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

весомизмерительное оборудование, тестомесильная машина, взбивальная машина, пароконвектомат, пекарский шкаф, электрическая плита, холодильные шкафы; инструменты (ножи, скалки, формочки для выпечки), инвентарь (сотейники, сковороды, противни, кастрюли, кондитерские насадки, мешки), столовая посуда.

Оснащение баз практик:

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием ФГОС СПО, в том числе оборудования и инструментов (или их аналогов), используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации WorldSkills по компетенции «Флористика» конкурсного движения

«Молодые профессионалы» (WorldSkills) или их аналоги.

4.3. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. ГОСТ Р 51705.1-2001 "Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования". [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
2. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
3. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/document>
4. ГОСТ 31805-2012 Изделия хлебобулочные из пшеничной муки. Общие технические условия (утв. Межгосударственным Советом по стандартизации, метрологии и сертификации (Inter-Governmental Council on Standardization, Metrology, and Certification 42) 15.11.2012 г., Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии (1633-ст) 29.11.2012 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
5. СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 06.11.2001, с изм. и доп. № 1–4). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
6. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 21.05.2003 г.) [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
7. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». (в ред. Дополнения N 1, утв. Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 20.08.2002 N 27. Утв. Главным государственным санитарным врачом 06.11.2001 г.). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
8. СанПиН 2.3.4.3258-15 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий" (вместе с "СП 2.3.4.3258-15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарно-эпидемиологические правила") (Зарегистрировано в Минюсте России 19.02.2015 N 36110). [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>
9. ОСТ10-060-95.Торты пирожные. Технические условия. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://meganorm.ru>

Основные источники:

- 1.Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для СПО/ И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова.- 3-е изд., стер.- М.: Академия, 2016.- 384 с.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для НПО. - М.: Академия, 2003.
2. Бутейкис Н.Б., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО: - М.: Академия, 2010.
3. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие для НПО.- М.: Академия, 2011 г.
4. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд: уч. пособие для НПО. - М.: Академия, 2006.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб. пособие для студентов СПО.- М. Академия, 2007.
6. Потапова И.И. Изделия из теста: учебное пособие для НПО/ И. И. Потапова, Н.В. Корнеева.- 2-е изд., стер.- М. :Академия, 2012.- 64 с.
7. Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий/ Сост. А. В. Павлов.- СПб.: Профи, 2010.- 296 с.
8. Селезнев А. А. Библия Кондитера: кулинария/ А. Селезнев.- 3-е изд. доп.- М.: Эксмо, 2012.- 512 с.
9. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие для НПО.- М.: «Академия», 2009.
10. Цыганкова, Т.Б. Технология хлебопекарного производства: учебник для НПО/ Т.Б.Цыганкова. - М.: ПрофОбрИздат, 2010.
11. Профессиональные журналы «Гастрономъ», «Питание и общество», «Рестораторъ» и другие.
12. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В.. Кондитер: учебное пособие – Ростов-на Дону: Феникс 2012 г.
13. Шумилкина М.Н. Кондитер: практические работы: учебно-методическое пособие для НПО/М. Н. Шумилкина, Н. В. Дроздова.- Ростов н\Д: Феникс, 2012.- 190 с.
14. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий. – СПб.: Изд-во «ПРОФИКС», 2013 г.

Интернет-ресурс

1. Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных полезных советов [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://supercook.ru>
2. Тайны кулинарии [Электронный ресурс] - Режим доступа: <http://x-food.ru>

4.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.3.1. Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Реализация основной профессиональной образовательной программы по профессии/профессии среднего профессионального образования должна обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

4.3.2. Требования к руководителям практики от организации:

Для руководства практикой, проводимой в профильной организации, назначаются руководитель (руководители) практики из числа лиц, относящихся к профессорско-преподавательскому составу организации, организующей проведение практики (далее - руководитель практики от организации), и руководитель (руководители) практики из числа работников профильной организации (далее - руководитель практики от профильной организации).

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии:

- наличия положительного аттестационного листа по практике об уровне освоения профессиональных компетенций;
- наличия положительной характеристики организации на обучающегося, по освоению общих компетенций в период прохождения практики;
- полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на практику.

Критериями оценки являются уровень теоретического осмысления обучающимися своей практической деятельности (ее целей, задач, содержания, методов); степень и качество приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, уровень подготовленности обучающихся к самостоятельной профессиональной деятельности.

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь намеченный объем работы, требуемый планом практики, обнаружил умение правильно определять и эффективно решать основные задачи, оформленный пакет отчетной документации по практике.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который полностью выполнил намеченную на период практики программу работы, обнаружил умение определять основные задачи и способы их решения, проявил инициативу в работе, но не смог вести творческий поиск или не проявил потребность в творческом росте, допустил ошибки при оформлении отчетной документации по практике.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил программу работы, но не проявил глубоких знаний теории и умения применять ее на практике, допускал ошибки в планировании и решении задач и в оформлении отчетной документации.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, допускал ошибки в ходе проведения практики.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<ul style="list-style-type: none"> - деления теста вручную; - формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную; - работы на тестоделительных машинах; - работы на машинах для формования тестовых заготовок; - разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста; - настройки и регулирования режимов работы оборудования; - устранения мелких неполадок оборудования; 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> - делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; - проводить предварительную (промежуточную) расстойку; - придавать окончательную форму тестовым заготовкам; - работать с полуфабрикатами из замороженного теста; - укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; - смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов; - контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; - производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; - устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; - обслуживать дежеподъемники, тестоделители, оборудование для формования тестовых заготовок и расстойки теста; 	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> - устройство и принцип работы тесторазделочного оборудования; - ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных и мучных кондитерских изделий; - массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента; - способы разделки различных видов теста (песочного, слоеного, заварного и других), полуфабрикатов, кексов; - порядок укладки полуфабрикатов на листы, платки и в формы; - рецептуры приготовления смазки; - приемы отделки поверхности полуфабрикатов; - режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности; - причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления; - устройство и принцип работы оборудования для окончательной расстойки теста; - правила безопасного обслуживания оборудования 	<p><i>Устный опрос Тестирование Решение ситуационных задач - проверка и оценка решений индивидуальных задач, - тестирование по темам дисциплины. - оценка выполнения практических работ, - проверка и оценка выполнения индивидуальных творческих заданий, Промежуточная аттестация в форме экзамена</i></p>