

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.06 ТЕХНОХИМКОНТРОЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА**

профессия 19.01.04 Пекарь



г. Симферополь, 2022

Рабочая программа производственной практики «ПМ.06 ТЕХНОХИМКОНТРОЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА» 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: Мазур Н.В., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

Рабочая программа производственной практики по профессиональному модулю «ПМ.06 ТЕХНОХИМКОНТРОЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА» 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.06 ТЕХНОХИМКОНТРОЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА» 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.

## **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): **Технохимконтроль хлебопекарного производства**

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:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- применения нормативной документации с учетом новейших технологий производства;</li><li>- владения методами анализа показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</li><li>- владения применением нормативных документов на сырье и готовые изделия в процессе профессиональной деятельности;</li><li>- владения современными методами комплексной оценки свойств сырья, полуфабрикатов итоговой продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства, позволяющих устанавливать и строго соблюдать параметры технологического процесса на всех этапах производства от приёма сырья до выпуска готовой продукции;</li><li>- владения правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</li></ul>
<b>Уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- работать с нормативной и справочной документацией;</li><li>- составлять технологический план и проводить соответствующие расчеты;</li><li>- отбирать пробы и проводить органолептический анализ всех видов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;</li><li>- определять физико-химические показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li><li>- работать с лабораторными приборами и оборудованием;</li><li>- контролировать основные параметры и режимы по всем стадиям производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</li><li>- использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, готовых изделий для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li><li>- использовать стандарты и другие нормативные документы при проведении технохимического контроля качества сырья,</li></ul>

	<p>полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять приборы, оборудование, посуду, инвентарь, реактивы, обеспечивающие проведение анализов сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в соответствии с действующими в хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности документами ;</li> <li>- проводить определение показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- проводить анализ причин дефектов и болезней хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;</li> <li>- обеспечивать соблюдение правил и условий хранения основного и дополнительного сырья, хранения и реализации готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- разрабатывать нормы расхода сырья, производить расчеты норм расхода сырья и тароупаковочных материалов, разрабатывать планы оргтехнических мероприятий по экономии сырья, составлять основную документацию для установленных норм расхода сырья, разрабатывать программу производственного контроля.</li> </ul>
<b>Знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию технохимического контроля и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях;</li> <li>- организацию работы в производственно-технологических лабораториях и их функции;</li> <li>- показатели качества основного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и методы их определения;</li> <li>- методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой изделий, технологических параметров;</li> <li>- организацию приемки, условия и способы хранения сырья и готовых изделий;</li> <li>- приборы, оборудование, посуда, инвентарь, реактивы, обеспечивающие проведение анализов сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в соответствии с действующими в хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности документами;</li> <li>- виды нормативной и технической документации, применяемой при проведении технохимического контроля.</li> </ul>

**1.2. Количество часов на освоение программы производственной практики: 72 часа.**

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

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

### **1.2.1. Перечень общих компетенций**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
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)

В рамках программы производственной практики обучающимися формируются Личностные результаты воспитания:

Осознающий себя гражданином и защитником великой страны	<b>ЛР 1</b>
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	<b>ЛР 2</b>
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	<b>ЛР 3</b>
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<b>ЛР 4</b>
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	<b>ЛР 5</b>
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях	<b>ЛР 6</b>
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	<b>ЛР 7</b>
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	<b>ЛР 8</b>
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и	<b>ЛР 9</b>

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	
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	<b>ЛР 10</b>
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	<b>ЛР 11</b>
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	<b>ЛР 12</b>
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>	
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	<b>ЛР 13</b>
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	<b>ЛР 14</b>
Проявляющий способность самостоятельно реализовать свой потенциал в профессиональной деятельности	<b>ЛР 15</b>

### 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 ЛР1-15	Производственная практика ПМ.06 ТЕХНОХИМКОНТРОЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА.	72
	Всего:	72

### 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
<b>ПМ.06 ТЕХНОХИМКОНТРОЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА</b>			<b>72</b>
ОК.1-ОК.7 ЛР1-15	ПМ.06 ТЕХНОХИМКОНТРОЛЬ ХЛЕБОПЕКАРНОГО ПРОИЗВОДСТВА.	1. Контроль качества сырья и вспомогательных материалов	12
		2. Методы, основанные на физико-химических свойствах объектов исследования	12
		3. Методы определение углеводов	12
		4. Методы определение жиров	12
		5. Сравнительная характеристика методов определения редуцирующих сахаров	12
		6. Технохимический контроль выполнения мероприятий по борьбе с вредителями хлебных запасов	
		Дифференцированный зачет	
		<b>Всего</b>	<b>72</b>



#### **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**

5. «Технология кондитерского производства»;

Лаборатории:

6. «Учебный кондитерский цех №1, №2»

7. «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:**

весоизмерительное оборудование, тестомесильная машина, взбивальная машина, пароконвектомат, пекарский шкаф, электрическая плита, холодильные шкафы; инструменты (ножи, скалки, формочки для выпечки), инвентарь (соте́йники, 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.

### **7.1. 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-ресурсы:**

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- применения нормативной документации с учетом новейших технологий производства;</li> <li>- владения методами анализа показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- владения применением нормативных документов на сырье и готовые изделия в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- владения современными методами комплексной оценки свойств сырья, полуфабрикатов итоговой продукции хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства,</li> <li>позволяющих устанавливать и строго соблюдать параметры технологического процесса на всех этапах производства от приёма сырья до выпуска готовой продукции;</li> <li>- владения правилами обеспечения оптимальных условий формирования качества, хранения и реализации хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий</li> </ul>	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- работать с нормативной и справочной документацией;</li> <li>- составлять технологический план и проводить соответствующие расчеты;</li> <li>- отбирать пробы и проводить органолептический анализ всех видов сырья, полуфабрикатов, готовой продукции;</li> <li>- определять физико-химические показатели качества сырья, полуфабрикатов, готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- работать с лабораторными приборами и оборудованием;</li> <li>- контролировать основные параметры и режимы по всем стадиям производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий в соответствии с технологическими инструкциями;</li> <li>- использовать результаты контроля сырья, технологического процесса, готовых изделий для оптимизации производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- использовать стандарты и другие нормативные документы при проведении теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;</li> <li>- применять приборы, оборудование, посуду, инвентарь, реактивы, обеспечивающие проведение анализов сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в соответствии с действующими в хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности документами ;</li> <li>- проводить определение показателей качества сырья,</li> </ul>	<p><i>Оценка результата выполнения практических заданий, решения ситуационных задач и выполнения внеаудиторной самостоятельной работы</i></p>

<p>полуфабрикатов и готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить анализ причин дефектов и болезней хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;</li> <li>- обеспечивать соблюдение правил и условий хранения основного и дополнительного сырья, хранения и реализации готовых хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий;</li> <li>- разрабатывать нормы расхода сырья, производить расчеты норм расхода сырья и тароупаковочных материалов, разрабатывать планы оргтехнических мероприятий по экономии сырья, составлять основную документацию для установленных норм расхода сырья, <u>разрабатывать программу производственного контроля.</u></li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организацию теххимического контроля и учет на хлебопекарных, кондитерских и макаронных предприятиях;</li> <li>- организацию работы в производственно-технологических лабораториях и их функции;</li> <li>- показатели качества основного сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и методы их определения;</li> <li>- методы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой изделий, технологических параметров;</li> <li>- организацию приемки, условия и способы хранения сырья и готовых изделий;</li> <li>- приборы, оборудование, посуда, инвентарь, реактивы, обеспечивающие проведение анализов сырья, полуфабрикатов и готовых изделий в соответствии с действующими в хлебопекарной, кондитерской и макаронной промышленности документами;</li> <li>- виды нормативной и технической документации, применяемой при проведении теххимического контроля.</li> </ul>	<p><i>Устный опрос</i>  <i>Тестирование</i>  <i>Решение ситуационных задач</i>  <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка и оценка решений индивидуальных задач,</li> <li>- тестирование по темам дисциплины.</li> <li>- оценка выполнения практических работ,</li> <li>- проверка и оценка выполнения индивидуальных творческих заданий,</li> </ul> <b><i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i></b></p>