

РАССМОТРЕНА

МК «Сфера обслуживания»

 (название МК)
Хайлова Т.И.
(подпись) (ФИО председателя МК)

СОГЛАСОВАНА

И.о. заместителя директора по учебной работе

 О.А. Рейнгардт
«02» сентября 2021 г.

Протокол № 6 от «09» июня 2021 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ХЛЕБА,
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

для лиц с нарушениями интеллекта (легкая степень умственной отсталости)

по профессии 16472 ПЕКАРЬ
код, название профессии

вид образования: профессиональное обучение

форма обучения: очная

срок освоения АОППО: 1 год 10 месяцев

Канск, 2021г.

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля, для лиц с нарушением интеллекта (легкая степень умственной отсталости), по профессии 16472 Пекарь разработана на основании Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (ЕТКС), [Выпуск № 51](#) (утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, [Раздел ЕТКС «Хлебопекарно-макаронное производство»](#)), Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 798 от 02 августа 2013 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 29749) от 20 августа 2013г 260807.01 Пекарь в редакции Приказа Минобрнауки России от 09.04.2015 N 390, сборника учебных планов и программ для профессиональной подготовки и повышения квалификационных рабочих по профессии «Пекарь», Института развития профессионального образования (Москва 2002 г.), с учетом «Перечня профессий рабочих, должностей служащих по которым осуществляется профессиональное обучение» (утвержден приказом № 513 Минобрнауки РФ от 02.07.2013года), и «Рекомендаций по разработке и реализации адаптированных образовательных программ профессионального обучения для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями интеллекта»; Письма Минпросвещения России от 11.02.2019 N 05-108 "О профессиональном обучении лиц с различными формами умственной отсталости" (вместе с "Разъяснениями по вопросам организации профессионального обучения лиц с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)").

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ АДАПТИРОВАННОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

1. ПАСПОРТ АДАптиРОВАННОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.01 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ХЛЕБА,ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,БАРАНОЧНЫХ И СУХАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ

1.1. Область применения рабочей программы

Адаптированная рабочая программа профессионального модуля ПМ.01Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий является частью адаптированной образовательной программы для лиц с нарушением интеллекта (умственной отсталостью), по профессии 16472 Пекарь.

Программа предназначена для профессиональной подготовки рабочих по профессии Пекарь, адаптированная для лиц с ОВЗ (с различными формами умственной отсталости).

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными трудовыми функциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Пекарь 2-ГО РАЗРЯДА

Характеристика работ.

Ведение процесса выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий под руководством пекаря более высокой квалификации. Смазка и укладка изделий на лотки, вагонетки, транспортер. Отбраковка изделий. Транспортировка вагонеток с готовой продукцией и порожних вагонеток для загрузки. Проверка состояния лотков. Смазка форм вручную.

Должен знать:

основы технологического процесса выпечки хлебобулочных и мучных-кондитерских изделий; продолжительность выпечки вырабатываемых изделий, признаки их готовности; способы укладки вырабатываемых изделий на лотки, вагонетки, транспортер.

Должен уметь:

производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте на хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

Пекарь 3-ГО РАЗРЯДА

Характеристика работ.

Ведение технологического процесса выпечки до 3 т хлеба в смену, или до 2 т булочных изделий, или до 1 т сухарных и бараночных изделий; выпечки мучнисто-кондитерских изделий на немеханизированных печах или на одной-двух механизированных конвейерных печах, в одном-двух электрошкафах.

Укладка тестовых заготовок на лопаты, листы, кассеты, формы. Посадка тестовых заготовок на под (или люльки) печи. Сушка сухарей в сушильных камерах и печах. Выборка готовых изделий из печей и камер. Контроль температурного и парового режимов пекарной и сушильной камер. Регулирование движения печного конвейера и работы механизмов по посадке, выборке и опрыскиванию хлеба. Определение готовности тестовых заготовок к выпечке. Укладка изделий в тару. При посадке тестовых заготовок в печь для выработки ржаных сортов хлеба обслуживание тестоделительной машины и контроль процесса расстойки теста. При производстве: формового хлеба - выбивка из форм; штучных и мелкоштучных изделий - надрезка вручную или на машине, смазывание теста; бараночных изделий - обсушивание обваренных тестовых колец; пирожков - обжаривание или выпечка; сухарных изделий - загрузка сушильных камер вагонетками, печи - листами, кассетами с полуфабрикатами. При небольшом объеме работ выполнение операций по подготовке муки к производству, замешиванию и формованию теста. При выпечке изделий в жаровых печах наблюдение, контроль работы топки, подготовка пекарной камеры к выпечке. На пекарнях, оборудованных электропечами, раскладывание тестовых заготовок на листы, взвешивание их, ручная надрезка; закатывание вагонеток, укладывание листов в расстойные и пекарные камеры, выкатывание вагонеток из камер; наблюдение за режимом расстойки и выпечки; отбраковка и укладывание готовой продукции в лотки

Должен знать:

технологические процессы производства хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, параметры температурного и парового режимов их выпечки, способы раскладки изделий на под, листы; методы определения готовности тестовых заготовок к выпечке и качества готовой продукции; способы регулирования продолжительности выпечки хлебобулочных и мучнисто-кондитерских изделий, увлажнения пекарной камеры; факторы, влияющие на выход хлеба, и методы их расчета; производительность печи; устройство, принцип работы и правила эксплуатации обслуживаемого оборудования; требования, государственные стандарты на вырабатываемые хлебобулочные и мучнисто-кондитерские изделия.

Должен уметь:

производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства к работе; соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в хлебобулочном производстве; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции

Вышеперечисленные требования к результатам освоения профессионального модуля направлены на формирование следующих **общих и профессиональных компетенций:**

Код	Наименование компетенции
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость 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.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ПК 1.1	Подготавливать и дозировать сырье.
ПК 1.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам
ПК 1.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении
ПК 1.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста
ПК 1.5	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
ПК 1.6	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы
ПК 1.7	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 1.8	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных, сухарных изделий
ПК 1.9	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 1.10	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий

Выпускник, освоивший адаптированную программу профессионального обучения, должен обладать специальными компетенциями, включающими в себя способность:

СК 1. Проявлять навыки самостоятельной производственной деятельности, основанные на принципах соблюдения требований безопасности.

СК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из знаний основ законодательства и социальных норм.

СК 3. Использовать знания по финансовой грамотности для планирования профессиональной деятельности и успешной социализации в современном обществе.

СК 4. Использовать возможности ИТ-технологий для осуществления поиска информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

СК 5. Уметь проявлять культуру общения, грамотность устной речи в общении с коллегами, потребителями услуг.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего учебной нагрузки обучающегося - 1903 часов, в том числе:
теоретическая подготовка – 373 часа,
лабораторные и практические работы – 132 часа,
учебная и производственная практики – 1530 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

М. 01 Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)		Практика		
			всего, часов	в т.ч. лабораторные и практические работы, часов	Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)	
							4
1	2						
	МДК 01.01	73	73	16			
	МДК 01.02	300	300	58			
	Учебная практика	1242			1242		
	Производственная практика	288					288
	Всего:	1903	373	74	1242		288

2.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

ПМ. 01 Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции	
1	2	3	4	5	
МДК 01.01 Оборудование хлебопекарного производства					
І курс		73			
Тема 1	Содержание учебного материала			ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 1.4. ПК 1.8.	
	1	Введение. Предмет оборудование хлебопекарных предприятий: понятие, содержание, значение, связь с другими предметами	1		1
Тема 2 Структурные элементы аппаратов поточных линий хлебопекарного	Содержание учебного материала		16	1	ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 1.4. ПК 1.8.
	2	Требование к качеству, требования к материалам, используемым для изготовления машин	1	1	
	3	Классификация оборудования ХПП, механическое оборудование по функциональному назначению	1	1	
	4	Основные части и детали машин.	1	2	
	5	Основные этапы и машинно-аппаратные схемы ХПП	1	2	
	6	Классификация хлебопекарных предприятий и оборудования	1	2	
	7	Характеристика минипекарни	1	1	

производства	8	Оборудование для механического транспортирования сыпучих и штучных грузов: ленточные транспортеры. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	1	
	9	Оборудование для механического транспортирования сыпучих и штучных грузов: ковшовые элеваторы «Нория». Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	1	
	10	Оборудование для бестарной перевозки муки. Автомуковоз.	1	2	
	11	Оборудование для бестарного хранения муки. Силосы.	1	2	
	12	Оборудование для бестарного хранения муки. Бункера.	1	2	
	13	Сортировочно-калибровочное оборудование. Просеиватель МПМ-800. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	14-17	Практическая работа №1 Устройство, принцип действия, правила эксплуатации МПМ-800.	4	2	
Тема 3 Оборудование для подготовки сырья		Содержание учебного материала	5		ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 1.4. ПК 1.8.
	18	Солерастворители. Основные части, принцип действия	1	1	
	19	Правила эксплуатации и техника безопасности солерастворителя ХСР-3	1	2	
	20	Жирорастопитель Х-15Д. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	21	Дозаторы муки, воды и жидких компонентов. Назначение-использование.	1	1	
	22	Правила эксплуатации дозаторов муки, воды и жидких компонентов.	1	1	
Тема 4 Оборудование для замеса теста		Содержание учебного материала	8	2	ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 1.4. ПК 1.8.
	23	Тестомесильная машина ТММ-1М. Назначение и основные части.	1	2	
	24	Правила эксплуатации ТММ-1М и техника безопасности.	1	2	
	25	Тестомесильная машина МТИ-100. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	26	Тестомесильная машина МТИ-15. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	27-30	Практическая работа №2. Устройство, принцип действия, правила эксплуатации ТММ-1М	4	1	
Тема 5 Оборудование		Содержание учебного материала	9		ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 1.4.

ние для порционно го приготовления теста					ПК 1.8.
	31	Тестоделительная машина. Назначение.	1	2	
	32	Принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	33	Тестоокруглительная машина. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	34	Тестоформовочная машина. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	35	Эксплуатация формующих машин. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	36	Тестораскаточная машина. Назначение, принцип действия,	1	1	
	37	Эксплуатация тестораскаточных машин. техника безопасности.	1	1	
	38	Миксеры. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
39	Механизмы для надрезания тестовых заготовок. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2		
Тема 6 Оборудование для расстойки тестовых заготовок		Содержание учебного материала	8	2	ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 1.4. ПК 1.8.
	40	Термовлажностный режим в расстойных шкафах. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	41	Контейнерные шкафы расстойки. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	42	ШРЭ-2.1 для предварительной и окончательной расстойки. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	43	Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	1	2	
	44 47	Практическая работа № 3. Оборудование для расстойки тестовых заготовок	4	2	
Тема 7 Разбрызгивающее устройство		Содержание учебного материала	2	2	ОК 2. ОК 3. ОК 4., ПК 1.4., ПК 1.8.
	48	Спреи, аэрограф. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	49	Спреи, аэрограф. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	50	Проверочная работа	1	2	
	51	Проверочная работа	1	2	

Тема 8 Холодильное оборудование		Содержание учебного материала	7		ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 1.4. ПК 1.8.
	52	Холодильные шкафы. Назначение, принцип действия, техника безопасности.	1	2	
	53	Общие правила эксплуатации холодильных шкафов. Назначение, принцип действия, техника безопасности.	1	2	
	54	Шкафы шокового охлаждения и заморозки. Назначение, принцип действия, техника безопасности.	1	2	
	55	Общие правила эксплуатации шкафов шокового. Назначение, принцип действия, техника безопасности.охлаждения и заморозки	1	2	
	56	Холодильные прилавки-витрины. Назначение, принцип действия, техника безопасности.	1	2	
	57	Холодильные столы. Назначение, принцип действия, техника безопасности.	1	2	
	58	Льдогенераторы. Назначение, принцип действия, техника безопасности.	1	2	
Тема 9 Оборудование и приборы для измерения			6		ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 1.4. ПК 1.8.
	59	Общие сведения оборудования и приборов для измерений	1		
	60	Весоизмерительное оборудование. Общие правила эксплуатации весоизмерительного оборудования	1	2	
	61 - 64	Практическая работа № 4. Весовое оборудование. Общие сведения оборудования и приборов для измерений.	4	2	
Тема 10 Хлебопекарные печи		Содержание учебного материала	6		ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 1.4. ПК 1.8.
	65	Жарочные и пекарные шкафы Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	66	Хлебопекарные печи. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	67	Ротационные печи. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	68	Конвектоматы. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	69	Пароконвектоматы. Назначение, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности.	1	2	
	70	Индукционные плиты. Общие правила эксплуатации.	1	2	

		Назначение, принцип действия, техника безопасности.			
Тема 11 Оборудова ние хлебохрани лищ и экспедици й		Содержание учебного материала	3	2	ОК 2. ОК 3. ОК 4. ПК 1.4. ПК 1.8.
	71	Оборудование для транспортирования и сортирования продукции.	1	2	
	72	Оборудование для охлаждения и замораживания хлебной продукции.	1	2	
	73	Оборудование для упаковывания и фасования.	1	2	
МДК 02. <u>Технология хлебопекарного производства</u>					
І курс			156		
Тема 1 Введение	Содержание учебного материала				ПК 1.1- ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
			4		
	1	Общая технологическая схема производства хлеба	1	1	
	2	Общая технологическая схема производства хлебобулочных изделий	1	1	
	3	Хлебопекарная промышленность	1	1	
4	Промышленность на современном этапе	1	1		
Тема 2 Хранение и подготовка	Содержание учебного материала		10		ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	5	Условия приема сырья.	1	1	
	6	Условия приема сырья.	1	1	
	7	Порядок и правила подготовки сырья к производству.	1	2	
	8	Порядок и правила подготовки сырья к производству	1	2	
	9	Порядок и правила подготовки сырья к производству	1	2	
	10	Требования к качеству сырья.	1	1	
	11	Требования к качеству сырья.	1	1	
	12	Условия и сроки хранения. Процессы, происходящие в муке при хранении	1	1	
13- 14	Практическая работа № 1. Подготовка сырья к производству	2	2		
Тема 3. Приготовл ение теста	Содержание учебного материала		36		ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	15	Замес дрожжевого теста безопарным способом	1		
	16	Замес дрожжевого теста безопарным способом	1		
	17	Назначение и способы замеса теста.	1		

	18	Процессы, происходящие при замесе теста.	1		
	19	Процессы, происходящие при замесе теста.	1		
	20	Производственная рецептура для замеса теста.	1		
	21	Производственная рецептура для замеса теста.	1		
	22	Производственная рецептура для замеса теста.	1		
	23	Замес дрожжевого теста опарным способом	1		
	24	Замес дрожжевого теста опарным способом	1		
	25	Замес дрожжевого теста опарным способом	1		
	26	Разрыхление теста и способы разрыхления теста.	1		
	27	Разрыхление теста и способы разрыхления теста.	1		
	28	Брожение и созревание теста.	1		
	29	Брожение и созревание теста.	1		
	30	Брожение и созревание теста.	1		
	31	Процессы, происходящие при брожении теста.			
	32	Факторы, влияющие на процесс брожения.	1	2	
	33	Практическая работа № 2. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Органолептическая оценка готовности опары дрожжевого теста.	6	2	
	38				
	39	Практическая работа № 3. Приготовление дрожжевого теста безопарным способом.	6	2	
	44				
	45	Практическая работа № 4. Приготовление дрожжевого слоеного теста.	6	1	
	50				
Тема 4. Способы приготовления теста		Содержание учебного материала	24		
	51	Виды теста	1	1	ПК 1.1- ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	52	Рецептуры на хлеб подовый.	1	2	
	53	Технологическая схема приготовления хлеба подового.	1	2	
	54	Рецептуры на хлеб формовой	1	2	
	55	Технологическая схема приготовления хлеба формового.	1	2	
	56	Рецептуры на хлеб дарницкий	1	2	
	57	Технологическая схема приготовления хлеба дарницкого.	1	2	
	58	Рецептуры на хлеб из муки 1 сорта	1	2	
59	Технологическая схема приготовления хлеба 1 сорта	1	2		
	60	Рецептура приготовления хлебобулочных изделий (батон нарезной из муки высшего сорта)	1	2	

	61	Рецептура приготовления хлебобулочных изделий (батон нарезной из муки высшего сорта)	1	2	
	62	Рецептура приготовления хлебобулочных изделий (сайки)	1	2	
	63	Рецептура приготовления хлебобулочных изделий (сайки)	1	2	
	64	Рецептура приготовления хлебобулочных изделий (сайки)	1	2	
	65	Рецептура приготовления хлебобулочных изделий (сайки)	1		
	66	Рецептура приготовления хлебобулочных изделий (плетенки)	1	2	
	67	Контрольная работа	1	2	
	68		1		
	69	Виды теста, дрожжевое безопасным способом	1	2	
	70	Виды теста, дрожжевое опарным способом	1	2	
	71	Рецептуры на хлеб и хлебобулочные изделия.	1	2	
	72	Рецептуры на хлеб и хлебобулочные изделия	1	2	
	73	Рецептуры на хлеб и хлебобулочные изделия	1	2	
	74	Определение готовности теста, способы консервирования полуфабрикатов	1		
	75	Требования к качеству полуфабрикатов	1		
	76	Требования к качеству полуфабрикатов	1	2	
Тема 5. Разделка и расстойка теста		Содержание учебного материала	48		ПК 1.1- ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	77	Понятие и основные этапы разделки теста, деление теста на куски заданной массы	1	2	
	78	Понятие и основные этапы разделки теста, деление теста на куски заданной массы	1	2	
	79	Понятие и основные этапы разделки теста, деление теста на куски заданной массы	1	2	
	80	Понятие и основные этапы разделки теста, деление теста на куски заданной массы	1	2	
	81	Понятие и основные этапы разделки теста, округление кусков теста	1	2	
	82	Понятие и основные этапы разделки теста, округление кусков теста	1	2	
	83	Понятие и основные этапы разделки теста, округление кусков теста	1	2	
	84	Понятие и основные этапы разделки теста, округление кусков теста	1	2	
	85	Понятие и основные этапы разделки теста, округление кусков теста	1	2	

86	Разделка теста для различного ассортимента, для формовых сортов хлеба из пшеничной муки	1	2	
87	Разделка теста для различного ассортимента, для формовых сортов хлеба из пшеничной муки	1	2	
88	Разделка теста для различного ассортимента, для формовых сортов хлеба из ржаной муки	1	2	
89	Разделка теста для различного ассортимента, для формовых сортов хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки	1	2	
90	Разделка теста для различного ассортимента, для формовых сортов хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки	1	2	
91	Основные операции разделки теста; их назначение.	1	2	
92	Основные операции разделки теста; их назначение.	1	2	
93	Основные операции разделки теста; их назначение.	1	2	
94	Основные операции разделки теста; их назначение.	1	2	
95	Основные операции разделки теста; их назначение.	1	2	
96	Основные операции разделки теста; их назначение.	1	2	
97	Основные операции разделки теста; их назначение.	1	2	
98	Основные операции разделки теста; их назначение.	1	2	
99	Виды и правила разделки для формовых сортов пшеничного и ржаного хлеба	1	2	
100	Виды и правила разделки для формовых сортов хлеба пшеничного и ржаного хлеба	1	2	
101	Виды и правила разделки для подовых сортов пшеничного и ржаного хлеба	1	2	
102	Виды и правила разделки для подовых сортов пшеничного и ржаного хлеба	1	2	
103	Виды и правила разделки теста в пекарнях малой мощности	1	2	
104	Виды и правила разделки теста в пекарнях малой мощности	1	2	
105	Виды и правила разделки теста в пекарнях малой мощности	1	2	
106	Виды и правила разделки теста в пекарнях малой мощности	1	2	
107	Виды и правила разделки теста на тестоделительных машинах	1	2	
108	Виды и правила разделки теста на тестоделительных машинах	1	2	
109	Разделка теста на тестоокруглительных машинах	1	2	
110	Разделка теста на тестоокруглительных машинах	1	2	
111	Разделка теста на тестоформирующих машинах	1	2	

	112	Разделка теста на тестоформирующих машинах	1	2	
	113	Разделка теста на тестоформирующих машинах	1	2	
	114	Основные операции разделки теста для булочных изделий их назначение.	1	2	
	115	Основные операции разделки теста для булочных изделий их назначение	1	2	
	116	Основные операции разделки теста для сдобных изделий их назначение	1	2	
	117	Основные операции разделки теста для сдобных изделий их назначение	1	2	
	118	Основные операции разделки теста для любительских изделий их назначение	1	2	
	119	Основные операции разделки теста для любительских изделий их назначение	1	2	
	120	Основные операции разделки теста для замороженных полуфабрикатов их назначение	1	2	
	121	Основные операции разделки теста для замороженных полуфабрикатов их назначение1	1	2	
	122	Расстойка тестовых заготовок	1	2	
	123	Продолжительность расстойки; ее регулирование. Технологические параметры	1	2	
	124	Окончательная расстойка	1	2	
Тема 6. Выпечка хлеба и хлебобулоч ных изделий		Содержание учебного материала	30	2	ПК 1.1- ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	125	Процессы, происходящие в тестяной заготовке при выпечке	1	2	
	126	Процессы, происходящие в тестяной заготовке при выпечке	1	2	
	127	Процессы, происходящие в тестяной заготовке при выпечке	1	2	
	128	Процессы, происходящие в тестяной заготовке при выпечке	1	2	
	129	Процессы, происходящие в тестяной заготовке при выпечке	1	2	
	130	Процессы, происходящие в тестяной заготовке при выпечке	1	2	
	131	Особенности выпечки видов изделий различного ассортимента	1	2	
	132	Особенности выпечки видов изделий различного ассортимента	1	2	
	133	Особенности выпечки видов изделий различного ассортимента	1	2	
	134	Особенности выпечки видов изделий различного ассортимента	1	2	
	135	Особенности выпечки видов изделий различного ассортимента	1	2	
	136	Особенности выпечки видов изделий различного ассортимента	1	2	
	137	Особенности выпечки видов изделий различного ассортимента	1	2	
	138	Особенности выпечки видов изделий различного ассортимента	1	2	

	139	Особенности выпечки видов изделий различного ассортимента	1	2	
	140	Особенности выпечки видов изделий различного ассортимента	1	2	
	141	Режимы выпечки хлебных изделий	1	2	
	142	Режимы выпечки хлебных изделий	1	2	
	143	Режимы выпечки хлебных изделий	1	2	
	144	Режимы выпечки хлебных изделий.	1	2	
	145	Режимы выпечки хлебных изделий.	1	2	
	146	Режимы выпечки хлебных изделий.	1	2	
	147	Режимы выпечки хлебных изделий.	1	2	
	148	Режимы выпечки хлебных изделий.	1	2	
	149	Практическая работа № 5. Составление технологических схем разделки	6	2	
	154	теста для различных видов изделий.			
	155	Контрольная работа	2	2	
	156				
Тема 7. Технология приготовлен я дрожжевог теста и изделий из него		Содержание учебного материала	76		ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	157	Технология приготовления хлеба дарницкого.	1	2	
	158	Технология приготовления хлеба дарницкого.	1	2	
	159	Технология приготовления хлеба столичного.	1	2	
	160	Технология приготовления хлеба столичного.	1	2	
	161	Технология приготовления хлеба российского.	1	2	
	162	Технология приготовления хлеба российского.	1	2	
	163	Технология приготовления хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта.	1	2	
	164	Технология приготовления хлеба белого из пшеничной муки высшего сорта.	1	2	
	165	Технология приготовления хлеба белого из пшеничной муки первого сорта.	1	2	
	166	Технология приготовления хлеба белого из пшеничной муки первого сорта.	1	2	
	167	Технология приготовления хлеба белого из пшеничной муки второго сорта.	1	2	
	168	Технология приготовления хлеба белого из пшеничной муки второго сорта.	1	2	
	169	Технология приготовления сдобных изделий: булочка с маком.	1	2	
	170	Технология приготовления сдобных изделий: булочка с маком.	1	2	
	171	Технология приготовления сдобных изделий: булочка детская.	1	2	
	172	Технология приготовления сдобных изделий: булочка детская.	1	2	
173	Технология приготовления сдобных изделий: булочка октябренок.	1	2		
174	Технология приготовления сдобных изделий: булочка октябренок.	1	2		

	175	Технология приготовления сдобных изделий: булочка колобок.	1	2	
	176	Технология приготовления сдобных изделий: булочка колобок.	1	2	
	177	Технология приготовления сдобных изделий: рожок алтайский.	1	2	
	178	Технология приготовления сдобных изделий: рожок алтайский.	1	2	
	179	Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка горчичная.	1	2	
	180	Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка горчичная.	1	2	
	181	Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка днепровская.	1	2	
	182	Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка днепровская.	1	2	
	183	Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка столичная.	1	2	
	184	Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка столичная.	1	2	
	185	Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка с тмином.	1	2	
	186	Технология приготовления сдобных изделий хлебобулочных мелкоштучных: булочка с тмином.	1	2	
	187	Технология приготовления сдобных изделий: сайка.	1	2	
	188	Технология приготовления сдобных изделий: сайка	1	2	
	189	Технология приготовления сдобных изделий: булочка веснушка.	1	2	
	190	Технология приготовления сдобных изделий: булочка веснушка.	1	2	
	191	Технология приготовления сдобных изделий: булочка сдобная.	1	2	
	192	Технология приготовления сдобных изделий: булочка сдобная.	1	2	
	193	Технология приготовления сдобных изделий: булочка славянская.	1	2	
	194	Технология приготовления сдобных изделий: булочка славянская.	1	2	
	195	Технология приготовления сдобных изделий: лепешка сметанная.	1	2	
	196	Технология приготовления сдобных изделий: лепешка сметанная.	1	2	
	197	Технология приготовления сдобных изделий: сдоба обыкновенная.	1	2	
	198	Технология приготовления сдобных изделий: сдоба обыкновенная.	1	2	
	199	Технология приготовления сдобных изделий: сдоба обыкновенная.	1	2	

	200	Технология приготовления сдобных изделий: сдоба выборгская.	1	2	
	201	Технология приготовления сдобных изделий: сдоба выборгская.	1	2	
	202	Технология приготовления сдобных изделий: сдоба выборгская.	1	2	
	203	Технология приготовления сдобных изделий: ватрушка сдобная с творогом.	1	2	
	204	Технология приготовления сдобных изделий: ватрушка сдобная с творогом.	1	2	
	205	Технология приготовления сдобных изделий: булочка ароматная.	1	2	
	206	Технология приготовления сдобных изделий: булочка ароматная.	1	2	
	207	Технология приготовления сдобных изделий: плюшка московская.	1	2	
	208	Технология приготовления сдобных изделий: плюшка московская.	1	2	
	209	Технология приготовления сдобных изделий: крендель с маком.	1	2	
	210	Технология приготовления сдобных изделий: крендель с маком.	1	2	
	211	Технология приготовления сдобных изделий: булочка с цукатами.	1	2	
	212	Технология приготовления сдобных изделий: булочка с цукатами.	1	2	
	213	Технология приготовления сдобных изделий: сдобы обыкновенной.	1	2	
	214	Технология приготовления сдобных изделий: сдобы обыкновенной.	1	2	
	215	Технология приготовления сдобных изделий: сдобы обыкновенной.	1	2	
	216	Технология приготовления сдобных изделий: сдобы обыкновенной.	1	2	
	217	Практическая работа № 6			
	232	1.Технология приготовления изделий из дрожжевого теста безоопарным способом. 2. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом. 3. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста опарным способом.	1	2	
Тема 8		Содержание учебного материала	14		ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
Технология	233	Технология приготовления бараночных изделий: из муки 1 сорта.	1	1	
приготовле	234	Технология приготовления бараночных изделий: из муки 1 сорта.	1	1	
ния	235	Технология приготовления бараночных изделий: баранки молочные из пшеничной муки высшего сорта.	1	1	
бараночных	236	Технология приготовления бараночных изделий: баранки молочные из пшеничной муки высшего сорта.	1	1	
изделий	237	Технология приготовления бараночных изделий: сдобные.	1	1	
	238	Технология приготовления бараночных изделий: сдобные.	1	1	

	239	Технология приготовления бараночных изделий: сушка ванильная.	1	1	
	240	Технология приготовления бараночных изделий: сушка горчичная.	1	1	
	241	Практическая работа №7	6	1	
	246	Технология приготовления бараночных изделий			
Тема 9. Расстойка изделий		Содержание учебного материала	15	2	ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	247	Расстойка тестовых заготовок, её технологическое значение.	1	2	
	248	Расстойка тестовых заготовок, её технологическое значение.	1	2	
	249	Расстойка тестовых заготовок, её технологическое значение.	1	2	
	250	Предварительная расстойка. Ее технологическое значение.	1	2	
	251	Предварительная расстойка. Ее технологическое значение.	1	2	
	252	Окончательная расстойка. Ее технологическое значение.	1	2	
	253	Окончательная расстойка. Ее технологическое значение.	1	2	
	254	Окончательная расстойка. Ее технологическое значение.	1	2	
	255	Безопасные условия труда при окончательной расстойке.	1	2	
	256	Безопасные условия труда при окончательной расстойке.	1	2	
	257	Контрольная работа .	2	2	
	258				
	259	Окончательная расстойка тестовых заготовок и её технологическое значение	1	2	
	260	Окончательная расстойка тестовых заготовок и её технологическое значение	1	2	
	261	Окончательная расстойка тестовых заготовок и её технологическое значение	1	2	
262	Практическая работа №8. Составление технологических схем расстойки	2	2		
263	теста и тестовых заготовок для различных видов изделий				
Тема 10. Выпечка изделий		Содержание учебного материала	10		ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	264	Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Определение готовности изделий, расчёт упёка хлебобулочных изделий.	1		
	265	Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Определение готовности изделий, расчёт упёка хлебобулочных изделий.	1		
	266	Подбор режима выпечки и выпечка формового хлеба.	1		
	267	Подбор режима выпечки и выпечка подового хлеба.	1		
	268	Подбор режима выпечки и выпечка булочных изделий.	1		

	269	Подбор режима выпечки и выпечка батанообразных изделий.	1		
	270	Подбор режима выпечки и выпечка изделий из слоёного теста.	1		
	271	Подбор режима выпечки и выпечка изделий из заварного теста.	1		
	272	Практическая работа № 9			
	273	Выпечка изделий. Процессы, происходящие при выпечке изделий	2		
Тема 11. Отделка изделий		Содержание учебного материала	5		ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	274	Приготовление различных начинок.	1	2	
	275	Виды отделки готовых изделий.	1	2	
	276	Виды отделки готовых изделий.	1	2	
	277	Практическая работа № 10.	2	2	
278	Приготовление начинок и отделочных полуфабрикатов.				
Тема 12. Дефекты хлебобулоч ных изделий и пути их устранения		Содержание учебного материала	11		ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	279	Дефекты, образовавшиеся при нарушении дозировки компонентов, образовавшиеся при недостаточно длительном замесе теста рецептуры.	1	2	
	280	Дефекты, образовавшиеся при нарушении дозировки компонентов, образовавшиеся при недостаточно длительном замесе теста рецептуры.	1	2	
	281	Дефекты, образовавшиеся при чрезмерно длительном замесе теста.	1	2	
	282	Дефекты, образовавшиеся при чрезмерно длительном замесе теста.	1		
	283	Дефекты, возникшие при недостаточно длительном брожении теста, возникшие при неправильной посадке в печь.	1	2	
	284	Дефекты, возникшие при недостаточно длительном брожении теста, возникшие при неправильной посадке в печь.	1	2	
	285	Дефекты, возникшие при недостаточно длительном брожении теста, возникшие при неправильной посадке в печь.	1	2	
	286	Дефекты хлеба, вызванные неправильной разделкой теста.	1	2	
	287	Практическая работа №11.			
289	Дефекты, возникшие при недостаточно длительном брожении теста; Дефекты, возникшие при недостаточно длительном брожении теста Дефекты хлеба, вызванные неправильной разделкой теста;	3	2		
Тема 13. Упаковка		Содержание учебного материала	3		ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	290	Упаковочные материалы и способы упаковки.	1	2	
	291	Упаковочные материалы и способы упаковки.	1	2	

	292	Условия и сроки хранения готовых упакованных изделий. Требования к маркировке на упаковке.	1	2	
Тема 14 Ведение обязательной документации.		Содержание учебного материала	3		ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	293	Отчет о работе смены.	1	2	
	294	Акт передачи остатков сырья и материалов на производстве.	1	2	
	295	Акт передачи остатков сырья и материалов на производстве.	1	2	
Тема 15. Стандартизация производства		Содержание учебного материала	3		ПК 1.1-ПК.10 ОК 2. ОК 3. ОК 4.
	296	Стандартизация, ее задачи. Виды стандартов.	1	2	
	297	Действующие ГОСТы на основные сорта хлеба и хлебобулочных изделий.	1	2	
	298	Формы и методы контроля качества хлеба и хлебобулочных изделий.	1	2	
	299 300	Контрольная работа	2	2	
		Итого за 2 курс	300		
Учебная практика		Виды работ	1242		
		1. Подготовка сырья к производству	72		
		2. Технология приготовления заквасок, заварок	120		
		3. Технология приготовления теста дрожжевого опарным и безопарным способом из муки пшеничной 1 сорта, высшего сорта, ржаной, ржано- пшеничной	194		
		4. Технология приготовления хлеба формового из различных видов муки	144		
		5. Технология приготовления хлеба подового из различных видов муки	102		
		6. Технология приготовления сдобного теста для мелкоштучных хлебобулочных изделий	166		
		7. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста	120		
		8. Технология приготовления теста для батонов	96		
		9. Технология приготовления сдобных плетёных изделий	72		
		10. Технология приготовления бараночных изделий	36		
		11. Технология приготовления сухарных изделий	36		
		12. Отделка хлеб и хлебобулочных изделий	48		

	13.Упаковка готовой продукции	36		
Производственная практика	Виды работ	288		
	1. Технология приготовления теста дрожжевого опарным и безопарным способом из муки пшеничной 1 сорта, высшего сорта, ржаной, ржано- пшеничной.	108		
	2. Технология приготовления сдобного теста для мелкоштучных хлебобулочных изделий	96		
	3. Технология приготовления сдобных плетёных изделий	42		
	4. Отделка хлеб и хлебобулочных изделий	42		
	Учебная нагрузка (всего)	1903		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса

Профессиональный модуль Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий реализуется в кабинете №2-12 «Технологического оборудования хлебопекарного производства», в мастерской «Учебная пекарня».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «Технологического оборудования хлебопекарного производства»:

- рабочее место преподавателя-1
 - рабочие места по количеству обучающихся-15
 - доска ученическая-1
 - шкафы рабочие -2
 - учебно-наглядные пособия по технологическому оборудованию
- Технические средства обучения:
- мультимедиапроектор.
 - сканер.
 - персональный ПК
 - принтер
 - комплект мебели для класса по технологическому оборудованию.
 - интерактивная доска.

Оборудование мастерской «Учебная пекарня» и рабочих мест мастерской:

- дозатор сыпучих компонентов (периодического действия)
- дозатор жидких компонентов (периодического действия)
- тестомесильная машина (периодического действия)
- тестораскаточная машина
- тестоделительная машина
- конвекционная печь
- подовая печь
- планетарный миксер
- шкаф для расстойки тестовых заготовок хлеба и хлебобулочных изделий
- холодильный шкаф
- плита индукционная
- весы (циферблатные или электронные)
- ванна производственная (моечная)
- раковина для мытья рук
- миксер.

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2 Информационное обеспечение образовательного процесса

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

Основные источники:

1. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования.- М.: Академия, 2017.
2. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник: М.: Академия, 2017.
3. Бурчакова И.Ю., Ермилова С.В. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента: учебник: М.: Академия, 2017
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум.- М.: Академия, 2018.

Дополнительные источники:

1. Зверева Л.Ф., Немцова Э.С., Волкова Н.Л. «Технология и теххимический контроль хлебопекарного производства».- М.: Легкая и пищевая промышленность, 2008.
2. Карушева Н.В., Лурье И.С. «Теххимический контроль кондитерского производства». –М.: ВО «Агропромиздат», 2007.
3. Елисеева С.И. «Контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на хлебозаводах». –М.: Агропромиздат, 2006.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Виртуальный практикум: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий».- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
2. Виртуальный практикум: «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий из хлеба».- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
4. Фролова Г.Г. Технология изготовления и оформление миниатюр, маленьких тортов и птифуров.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
5. Ермакова Н.Б. Технология приготовления тортов, гато и десертов.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник] (Многопользовательская лицензия)
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.- М.: Академия, 2020 [Электронный учебник]
7. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских

Интернет-ресурсы:

1. П.С. Ершов - Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия
<https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/p-s-ershov-sbornik-retseptur-na-khleb-i-khlebobulochnye-izdeliya>
<http://bookre.org/reader?file=476350&pg=95>
<http://padaread.com/?book=171977>
2. «Кондитерское и хлебопекарное производство» - периодическое издание.
<http://www.breadbranch.com/magazine/latestnumber.html>

Библиотечный фонд укомплектован печатными и/или электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы по дисциплинам всех учебных циклов, изданными за последние 5 лет.

Библиотечный фонд, помимо учебной литературы, включает официальные, справочно-библиографические и периодические издания. Каждому обучающемуся обеспечен доступ к отечественным журналам по профессии.

Обеспеченность обучающихся основной учебно-методической литературой в среднем составляет 1 экз/чел. (студенты пользуются электронно-библиотечными системами: «Академия-Медиа», Znanium.com).

Электронно-библиотечная система обеспечивает возможность индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет.

С обычным учебником обучающийся с интеллектуальными нарушениями работать не сможет. Поэтому преподаватель создает на основе учебников опорные конспекты, рабочие тетради, в которых материал структурирован и адаптирован таким образом, чтобы он был доступен для обучающегося. Учебный материал адаптирован к специфическим особенностям обучения лиц с интеллектуальными нарушениями.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): наличие среднего (высшего) профессионального образования, соответствующего профилю модуля Выполнение работ по приготовлению хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий профессии 16472 Пекарь.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой среднее специальное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю модуля.

Инженерно- педагогический состав: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Мастера производственного обучения: наличие 4–6 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Курсы по коррекционной и олигофренопедагогике. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 1.1.	Подготавливать и дозировать сырье	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении практических работ
ПК 1.2.	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ
ПК 1.3.	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ
ПК 1.4.	Обслуживать оборудование для приготовления теста	Оценка решения ситуационных задач
ПК 1.5.	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	Текущий контроль в форме тестовых заданий; защиты лабораторных и практических работ
ПК 1.6.	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы	Текущий контроль в форме тестовых заданий
ПК 1.7.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке	Защиты лабораторных и практических работ
ПК 1.8.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных, сухарных изделий	Оценка решения ситуационных задач
ПК 1.9.	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий	Защиты лабораторных и практических работ
ПК 1.10.	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий	Наблюдение и экспертная оценка при выполнении практических работ

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих и специальных компетенций.

Результаты (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Интерпретация результатов наблюдений за обучающимся в процессе освоения программы учебной дисциплины
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Показ организации рабочего места, применение методов и способов решений, исходя из целей профессиональных задач.	Экспертная оценка практической деятельности.
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	Осуществление самоанализа и коррекции результатов собственной работы, демонстрация ответственности за результаты своего труда.	Экспертная оценка выполнения практических заданий.
ОК 4. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	Понимание общей цели; применение навыков командной работы; использование конструктивных способов общения с преподавателями, обучающимися в процессе обучения.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы. Взаимооценка обучающихся.