

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ
ТАТАРСТАН**
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО


Зам. директора по НМР

 В.П. Кузиева

« 21 » 03 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

 Р.М. Сабитов

« 21 » 03 2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 2 года 10 мес.
на базе основного общего образования

**Профиль получаемого профессионального
образования** – естественнонаучный

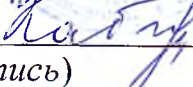
СОГЛАСОВАНО

Нижнекамский филиал и Прикамское
подразделение ООО «Татнефть-УРС»

(наименование организации)

Л.А. Кабирова, руководитель

(Ф.И.О., должность)


(подпись)

« 21 » 03 2023г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Бэхетле-1»

(наименование организации)

Е.Х. Нурмухаметова, директор

(Ф.И.О., должность)


(подпись)

« 21 » 03 2023г.

г. Нижнекамск, 2023 г.

Рабочая программа профессионального модуля *ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции* разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 г. № 1569 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер», (зарегистрированного в Министерстве юстиции Российской Федерации № 44898 от 22.12.2016 года);
2. Учебного плана и основной профессиональной образовательной программы ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
3. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и):

Набиулина Ильсеяр Фадавиевна- преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский многопрофильный колледж» по профессии «Повар, кондитер», специальностям: «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Протокол заседания МЦК № 8 от « 13 » марта 2023г.

Председатель МЦК



Валеева Г.З

СОДЕРЖАНИЕ

	стр
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ.06 Приготовление хлебобулочной продукции»

1.1. Область применения программы профессионального модуля

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 «Приготовление хлебобулочной продукции» является дополнительным профессиональным блоком, разработанной за счет вариативной части.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности «**Приготовление хлебобулочной продукции**» и соответствующие ему общие (-далее ОК) и профессиональные компетенции (-далее ПК), личностные результаты воспитания (-далее ЛР).

1.2.1 Перечень профессиональные компетенции (ПК), общих компетенций (ОК) и личностных результатов воспитания (ЛР), которые формируются при освоении ПМ:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

Перечень личностных результатов (ЛР)

Код ЛР	Наименование личностных результатов
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий,

	нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.
ЛР 14	Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.
ЛР 15	Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных бизнесом, обществом и государством

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
ВД 6	Приготовление хлебобулочной продукции
ПК 6.1.	Приготовление теста
ПК 6.2.	Разделка теста
ПК 6.3.	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий
ПК 6.4.	Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов в процессе приготовления хлебобулочных изделий

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

Владеть навыками	Н.6.1.1	Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
	Н.6.1.2	Приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
	Н.6.1.3	Обслуживания оборудования для приготовления теста;
	Н.6.2.1	Деления теста вручную;
	Н.6.2.2	Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
	Н.6.2.3	Работы на тестоделительных машинах;
	Н.6.2.4	Работы на машинах для формования тестовых заготовок;
	Н.6.2.5	Разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
	Н.6.2.6	Настройки и регулирования режимов работы оборудования;
	Н.6.3.1	Выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
Уметь	У.6.1.1	Пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями;
	У.6.1.2	Взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;
	У.6.1.3	Оценивать качество сырья по органолептическим показателям;
	У.6.1.4	Оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;
	У.6.1.5	Определять различными методами готовность теста в процессе созревания;

	У.6.2.1	Делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;
	У.6.2.2	Проводить предварительную (промежуточную) расстойку;
	У.6.2.3	Придавать окончательную форму тестовым заготовкам;
	У.6.2.4	Работать с полуфабрикатами из замороженного теста;
	У.6.2.5	Укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;
	У.6.2.6	Смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов;
	У.6.2.7	Контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;
	У.6.2.8	Устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;
	У.6.3.1	Определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;
	У.6.3.2	Определять готовность изделий при выпечке;
	У.6.3.3	Оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;
	У.6.3.4	Приготавливать отделочную крошку, помаду;
	У.6.3.5	Производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
	У.6.4.1	Использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий
	У.6.4.2	Использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального
	У.6.4.3	Применять компьютерные и телекоммуникационные средства
	У.6.4.4	Применять инструменты и методы Бережливого производства
Знать	3.6.1.1	Характеристики сырья и требования к его качеству;
	3.6.1.2	Правила хранения сырья;
	3.6.1.3	Правила подготовки сырья к пуску в производство;
	3.6.1.4	Способы приготовления опары и закваски для различных видов теста в соответствии с рецептурой;
	3.6.1.5	Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста;
	3.6.1.6	Методы регулировки дозирующего оборудования в зависимости от рецептур;
	3.6.1.7	Методы определения готовности полуфабрикатов при замесе и брожении;
	3.6.1.8	Правила работы на тестоприготовительном оборудовании
	3.6.2.1	Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных, сухарных изделий;
	3.6.2.2	Массу тестовых заготовок для выпускаемого ассортимента;
	3.6.2.3	Приемы отделки поверхности полуфабрикатов;
	3.6.2.4	Режим расстойки полуфабрикатов для различных изделий и способы регулирования режима температуры и влажности;
	3.6.2.5	Причины дефектов полуфабрикатов от неправильной разделки и укладки на листы и способы их исправления;
	3.6.3.1	Методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке;
	3.6.3.2	Режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и
		мучных кондитерских изделий;

3.6.3.3	Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста;
3.6.3.4	Методы определения готовности изделий при выпечке;
3.6.4.1	Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронновычислительных машин и вычислительных систем, применяемых при приготовлении мучных, хлебобулочных изделий,
3.6.4.2	Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов и пакетов прикладных программ в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий,
3.6.4.3	Правила первичного документооборота, учета и отчетности при приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде
3.6.4.4	Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий

Описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций (-далее КК:

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК. 01 Планирование и организация деятельности	Эффективно планирует свою деятельность: декомпозирует задачи на подзадачи, планирует этапы выполнения, расставляет приоритеты по принципу важно/срочно, самостоятельно рассчитывает и использует необходимые ресурсы, самостоятельно ориентируется в соотношении (процент) резервов и затрат.
КК.02 Ответственность и исполнительность	Обладает высокой исполнительской дисциплиной. честен, порядочен; признает и исправляет собственные ошибки; готов исполнять не только свои непосредственные должностные обязанности, но и при необходимости участвует с полной отдачей в решении важных задач других подразделений; ответственно относится к порученному делу; адекватно оценивает свои возможности и ресурсы к исполнению поставленных задач
КК.03 Ориентация на результат	Ставит перед собой сложные цели, определяет количественные и качественные критерии успеха, формирует четкий образ результата (ключевой показатель эффективности). Сталкиваясь со сложностями и препятствиями, предлагает свои варианты решения и осуществляет их. Выполняет принятые на себя обязательства в срок и в полном объеме. Самостоятельно оценивает результат своей работы, видит достоинства и недостатки (предлагает способы их устранения в будущем), берет на себя ответственность за достигнутые показатели. Находит возможности улучшить полученный результат в дальнейшем.

КК.04 Эффективные коммуникации и взаимодействие в командной работе	Обладает коммуникативными способностями, умеет конструктивно действовать в конфликтных ситуациях, тактичен, умеет «обходить острые углы», знает как вести себя с разными людьми; демонстрирует способность и желание работать в команде с ориентацией на общекомандный результат; проявляет конструктивное взаимодействие и взаимопомощь; вдохновляет других на сотрудничество, стремится, чтобы каждая из сторон выиграла в результате совместной работы; дружелюбен, позитивен, открыт к общению; воспринимается как авторитетный, влиятельный собеседник; добивается формирования прочного авторитета в широких профессиональных и деловых кругах; эффективен в ситуациях «трудной» коммуникации; умеет отстаивать интересы Компании в изначально сложных, неблагоприятных ситуациях
КК.05 Активность, инициативность	Обладает внутренней энергией, и драйвом, активен и динамичен, проявляет инициативу, воплощает идеи в жизнь; с энтузиазмом принимается за дело, небезразличен к своей работе и деятельности Компании в целом; не нуждается во внешних побуждениях, способен находить самостоятельно стимулы для собственной деятельности; не останавливается на достигнутом. Постоянно повышает «планку» требований к себе, сохраняет позитивный настрой и веру в успех перед лицом временных неудач.

1.3 Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **476** часов

На освоение МДК – **182** часа, в том числе:

- теория – **50** часов;
- лабораторно-практические занятия – **110** часов,
- самостоятельной работы обучающегося – **10** часов;
- консультации – **6** часов;
- экзамен – **6** часов

Учебной практики – **144** часа

Производственной практики – **144** часа;

Экзамен (квалификационный) – **6** часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля план и содержание профессионального модуля ПМ.06

Коды профес- сиональных общих компетенций Личностных результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Объем обра- зова- тель- ной прог- рам- мы, час.	Объем образовательной программы, час.							Самостоят ельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.				Практики			
			Обучение по МДК, в час.							
			всего, часов	в т.ч.						
				теорети- ческиеза нятия,ч.	лаборатор ные и практичес кие занятия, часов	консу- льтации/ ПА	Учебная	Произ- водст- венная		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01.,ОК2. ОК 03., ОК 04. КК 01, КК 02, КК 1103, КК 04 ЛР 4, 11, 13, 14-15	Раздел 1. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий МДК 06.01	124	114	30	84	-	-	-	10	
ПК 6.1,ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК02. ОК 03., ОК04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04 ЛР 4, 11, 13, 14-15	Раздел 2. Качество хлебобулочных изделий и определяющие его факторы МДК 06.01	20	10	6	4	4/6	-	-	-	
ПК 6.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02., КК 03., КК 04., КК 05	Раздел 3 Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления хлебобулочной продукции	38	36	14	22	2/-	-	-	-	

ЛР 4, 11, 13, 14-15	МДК 06.02								
ПК 5.1-5.5, ОК 01-10 ЛР4,11,13-16	Учебная и производственная практика	288	-	-	-	-	144	144	-
ПК 5.1-5.5, ОК 01-10 ЛР 4, 11, 13-16	Экзамен (квалификационный)	6	-	-	-	-	-	-	-
	Всего:	476	160	50	110	6/6	144	144	10

2.1. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З	Уровень усвояемости
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий					
МДК 06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий		124 ч., в т. 88 ч. ЛПЗ			
Тема 1.1. Технологический процесс подготовки сырья	Содержание	20 часов в т.ч 12 ч ЛПЗ			
	1. Введение. Хлебопекарная промышленность России и перспективы ее развития. Общая технологическая схема производства хлебобулочных изделий	2	ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02.	3.6.1.1 3.6.1.2 3.6.1.3	2
	2. Основное сырье хлебопекарного производства. Виды хлебных злаков, строение и химический анализ зерна, виды и сорта муки, хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки, дрожжи, соль, вода.	2	КК 01., КК 02. ЛР 4, 11, 13, 14-15	У.6.1.2 У.6.1.3 Н.6.1.1	2

	3. Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Сахар и сахаросодержащие продукты, жиры и масла, молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, солод, ароматизаторы, улучшители	2			
	4. Прием, хранение и подготовка сырья к производству. Взаимозаменяемость сырья.	2			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12			
	1. Практическое занятие № 1. Составление инструкционной карты подготовки основного и дополнительного сырья для производства хлебобулочных изделий	4	ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. КК 01., КК 02., КК 03. ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.1.1 3.6.1.2 3.6.1.3	3
	2. Практическое занятие № 2. Основное сырье хлебопекарного производства. Виды хлебных злаков, строение и химический анализ зерна, виды и сорта муки, хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки, дрожжи, соль, вода.	2		У.6.1.2 У.6.1.3 Н.6.1.1	3
	3. Практическое занятие № 3. Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Сахар и сахаросодержащие продукты, жиры и масла, молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, солод, ароматизаторы, улучшители	2			3
	4. Практическое занятие № 4. Взаимозаменяемость сырья, расчет производственных задач	4			3
Тема 1.2. Технологические операции приготовления теста	Содержание	26 часов, в т.ч. 14 ч ЛПЗ			
	1. Производственные и унифицированные рецептуры на хлебобулочные и сдобные изделия	2	ПК 6.1. ОК 01., ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02 ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.1.4 3.6.1.5	2
	2. Приготовление и применение жидких дрожжей, заварок, заквасок	2		3.6.1.6 3.6.1.7	2
	3. Замес теста образование теста. Способы разрыхления и брожения теста. Оборудование для замеса теста.	2		3.6.1.8 У.6.1.4	2
	4. Приготовление пшеничного теста. Способы приготовления, определение готовности выбродившего теста	2		У.6.1.5 Н.6.1.2	
	5. Приготовление ржаного теста. Способы приготовления, определение готовности выбродившего теста	2		Н.6.1.3	2

	6. Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба. Способы приготовления, определение готовности выбродившего теста	2			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14			
	1. Практическое занятие № 5. Замес теста образование теста. Способы разрыхления и брожения теста. Оборудование для замеса теста.	4			3
	2. Практическое занятие. № 6. Расчет унифицированных рецептур с определением сухих веществ	4	ПК 6.1. ОК 01., ОК 02.	3.6.1.4 3.6.1.5	3
	3. Практическое занятие. № 7. Составление маршрута приготовления жидких дрожжей, заварок, заквасок	2	ОК 03., ОК 04 КК 01., КК 02,	3.6.1.6 3.6.1.7	3
	4. Лабораторные работы № 1. Выведение заквасок из пшеничной и ржаной муки с применением стартера. Определение органолептических показателей.	4	КК 03, КК 04 ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.1.8 У.6.1.4 У.6.1.5 Н.6.1.2 Н.6.1.3	3
Тема 1.3. Разделка и выпечка хлебобулочных изделий	Содержание	68 часов, в т.ч. 58 ч ЛПЗ			
	1. Ассортимент изделий из теста для формового и подового хлеба. Деление теста на куски, округление, расстойка, формование. Оборудование для разделки и выпечки формового и подового хлеба. Виды и причины брака. Требования к качеству.	2	ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02,	3.6.2.1 , 3.6.2.2 3.6.2.3 , 3.6.2.4 3.6.2.5 ,	2
	2. Ассортимент изделий из теста для булочных изделий. Деление теста на куски, округление, расстойка, формование. Оборудование для разделки и выпечки булочных изделий. Виды и причины брака. Требования к качеству.	2	КК 03 ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.3.1 3.6.3.2 , 3.6.3.3 3.6.3.4	2
	3. Ассортимент изделий из теста для сдобных изделий. Деление теста на куски, округление, расстойка, формование. Оборудование для разделки и выпечки сдобных изделий. Виды и причины брака. Требования к качеству.	2		У.6.2.1 , У.6.2.2	2

	4. Ассортимент изделий из теста для слоеных изделий. Деление теста на куски, округление, расстойка, формование. Оборудование для разделки и выпечки слоеных изделий. Виды и причины брака. Требования к качеству.	2		У.6.2.3 , У.6.2.4 У.6.2.5 , У.6.2.6 У.6.2.7 , У.6.2.8 У.6.3.1 , У.6.3.2 У.6.3.3 , У.6.3.4 У.6.3.5 Н.6.2.1 , Н.6.2.2 Н.6.2.3, Н.6.2.4 Н.6.2.5 , Н.6.2.6	2
	Контрольная работа № 1	2			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	58			
	1.Практическое занятие № 8. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления формового и подового хлеба.	4	ПК 6.1, ПК 6.2., ПК 6.3. ОК 01., ОК 02. ОК 03., ОК 04. КК 01., КК 02, КК 03, КК 04, КК 05 ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.2.1 3.6.2.2 3.6.2.3 3.6.2.4 3.6.2.5	3
	2.Практическое занятие № 9. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления булочных изделий.	4		3.6.2.4 3.6.2.5	
	3.Практическое занятие № 10. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления сдобных изделий.	4		3.6.3.1 3.6.3.2	
	4.Практическое занятие № 11. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления слоеных изделий.	4		3.6.3.3 3.6.3.4	
	5.Лабораторное занятие № 2. Технологический процесс приготовления формового хлеба. Определение требований к качеству хлеба.	6		У.6.2.1 У.6.2.2	3

	6.Лабораторное занятие № 3. Технологический процесс приготовления подового хлеба. Определение требований к качеству хлеба.	6		У.6.2.3 У.6.2.4 У.6.2.5 У.6.2.6 У.6.2.7 У.6.2.8	3
	7.Лабораторное занятие № 4. Технологический процесс приготовления булочных изделий. Определение требований к качеству изделий.	6		У.6.3.1 У.6.3.2 У.6.3.3	
	8.Лабораторное занятие № 5. Технологический процесс приготовления сдобных изделий без отделки. Определение требований к качеству изделий.	6		У.6.3.4 У.6.3.5	
	9.Лабораторное занятие № 6. Технологический процесс приготовления сдобных изделий с отделкой. Определение требований к качеству изделий.	6		Н.6.2.1 Н.6.2.2 Н.6.2.3	
	10.Лабораторное занятие № 7. Технологический процесс приготовления слоеных изделий без начинок. Определение требований к качеству изделий.	6		Н.6.2.4 Н.6.2.5 Н.6.2.6	
	11.Лабораторное занятие № 8. Технологический процесс приготовления слоеных изделий с начинками. Определение требований к качеству изделий.	6		Н.6.3.1	
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1 Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Подготовка к практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно-практических работ, отчетов и подготовка к их защите. Создание презентаций на тему «Виды и причины брака тестовых заготовок для хлебобулочных изделий» Оформление таблицы «Ассортимент хлеба, хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, выпускаемых предприятиями города». Формулирование алгоритмов действий при разделке теста для хлебобулочных изделий механизированным/ручным способом (по заданию преподавателя).		10			3
					3
Раздел 2. Качество хлебобулочных изделий и определяющие его факторы		10 в т.ч 4 ч ЛПЗ			

МДК 06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий		12			
Тема 2.1 Качество хлебобулочных изделий	Содержание	6			
	1.Современные способы улучшения качества хлебобулочных изделий. Повышение пищевой ценности хлеба. Улучшители качества хлеба и пищевые добавки.	2	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3.	3.6.2.5 3.6.3.4 У.6.2.8	2
	2. Пищевая безопасность хлебобулочных изделий. Методы контроля качества хлебобулочных изделий на каждом этапе производства.	2	ОК 01. ОК 02. КК 01., КК 02.	У.6.3.3 Н.6.3.1	2
	3. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий, вызываемые нарушением рецептуры и режимом приготовления теста. Дефекты хлеба, вызванные не правильной разделкой теста, выпечкой и отделкой.	2	ЛР 4, 11, 13, 14-15		2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4			
	1.Практическое занятие № 12. Контроль качества готовых хлебобулочных изделий. Заполнение таблицы «Дефекты хлеба и хлебобулочных изделий»	4	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02. ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.2.5 3.6.3.4 У.6.2.8 У.6.3.3 Н.6.3.1	3
Консультации		4			
Промежуточная аттестация (экзамен)		6			
Раздел 3. Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления					
МДК 06.02 Автоматизация процессов изготовления хлебобулочной продукции		36 ч., в т.ч. 22 ч. ЛПЗ			
Тема 1.1 Программное обеспечение в	Содержание	6			
	1.Автоматизированный расчёт рецептур на хлебобулочную продукцию	2	ПК 6.4.	3.6.4.1	2

хлебопекарном производстве	2. Автоматизированный расчет калькуляции на хлебобулочную продукцию	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02. ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.4.3 3.6.4.4 У.6.4.1 У.6.4.2 Н.6.4.1	2
Тема 1.2 Оперативное планирование производства и технологической документации	Содержание	28 часов, в т.ч. 22 ч ЛПЗ			
	1.Нормативная документация для хлебобулочной продукции	2	ПК 6.4.	3.6.4.1	2
	2.Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на хлебобулочную продукцию	2	ОК 01. ОК 02.	3.6.4.3 3.6.4.4	2
	3.Проектирование рецептур и технологических схем на хлебобулочную продукцию	2	ОК 03. КК 01., КК 02. ЛР 4, 11, 13, 14-15	У.6.4.1 У.6.4.2 Н.6.4.1	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	22			
	1.Практическое занятие № 13. Порядок составления производственных документов.	4	ПК 6.4. ОК 01.	3.6.4.1 3.6.4.2	3
	2.Лабораторное занятие № 9. Составление и расчет унифицированных рецептур на хлебобулочные изделия	6	ОК 02.	3.6.4.3	3
	3.Лабораторное занятие № 10. Составление технологических схем на хлебобулочные изделия	6	ОК 03. КК 01., КК 02.,	3.6.4.4 У.6.4.1 У.6.4.2	3
	4.Лабораторное занятие № 11. Расчет пищевой и энергетической ценности хлебобулочных изделий.	6	КК 03., КК 04., КК 05 ЛР 4, 11, 13, 14-15	У.6.4.3 У.6.4.4 Н.6.4.1	3
Консультации		2			
Контрольная работа по МДК.06.02		2			
Учебная практика		144			
Тема 1. Подготовка и дозирование сырья для приготовления теста для хлебобулочных изделий.		6	ПК 6.1.	3.6.2.5	3

Тема 2. Приготовление пшеничного теста. Разделка теста для формового хлеба.	6	ПК 6.2. ПК 6.3. ОК 01. ОК 02. КК 01., КК 02 ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.3.4 У.6.2.8 У.6.3.3 Н.6.3.1	3
Тема 3. Приготовление ржаного теста. Разделка теста для формового и подового хлебов.	6			3
Тема 4. Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба Разделка теста для подового хлеба	6			3
Тема 5. Приготовление теста из смеси ржаной и пшеничной муки. Разделка теста для формового и подового хлебов.	6			3
Тема 6. Приготовление дрожжевого безопарного теста для мучных изделий	6			3
Тема 7. Приготовление дрожжевого безопарного теста для мучных изделий	6			3
Тема 8. Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий	6	ПК 6.1. ПК 6.2. ПК 6.3. ОК 01. ОК 02. КК 01., КК 02. ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.2.5 3.6.3.4 У.6.2.8 У.6.3.3 Н.6.3.1	3
Тема 9. Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий	6			3
Тема 10. Разделка теста ручным способом, на тестоделительных машинах, тестоокруглителях	6			3
Тема 11. Приготовление дрожжевого слоеного теста для хлебобулочных изделий в ассортименте	6			3
Тема 12. Выпекание формового и подового хлебов. Оценка качества готового изделия	6			3
Тема 13. Выпекание плетеных изделий (халы). Оценка качества готового изделия.	6	ПК 6.3. ОК 01, ОК 04. КК 01., КК 02. КК 03, КК 04, КК 05 ЛР 4, 11, 13, 14-15	У.6.3.2 – У.6.3.5, Н.6.2.6., Н.6.3.1.	3
Тема 16. Выпекание булочных изделий. Оценка качества готового изделия.	6			3
Тема 15. Приготовление отделочных полуфабрикатов (помаду, крошку). Оценка качества отделочных полуфабрикатов.	6			3
Тема 16. Выпекание мучных изделий из безопарного теста. Оценка качества готовых изделий	6			3
Тема 17. Выпекание мучных изделий из опарного теста. Оценка качества готовых изделий	6			3
Тема 18. Выпекание сдобных изделий с отделкой. Оценка качества готовых изделий	6			3
Тема 19. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой. Оценка качества.	6			3

Тема 20. Определения готовности различных видов хлеба и хлебобулочных изделий.	6			3
Тема 21. Изучение дефектов, вызванных неправильной разделкой теста, выпечкой и отделкой	6	ПК 6.4. ОК 01.	У.6.4.1 У.6.4.2	3
Тема 22. Расчет унифицированных рецептур с определением сухих веществ.	6	ОК 02.	Н.6.4.1	3
Тема 23. Расчет пищевой и энергетической ценности хлебобулочных изделий.		ОК 03. КК 01., КК 02. ЛР 4, 11, 13, 14-15		3
Дифференцированный зачет	6			
Производственная практика	144			
Тема 1. Ознакомление с цехами предприятия. Инструктаж по технике безопасности и охране труда	6	ПК 6.1 – ПК 6.2 , ОК 01, ОК4, КК 01, КК02, КК 03, КК 04, КК 05 ЛР 4, 11, 13, 14-15	У.6.1.1- У.6.1.4 У.6.2.1- У6.2.8. Н.6.1.1., Н6.1.3, Н.6.2.1.- Н6.2.5.	3
Тема 2. Приготовление хлебобулочных изделий	6			3
Тема 3. Правила безопасности труда, изучение оказания первой помощи при несчастных случаях на базовом предприятии практики ООО «АЙЭФСИЭМ ГРУПП».	6			3
Тема 4. Подготовка сырья (дозирование, механическая обработка) для приготовления теста согласно технологическим картам предприятия.	6			3
Тема 5. Приготовление и разделка пшеничного теста для хлеба формового.	6			3
Тема 6. Приготовление и разделка ржаного теста для подового хлеба.	6			3
Тема 7. Приготовление дрожжевого безопарного теста в тестомесе для замеса дрожжевого теста.	6	ПК 6.1 – ПК 6.2 , ОК 01, ОК4, КК 01, КК02, КК 03, КК 04, КК 05 ЛР 4, 11, 13, 14-15	У.6.1.1- У.6.1.4 У.6.2.1- У6.2.8. Н.6.1.1., Н6.1.3, Н.6.2.1.- Н6.2.5.	3
Тема 8. Разделка теста и формовка тестовых заготовок с использованием тестоделителя округлителя автоматического	6			3
Тема 9. Приготовление дрожжевого опарного теста для сдобных изделий согласно ассортимента предприятия практики	6			3
Тема 10. Формовка мучных изделий, расстойка из дрожжевого безопарного теста согласно ассортимента предприятия практики	6			3
Тема 11. Формовка мучных изделий, расстойка из дрожжевого опарного теста согласно ассортимента предприятия практики	6			3

Тема 12. Приготовление дрожжевого слоеного теста, разделка на полуфабрикаты из замороженного теста согласно ассортимента предприятия практики.	6			3
Тема 13. Термическая обработка хлебобулочных изделий и оценка качества	6			3
Тема 14. Правила эксплуатации теплового оборудования (шкаф расстоечный) на базовом предприятии, оценка качества предварительной (окончательной) расстойки полуфабрикатов.	6	ПК 6.3. ОК 01, ОК03, ОК 04 ОК 01, ОК4, КК 01, КК02, КК 03, КК 04, КК 05 ЛР 4, 11, 13, 14-15	У.6.3.2 – У.6.3.5, Н.6.2.6., Н.6.3.1.	3
Тема 15. Правила эксплуатации теплового оборудования (печь конвекционная) на базовом предприятии практики.	6			3
Тема 16. Настройка и регулировка режимов работы теплового оборудования в зависимости от выпекаемого ассортимента (пироги открытые, закрытые, мелкоштучные хлебобулочное изделия).	6			3
Тема 17. Выпекание ржаного формового и подового хлебов. Оценка качества готовых изделий.	6			3
Тема 18. Выпекание пшеничного формового хлеба. Оценка качества готовых изделий.	6			3
Тема 19. Выпекание мучных изделий из безопарного и опарного теста согласно ассортимента базового предприятия. Оценка качества готовых изделий.	6			3
Тема 20. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, помадой, крошкой. Оценка качества готовых изделий.	6			3
Тема 21. Участие в оформлении бракеражного журнала при оценке качества готовой продукции.	6	ПК 6.4. ОК 01, ОК03, ОК 04 ОК 01, ОК4, КК 01, КК02, КК 03, КК 04, КК 05 ЛР 4, 11, 13, 14-15	У.6.4.1 У.6.4.2 Н.6.4.1	3
Тема 22. Выпекание слоеных изделий без начинки и с начинкой. Оценка качества готовых изделий.	6			3
Тема 23. Автоматизированный расчет калькуляции на хлебобулочную продукцию	6			3
Дифференцированный зачет по ПП ПМ.06	6			
Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен)	6			
Всего	476			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технологии кулинарного производства»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		
1	Рабочее место преподавателя,	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
2	Рабочие места по количеству обучающихся	Стол компьютерный Габариты: Ш×Г×В — не менее 1000×720×750 мм. Стул
3	Доска настенная 3-элементная	Размерные параметры не более : ширина 2000 мм, высота 1000 мм, глубина 10 мм. Рабочая поверхность: стальной эмалированный лист, стойкий к механическим и химическим воздействиям; — износостойкая металлокерамика. Доска комплектуется лотком для мела/фломастера и принадлежностей. Стальной профиль, покрытый полимерной порошковой эмалью, углы закрыты пластиковыми заглушками
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Компьютер с лицензионным программным обеспечением	
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;
3	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4

Лаборатория «Организация технологических операций по производству хлеба и хлебобулочных изделий»

№	Наименование оборудования	Техническое описание
I Специализированная мебель и системы хранения		
Основное оборудование		

1	Печь конвекционная	<p>Габаритные размеры, не более мм 865x895x1150. Напряжение, В 400 Расстояние между уровнями, мм 80 Панель управления: Механическая Автоматическая мойка: Нет Макс. Температура внутри камеры, С: 270 Реверс: Да Количество уровней, шт: 10</p>
		<p>Мощность, кВт: 15,85 Пароувлажнение: Да Частота тока, Гц: 50 Размер противня, мм: 600X400 Материал камеры: Нерж. сталь Количество двигателей: 3</p>
2	Шкаф расстоечный	<p>Габаритные размеры, не более мм 870x938x657, напряжение 230 В Напряжение, В 400. Расстояние между уровнями, мм 80. Напряжение, В 220 В Мощность, кВт 1.6 Размер противня, мм 600 * 400 Количество уровней: 6</p>
3	Зонт вытяжной	<p>Совместимое изделие печью конвекционной Суммарная мощность зонта, Вт 120 Напряжение, В 230 Тип фильтра лабиринтный Воздухопроизводительность, м3/ч 1400 Скорость движения воздуха в рабочей зоне зонта, м/с 0,4 Количество установленных вентиляторов, шт. 1 Количество установленных лабиринтных фильтров, шт. 2 Габаритные размеры, не более мм 867(869)x1142,5x275(310)</p>
4	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	<p>Размерные параметра не более 1250x820x580мм, Количество уровней: 1 уровень, Мощность 6,6 кВт Напряжение 220/380В, Каменный под, пароувлажнение Диапазон рабочей температуры, °С: 0-300 Время разогрева незагруженной печи до 200°С, мин: 15-20 Загрузка кассет хлебных форм: 3шт 4 хЛ7 с ручками Количество ярусов 1 Материал пода: камень Размер пекарной камеры (1 ярус) не более , мм 870x677x205 Количество противней в комплекте, шт 2 Количество подов на одном ярусе, шт 2</p>

		Пароувлажнение: бойлерное Панель управления: электромеханическая Габариты ШхГхВ, не более мм: 1260х920х566 Размер пекарной камеры, не более мм: 870х670х200
5	Ледогенератор	Тип охлаждения: воздушное Производительность: 90 кг/сутки Объем бункера для льда: 20 кг Габаритные размеры: 570х600х695 мм Мощность: 0,4 кВт Напряжение: 220 В
6	Шкаф нейтральный (для хранения посуды)	Габаритные размеры не более: Ширина, мм 1200, Глубина, мм 560, Высота, мм 1800. Конструкция дверей купе Максимальная нагрузка на полку не менее 50 кг
7	Шкаф шоковой заморозки	Габаритные размеры: не более 800х800х1650 мм Вместимость: 10 уровней под GN1/1 Режим замораживания: от +90 °С до -18 °С
8	Машина для раскатки слоеного теста	Вид продукции: хлеб, выпечка и сдоба Назначение: формовка, установка: напольная, управление: электромеханическое мин. толщина раскатывания: 0.5 мм, мощность: 0.75 кВт, Габаритные размеры: не более длина: 1630 мм, ширина: 730 мм, высота: 1225 мм
9	Стол охлаждаемый	Объем: не более 272 л Температурный диапазон: +1 °С...+10 °С Габаритные размеры: не более 1393х700х840 мм Напряжение: 220 В
10	Куттер	Объем чаши: не менее 3 л Полезный объем: не менее 1,8 л Скорость: 1400 об/мин Габаритные размеры: не менее 240х310х460 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0,75 кВт
11	Планетарный миксер	Максимальная скорость вращения: ≥ 200 и ≤ 300 оборот в минуту; Количество скоростей: > 6 ; Объем основной чаши: ≤ 5 Литр; ^кубический дециметр; Тип насадки: взбивалка, тестомесилка; Тип размещения: Переносная. Габаритные размеры: 350х275х420 Н мм, Мощность: 0,315 кВт, Напряжение: 220 В,
12	Тестомес	Скорость дежи: не менее 10-19 об/мин Скорость спирали: не менее 100-186 об/мин Применение: замес дрожжевого теста, а также теста для пиццы Объем дежи: не более 17 л (12 кг) Размер дежи: не более 320х210 мм Габаритные размеры: не более 370х680х640 мм Мощность: 1 кВт

13	Тележка-шпилька	Количество уровней: не менее 10 Вместимость: 10 противней 600х400 мм Габаритные размеры: не более 410х650х1500 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Каркас: сварной (профиль 20х20) Дополнительно: обрезиненные поворотные колеса диаметром 100 мм (два колеса с тормозом и пластиковым отбойником)
14	Лопата посадочная для подовой печи	Размерные параметры не более: Длина (мм) 1 700, Ширина (мм) 500
15	Электрокипятильник проточный	Объем не менее 20 л
II Технические средства		
Основное оборудование		
1	Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и настенным креплением	Размер диагонали: ≥ 75 и < 80 ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: ≥ 3000 ; Количество точек касания: ≥ 20 ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: ≥ 32 Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: ≥ 4 ;
2	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
3	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;

Оснащенные базы практики в соответствии с п 6.1.2.5 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Реализация рабочей программы профессионального модуля предполагает обязательную учебную и производственную практику.

Учебная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов профессионального мастерства и указанных в инфраструктурных листах конкурсной документации по компетенции «Кондитерское дело».

Производственная практика реализуется в организации профиля пищевой промышленности, обеспечивающих деятельность обучающихся в профессиональной области: Изготовление шоколада и шоколадных изделий

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессиональной деятельности и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по видам деятельности, предусмотренными программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

II Технические средства (при необходимости)

Основное оборудование

1	Компьютер в сборе	Системный блок: Монитор: Мышь компьютерная: Клавиатура:
2	МФУ лазерное для печати до формата А4 включительно или лазерный принтер, скорость печати не менее 20 стр./мин.	Цветность печати: Черно-Белая; Максимальный формат печати: А4; Технология печати: Электрографическая; Тип сканирования: Планшетный;

3.2. Информационно-методическое обеспечение реализации программы:

(Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

3.2.1. Основные источники:

Печатные издания:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учебник. – 3-е изд, стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 384 с.: ил
2. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум: учеб. пособие. – 4-е изд, стер. - М.: ОИЦ «Академия», 2023. – 240 с.
3. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник. – 6-е изд, перераб и доп. - М.: ОИЦ «Академия», 2023. – 320 с.: ил

Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM:

1. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2022. — 81 с.
2. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник. – М.: Дашков и К, 2020. – 496 с.
3. Васюкова А.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания: практическое пособие. – М. Дашков-К, 2020. – 208 с.
4. Якутина Т.А. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба: Учебное пособие. – М.: Феникс, 2018. – 268 с. - Среднее профессиональное образование
- 5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1 Приготовление теста	<ul style="list-style-type: none"> – хранение и подготовки сырья для приготовления различных видов теста; – приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования; – обслуживание оборудования для приготовления теста; – демонстрация умения пользоваться производственными рецептурами и технологическими инструкциями; – демонстрация умения взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье; – демонстрация умения оценивать качество сырья по органолептическим показателям; – демонстрация умения оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям; – демонстрация умения определять различными методами готовность теста в процессе созревания; 	<p>Оценка выполнения практических работ № 1- № 11 Лабораторной работы № 1 Диагностическое тестирование. Контрольной работы №1</p> <p>Контрольная работа по МДК 06.02, Экзамен МДК 06.01 ДЗ по УП.05, ДЗ по ПП.05</p> <p>Экзамен (квалификационный). Выполнение практической работы экзамена квалификационного.</p>
ПК 6.2 Разделка теста	<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; – демонстрация умения делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму; 	<p>Оценка выполнения лабораторных работ № 2- № 8 Практической работы № 12 Диагностическое тестирование. Контрольной работы №1</p> <p>Контрольная работа по МДК 06.02, Экзамен МДК 06.01 ДЗ по УП.05, ДЗ по ПП.05</p> <p>Экзамен (квалификационный).</p>

	<ul style="list-style-type: none"> – демонстрация умения проводить предварительную (промежуточную) расстойку; – демонстрация умения придавать окончательную форму тестовым заготовкам; – демонстрация умения работать с полуфабрикатами из замороженного теста; – демонстрация умения укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы; демонстрация умения смазывать и отделять поверхности полуфабрикатов; – демонстрация умения контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов; – демонстрация умения производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема; – демонстрация умения устранять дефекты тестовых заготовок различными способами; 	Выполнение практической работы экзамена квалификационного.
ПК 6.3 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> – выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; – выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; – выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; – демонстрация умения определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; – демонстрация умения определять готовность изделий при выпечке; – демонстрация умения оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; – демонстрация умения приготавливать отделочную крошку, помаду; – демонстрация умения производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой; 	<p>Оценка выполнения лабораторных работ № 2-№ 8 Практической работы № 12 Диагностическое тестирование. Контрольной работы №1</p> <p>Контрольная работа по МДК 06.02, Экзамен МДК 06.01 ДЗ по УП.05, ДЗ по ПП.05</p> <p>Экзамен (квалификационный). Выполнение практической работы экзамена квалификационного.</p>

ПК 6.4 Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий	<p>– ведение учетно-отчетной документации по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий, в том числе в электронном виде – демонстрация умения использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах по приготовлению мучных, хлебобулочных изделий</p> <p>– демонстрация умения использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального</p> <p>– демонстрация умения применять компьютерные и телекоммуникационные средства</p> <p>– демонстрация умения применять инструменты и методы Бережливого производства</p>	<p>Оценка выполнения лабораторных работ № 9 - № 11</p> <p>Практической работы № 13</p> <p>Диагностическое тестирование.</p> <p>Контрольная работа по МДК 06.02,</p> <p>Экзамен МДК 06.01</p> <p>ДЗ по УП.05, ДЗ по ПП.05</p> <p>Экзамен (квалификационный).</p> <p>Выполнение практической работы экзамена квалификационного.</p>
---	--	---

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

Результаты (освоенные общие компетенции) Личностные результаты	Основные показатели оценки результата обучения и воспитания и их критерии	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам ЛР.14 Ориентирующийся в изменяющемся рынке труда, готовый к профессиональной конкуренции, к самообразованию, гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, способный к их освоению, избегающий безработицы, мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда,	<p>Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</p> <p>владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники</p>	<p>- участие в конкурсах профессионального мастерства;</p> <p>- кружковая работа;</p> <p>- внешняя активность учащегося;</p> <p>-беседы; творческие работы</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <p>-заданий на контрольной работе по МДК 06.02;</p> <p>-экзамене по МДК 06.01;</p>

либо иные схожие характеристики	информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-защиты отчетов по производственной практике; -дифференцированный зачет по УП 05 и ПП.05. Мониторинг освоения общих компетенций в период производственной практики (оценка руководителя от предприятия об освоение компетенций в аттестационном листе и отзыве характеристике) Экзамен (квалификационный) Портфолио образовательных и личностных достижений обучающихся (при наличии)
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	- участие в конкурсах профессионального мастерства; - кружковая работа; - внешняя активность учащегося; -беседы; творческие работы
ОК 03. Планировать и реализовывать собственные профессиональные и личностные качества ЛР 15 Проявляющий самостоятельность и ответственность в принятии решений во всех сферах своей деятельности, готовый к исполнению разнообразных социальных ролей, востребованных	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Знания: содержание актуальной нормативно-правовой	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: -заданий на контрольной работе по МДК 06.02; -экзамене по МДК 06.01; -защиты отчетов по производственной практике;

бизнесом, обществом и государством	документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования;	-дифференцированный зачет по УП 05 и ПП.05. Мониторинг освоения общих компетенций в период производственной практики (оценка руководителя от предприятия об освоение компетенций в аттестационном листе и отзыве характеристике) Экзамен (квалификационный) Портфолио образовательных и личностных достижений обучающихся (при наличии)
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействуя с коллегами, руководителями, клиентами ЛР.13 Готовый соответствовать ожиданиям работодателей: активный, проектно-мыслящий, эффективно взаимодействующий с членами команды и сотрудничающий с другими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий профессиональную жизнестойкость.	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей ЛР. 11 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	Умения: описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения Знания: сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	