

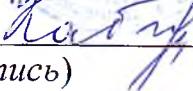
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ  
ТАТАРСТАН  
ГАПОУ «НИЖНЕКАМСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»

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 «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер;
3. Рабочей программы воспитания ГАПОУ «Нижнекамский многопрофильный колледж» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация-разработчик:

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нижнекамский многопрофильный колледж»

Разработчик (и):

Набиулина Ильсияр Фадависовна - преподаватель дисциплин профессионального учебного цикла

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижнекамский 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 личностно 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)
<b>ВД 6</b>	<b>Приготовление хлебобулочной продукции</b>
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	H.6.1.1	Хранения и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;
	H.6.1.2	Приготовления теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;
	H.6.1.3	Обслуживания оборудования для приготовления теста;
	H.6.2.1	Деления теста вручную;
	H.6.2.2	Формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;
	H.6.2.3	Работы на тестоделительных машинах;
	H.6.2.4	Работы на машинах для формования тестовых заготовок;
	H.6.2.5	Разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;
	H.6.2.6	Настройки и регулирования режимов работы оборудования;
	H.6.3.1	Выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;
Уметь	У.6.1.1	Пользоваться производственными рецептами 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 личностных компетенций результатов	Наименования разделов профессионального модуля	Объем обра- зова- тель- ной прог- раммы, час.	Объем образовательной программы, час.							Самостоят- ельная работа	
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.								
			Обучение по МДК, в час.				Практики				
			в т.ч.		теорети- ческие за- нятия, ч.	лаборатор- ные и практиче- ские 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	<b>Раздел 1.</b> Технологический процесс производства хлебобулочных изделий <b>МДК 06.01</b>	<b>124</b>	<b>114</b>	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 <b>МДК 06.01</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	6	4	4/6	-	-	-	-	
ПК 6.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. КК 01., КК 02., КК 03., КК 04., КК 05	<b>Раздел 3</b> Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления хлебобулочной продукции	<b>38</b>	<b>36</b>	14	22	2/-	-	-	-	-	

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

## 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 усвоемости
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Технологический процесс производства хлебобулочных изделий</b>					
<b>МДК 06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий</b>	<b>124 ч., в т. 88 ч. ЛПЗ</b>				
Тема 1.1. Технологический процесс подготовки сырья	<b>Содержание</b>	<b>20 часов в т.ч 12 ч ЛПЗ</b>			
	1. Ведение. 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. КК 01., КК 02. ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.1.1 3.6.1.2 3.6.1.3 У.6.1.2 У.6.1.3 Н.6.1.1	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			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			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>12</b>			
	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 У.6.1.2 У.6.1.3 Н.6.1.1	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			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	<b>Содержание</b>	<b>26 часов, в т.ч. 14 ч ЛПЗ</b>			
	1.Производственные и унифицированные рецептуры на хлебобулочные и сдобные изделия	2	ПК 6.1. ОК 01., ОК 02.	3.6.1.4 3.6.1.5	2
	2. Приготовление и применение жидких дрожжей, заварок, заквасок	2	ОК 03. КК 01., КК 02	3.6.1.6 3.6.1.7	2
	3. Замес теста образование теста. Способы разрыхления и брожения теста. Оборудование для замеса теста.	2	ЛР 4, 11, 13, 14-15	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			
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>14</b>			
	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. ОК 03., ОК 04 КК 01., КК 02, КК 03, КК 04 ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.1.4 3.6.1.5 3.6.1.6 3.6.1.7 3.6.1.8 У.6.1.4 У.6.1.5 Н.6.1.2 Н.6.1.3	3
	3. Практическое занятие. № 7. Составление маршрута приготовления жидких дрожжей, заварок, заквасок	2			3
	4.Лабораторные работы № 1. Выведение заквасок из пшеничной и ржаной муки с применением стартера. Определение органолептических показателей.	4			3
Тема 1.3. Разделка и выпечка хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>68 часов, в т.ч. 58 ч ЛПЗ</b>			
	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, КК 03 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 , 3.6.3.1 3.6.3.2 , 3.6.3.3 3.6.3.4 У.6.2.1 , У.6.2.2	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			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			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
	<b>Контрольная работа № 1</b>	<b>2</b>		
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>58</b>		
	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 3.6.3.1 3.6.3.2 3.6.3.3 3.6.3.4 У.6.2.1 У.6.2.2
	2.Практическое занятие № 9. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления булочных изделий.	4		3
	3.Практическое занятие № 10. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления сдобных изделий.	4		3
	4.Практическое занятие № 11. Расчет рецептур, составление инструкционной карты для изготовления слоеных изделий.	4		
	5.Лабораторное занятие № 2. Технологический процесс приготовления формового хлеба. Определение требований к качеству хлеба.	6		

	<b>6.Лабораторное занятие № 3.</b> 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 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 Н.6.3.1	3
	<b>7.Лабораторное занятие № 4.</b> Технологический процесс приготовления булочных изделий. Определение требований к качеству изделий.	6		
	<b>8.Лабораторное занятие № 5.</b> Технологический процесс приготовления сдобных изделий без отделки. Определение требований к качеству изделий.	6		
	<b>9.Лабораторное занятие № 6.</b> Технологический процесс приготовления сдобных изделий с отделкой. Определение требований к качеству изделий.	6		
	<b>10.Лабораторное занятие № 7.</b> Технологический процесс приготовления слоеных изделий без начинок. Определение требований к качеству изделий.	6		
	<b>11.Лабораторное занятие № 8.</b> Технологический процесс приготовления слоеных изделий с начинками. Определение требований к качеству изделий.	6		3
	<b>Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1</b> 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
	<b>Раздел 2. Качество хлебобулочных изделий и определяющие его факторы</b>	<b>10 в т.ч 4 ч ЛПЗ</b>		3

<b>МДК 06.01 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий</b>		<b>12</b>			
Тема 2.1 Качество хлебобулочных изделий	<b>Содержание</b>	<b>6</b>			
	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. 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	2
	2. Пищевая безопасность хлебобулочных изделий. Методы контроля качества хлебобулочных изделий на каждом этапе производства.	2			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			2
<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>			
1. <b>Практическое занятие № 12.</b> 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
<b>Консультации</b>		<b>4</b>			
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>		<b>6</b>			
<b>Раздел 3. Программное обеспечение для ведения технологического процесса изготовления</b>					
<b>МДК 06.02 Автоматизация процессов изготовления хлебобулочной продукции</b>		<b>36 ч., в т.ч. 22 ч. ЛПЗ</b>			
Тема 1.1 Программное обеспечение в	<b>Содержание</b>	<b>6</b>			
	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	OK 01. OK 02. OK 03. KK 01., KK 02. ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.4.3 3.6.4.4 У.6.4.1 У.6.4.2 H.6.4.1	2
Тема 1.2 Оперативное планирование производства и технологической документации	<b>Содержание</b>  1.Нормативная документация для хлебобулочной продукции 2.Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на хлебобулочную продукцию 3.Проектирование рецептур и технологических схем на хлебобулочную продукцию	<b>28 часов, в т.ч. 22 ч ЛПЗ</b>			
	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	OK 01. OK 02. OK 03. KK 01., KK 02. ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.4.3 3.6.4.4 У.6.4.1 У.6.4.2 H.6.4.1	2
	3.Проектирование рецептур и технологических схем на хлебобулочную продукцию	2	ПК 6.4. OK 01. OK 02. OK 03. KK 01., KK 02. ЛР 4, 11, 13, 14-15	3.6.4.1 3.6.4.2 3.6.4.3 3.6.4.4 У.6.4.1 У.6.4.2 H.6.4.1	2
	<b>В том числе практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>22</b>			
	1.Практическое занятие № 13. Порядок составления производственных документов.	4	ПК 6.4. OK 01.	3.6.4.1 3.6.4.2	3
	2.Лабораторное занятие № 9. Составление и расчет унифицированных рецептур на хлебобулочные изделия	6	OK 02. OK 03. KK 01., KK 02.,	3.6.4.3 3.6.4.4 У.6.4.1 У.6.4.2	3
	3.Лабораторное занятие № 10. Составление технологических схем на хлебобулочные изделия	6	KK 03., KK 04., KK 05 ЛР 4, 11, 13, 14-15	У.6.4.3 У.6.4.4 H.6.4.1	3
	4.Лабораторное занятие № 11. Расчет пищевой и энергетической ценности хлебобулочных изделий.	6	ПК 6.1.	3.6.2.5	3
<b>Консультации</b>		<b>2</b>			
<b>Контрольная работа по МДК.06.02</b>		<b>2</b>			
<b>Учебная практика</b>		<b>144</b>			
<b>Тема 1.</b> Подготовка и дозирование сырья для приготовления теста для хлебобулочных изделий.		6			



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

<b>Тема 12.</b> Приготовление дрожжевого слоеного теста, разделка на полуфабрикаты из замороженного теста согласно ассортимента предприятия практики.	6			3
<b>Тема 13.</b> Термическая обработка хлебобулочных изделий и оценка качества	6			3
<b>Тема 14.</b> Правила эксплуатации теплового оборудования (шкаф расстойочный) на базовом предприятии, оценка качества предварительной (окончательной) расстойки полуфабрикатов.	6		ПК 6.3. OK 01, OK03, OK 04 OK 01, OK4, KK 01, KK02, KK 03, KK 04, KK 05 ЛР 4, 11, 13, 14-15	У.6.3.2 – У.6.3.5, Н.6.2.6., Н.6.3.1.
<b>Тема 15.</b> Правила эксплуатации теплового оборудования (печь конвекционная) на базовом предприятии практики.	6			3
<b>Тема 16.</b> Настройка и регулировка режимов работы теплового оборудования в зависимости от выпекаемого ассортимента (пироги открытые, закрытые, мелкоштучные хлебобулочное изделия).	6			3
<b>Тема 17.</b> Выпекание ржаного формового и подового хлебов. Оценка качества готовых изделий.	6			3
<b>Тема 18.</b> Выпекание пшеничного формового хлеба. Оценка качества готовых изделий.	6			3
<b>Тема 19.</b> Выпекание мучных изделий из безопарного и опарного теста согласно ассортимента базового предприятия. Оценка качества готовых изделий.	6			3
<b>Тема 20.</b> Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, помадой, крошкой. Оценка качества готовых изделий.	6			3
<b>Тема 21.</b> Участие в оформление бракеражного журнала при оценке качества готовой продукции.	6		ПК 6.4. OK 01, OK03, OK 04 OK 01, OK4, KK 01, KK02, KK 03, KK 04, KK 05 ЛР 4, 11, 13, 14-15	У.6.4.1 У.6.4.2 Н.6.4.1
<b>Тема 22.</b> Выпекание слоенных изделий без начинки и с начинкой. Оценка качества готовых изделий.	6			3
<b>Тема 23.</b> Автоматизированный расчет калькуляции на хлебобулочную продукцию	6			3
<b>Дифференцированный зачет по ПП ПМ.06</b>	6			
<b>Промежуточная аттестация (квалификационный экзамен)</b>	6			
<b>Всего</b>	<b>476</b>			

### 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
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
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
<b>II Технические средства</b>		
<b>Основное оборудование</b>		
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 вычислительным блоком и мобильным креплением	Размер диагонали: $\geq 75$ и $< 80$ ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: $\geq 3000$ ; Количество точек касания: $\geq 20$ ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: $\geq 32$ Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: $\geq 4$

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

№	Наименование оборудования	Техническое описание
<b>I Специализированная мебель и системы хранения</b>		
<b>Основное оборудование</b>		

1	Печь конвекционная	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
		Мощность, кВт: 15,85 Пароувлажнение: Да Частота тока, Гц: 50 Размер противня, мм: 600X400 Материал камеры: Нерж. сталь Количество двигателей: 3
2	Шкаф расстоечный	Габаритные размеры, не более мм 870x938x657, напряжение 230 ВНапряжение, В 400. Расстояние между уровнями, мм 80. Напряжение, В 220 В Мощность, кВт 1.6 Размер противня, мм 600 * 400 Количество уровней: 6
3	Зонт вытяжной	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)
4	Печь подовая с каменным подом и автоматической функцией подачи пара	Размерные параметры 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 xL7 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

		Пароувлажнение: бойлерное Панель управления: электромеханическая Габариты ШхГхВ, не более мм: 1260x920x566 Размер пекарной камеры, не более мм: 870x670x200
5	Ледогенератор	Тип охлаждения: воздушное Производительность: 90 кг/сутки Объем бункера для льда: 20 кг Габаритные размеры: 570x600x695 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 800x800x1650 мм Вместимость: 10 уровней под GN1/1 Режим замораживания: от +90 °C до -18 °C
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 °C...+10 °C Габаритные размеры: не более 1393x700x840 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 240x310x460 мм Напряжение: 220 В Мощность: 0,75 кВт
11	Планетарный миксер	Максимальная скорость вращения: $\geq 200$ и $\leq 300$ оборот в минуту; Количество скоростей: > 6; Объем основной чаши: $\leq 5$ литр; кубический дециметр; Тип насадки: взбивалка, тестомесилка; Тип размещения: Переносная. Габаритные размеры: 350x275x420 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 320x210 мм Габаритные размеры: не более 370x680x640 мм Мощность: 1 кВт

13	Тележка-шпилька	Количество уровней: не менее 10 Вместимость: 10 противней 600x400 мм Габаритные размеры: не более 410x650x1500 мм Материал каркаса: нержавеющая сталь Каркас: сварной (профиль 20x20) 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: $\geq 75$ и $< 80$ ; Разрешение экрана по горизонтали, пиксель: $\geq 3000$ ; Количество точек касания: $\geq 20$ ; Объем накопителя встроенного вычислительного блока: $\geq 32$ Гигабайт; Объем оперативной памяти встроенного вычислительного блока: $\geq 4$ ;
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"> <li>– хранение и подготовки сырья для приготовления различных видов теста;</li> <li>– приготовление теста различными способами, в том числе с применением тестоприготовительного оборудования;</li> <li>– обслуживание оборудования для приготовления теста;</li> <li>– демонстрация умения пользоваться производственными рецептюрами и технологическими инструкциями;</li> <li>– демонстрация умения взвешивать, растворять, дозировать необходимое сырье;</li> <li>– демонстрация умения оценивать качество сырья по органолептическим показателям;</li> <li>– демонстрация умения оценивать качество опары, закваски, теста при замесе по органолептическим показателям;</li> <li>– демонстрация умения определять различными методами готовность теста в процессе созревания;</li> </ul>	<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"> <li>– деления теста вручную;</li> <li>– формования полуфабрикатов для различных хлебобулочных изделий вручную;</li> <li>– работы на тестоделительных машинах;</li> <li>– работы на машинах для формования тестовых заготовок;</li> <li>– разделки мучных кондитерских изделий из различных видов теста;</li> <li>– настройки и регулирования режимов работы оборудования;</li> <li>– демонстрация умения делить тесто на куски заданной массы, придавать им определенную форму;</li> </ul>	<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"> <li>– демонстрация умения проводить предварительную (промежуточную) расстойку;</li> <li>– демонстрация умения придавать окончательную форму тестовыми заготовкам;</li> <li>– демонстрация умения работать с полуфабрикатами из замороженного теста;</li> <li>– демонстрация умения укладывать сформованные полуфабрикаты на листы, платки, в формы;</li> <li>демонстрация умения смазывать и отделывать поверхности полуфабрикатов;</li> <li>– демонстрация умения контролировать качество окончательной расстойки полуфабрикатов;</li> <li>– демонстрация умения производить разделку мучных кондитерских изделий, вырабатываемых без крема;</li> <li>– демонстрация умения устранять дефекты тестовых заготовок различными способами;</li> </ul>	Выполнение практической работы экзамена квалификационного.
ПК 6.3 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий;</li> <li>– выпечки кексов, пряников, вафель, печенья;</li> <li>– выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий;</li> <li>– демонстрация умения определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке;</li> <li>– демонстрация умения определять готовность изделий при выпечке;</li> <li>– демонстрация умения оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям;</li> <li>– демонстрация умения приготавливать отделочную крошку, помаду;</li> <li>– демонстрация умения производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;</li> </ul>	<p>Оценка выполнения лабораторных работ № 2-№ 8 Практической работы № 12 Диагностическое тестирование.</p> <p>Контрольной работы №1</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). Выполнение практической работы экзамена квалификационного.</p>

ПК 6.4 Использование прикладного профессионального обеспечения и цифровых ресурсов в процессе приготовления мучных, хлебобулочных изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– 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</li> <li>– демонстрация умения использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального</li> <li>– демонстрация умения применять компьютерные и телекоммуникационные средства</li> <li>– демонстрация умения применять инструменты и методы Бережливого производства</li> </ul>	<p>Оценка выполнения лабораторных работ № 9 - № 11 Практической работы № 13 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). 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
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</p> <p>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>	<p><b>Умения:</b> 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; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; 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><b>Знания:</b> 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><b>Промежуточная аттестация:</b></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
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 личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»	<p><b>Умения:</b> 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.</p> <p><b>Знания:</b> 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.</p>	<p>(оценка руководителя от предприятия об освоение компетенций в аттестационном листе и отзыве характеристике)  <b>Экзамен (квалификационный)</b>  Портфолио образовательных и личностных достижений обучающихся (при наличии)</p>
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	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой</p>	<p>- участие в конкурсах профессионального мастерства;  - кружковая работа;  - внешняя активность учащегося;  - беседы; творческие работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  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;</p>

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)
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 сдругими людьми, осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, критически мыслящий, нацеленный на достижение поставленных целей; демонстрирующий професиональную жизнестойкость.	<b>Умения:</b> организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности <b>Знания:</b> психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	<b>Экзамен (квалификационный)</b> Портфолио образовательных и личностных достижений обучающихся (при наличии)
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	<b>Умения:</b> описывать значимость своей профессии, применять стандарты антикоррупционного поведения <b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии, стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	