

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.07 Информационные технологии в**  
**профессиональной деятельности.**

## СОДЕРЖАНИЕ

	<b>стр.</b>
<b>1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>4</b>
<b>2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>15</b>
<b>3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>32</b>
<b>4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ</b>	<b>36</b>

## 2. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.07 ОСВОЕНИЕ ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ПРОФЕССИЙ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЕЙ СЛУЖАЩИХ

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью программы подготовки программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО 43.02.15 Поварское кондитерское дело, входящей в состав укрупнённой группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа профессионального модуля включает в себя: паспорт рабочей программы профессионального модуля, структуру и содержание профессионального модуля, условия реализации профессионального модуля, контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля.

**1.2. Место профессионального модуля в структуре ППССЗ:** профессиональный модуль входит в профессиональный цикл.

**1.3. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен	№ дидактической единицы	Формируемая дидактическая единица
Уметь		
	У. 1	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
	У. 2	Применять различные способы замесов
	У. 3	Определять дефекты теста
	У. 4	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
	У.5	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
Знать		
	3. 1	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	3. 2	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	3. 3	Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	3. 4	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
	3. 5	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
	3. 6	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	3.7	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
	3.8	-Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса;
	3.9	Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
Практический опыт		
	П.1	Замешивание и формовка теста вручную
	П.2	Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании
Формируемые компетенции		
	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 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
	ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
	ОК.11.	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
	ПК 7.1.	Обеспечивать и поддерживать условия для размножения и выращивания дрожжей.
	ПК 7.2.	Готовить дрожжевую продукцию различных видов.
	ПК 7.3.	Производить техническое обслуживание оборудования дрожжевого цеха
	ПК 7.4.	Подготавливать и дозировать сырье.
	ПК 7.5	Приготавливать тесто различными способами согласно производственным рецептурам.
	ПК 7.6	Определять готовность опары, закваски, теста при замесе и брожении.
	ПК 7.7	Обслуживать оборудование для приготовления теста.
	ПК 7.8	Производить деление теста на куски вручную или с помощью тестоделительных машин.
	ПК 7.9	Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования
	ПК 7.10	Производить разделку мучных кондитерских изделий из различных видов теста
	ПК 7.11	Разделять полуфабрикаты из мороженого теста.
	ПК.7.12	Производить укладку сформованных полуфабрикатов на листы, платки, в формы
	ПК 7.13	Обслуживать оборудование для деления теста и формования тестовых заготовок
	ПК.7.14	Обслуживать шкаф окончательной расстойки и регулировать режим расстойки полуфабрикатов.
	ПК.7.15	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
	ПК.7.16	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.
	ПК.7.17	Отделять поверхность готовых хлебобулочных изделий.
	ПК.7.18	Контролировать и регулировать режим сушки сахарных изделий
	ПК.7.19	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
	ПК.7.20	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки
	ПК.7.21	Производить отбраковку готовой продукции
	ПК.7.22	Производить упаковку и маркировку хлебобулочных изделий.
	ПК.7.23	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:**

Объем образовательной нагрузки 320 часов, в том числе:

Самостоятельная учебная нагрузка 26 часов

Всего занятий 294 часов:

Теоретического обучения 58 часов;

Лабораторные занятия : 40 часов;

Практические занятия 16 часов;

Консультации 6 часов;

Практика

учебная практика 72 часов;

производственная практика 108 часов;

Промежуточная аттестация:

Консультация 6 часов

Экзамен квалификационный 12 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса			Практика	
			Учебная нагрузка обучающегося		Самостоятельная работа обучающегося	Учебная практика, часов	Производственная практика, часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные занятия и практические занятия, часов	Всего, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК 7.1. – 7.23	Раздел 1. Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.	6	4	2	2		
ПК 7.1. – 7.23	Раздел 2 .Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству.	8	6		2		
ПК 7.1. – 7.23	Раздел 3. Приготовление дрожжевого теста	112	92	48	20		
ПК 7.1. – 7.23	Раздел 4. Приготовление бездрожжевого теста	14	12	6	2		
ПК 7.1. – 7.23	<b>Практика (по профилю специальности), часов</b>	<b>180</b>				<b>72</b>	<b>108</b>
	<b>Всего:</b>	<b>320</b>	<b>114</b>	<b>56</b>	<b>26</b>	<b>72</b>	<b>108</b>

### 2.2. Учебная работа

Виды учебной работы	2 курс		Всего часов
	7 семестр	8 семестр	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>			<b>320</b>
<b>учебная нагрузка обучающегося</b>	<b>60</b>	80	140
во взаимодействии с преподавателем			
в том числе:			
теоретического обучения	28	30	58
лабораторные занятия	12	28	40
практические занятия	8	8	16
консультации	2	4	6
учебная практика		72	72
производственная практика		108	108
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>14</b>	12	26
Промежуточная аттестация в форме квалификационного экзамена			

### 2.3. Тематический план и содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	№ учебного занятия	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, консультации, курсовая работа, самостоятельная работа обучающегося	Методические характеристики учебного занятия	Объем часов	Уровень освоения
<b>МДК 07. 01</b> Выполнение работ по профессии пекарь					
Раздел 1. Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.					
		<b>Содержание учебного материала</b>		6	
<b>Тема 1.1. Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.</b>	1-2	Нормативно-правовые акты регулирующие деятельность организаций питания.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	3-4	<b>Самостоятельная работа обучающегося №1</b> Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих показатели качества хлеба.(ГОСТ Р ..)Рассмотрение нормативных документов, регламентирующих безопасность хлеба.(СанПиНы)	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
	5-6	<b>Практическое занятие №1</b> Работа со сборником рецептов. Работа с таблицей взаимозаменяемость сырья Определение количества и качества клейковины. Расчет сырой и сухой клейковины..	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	1
Раздел 2 Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству					
		<b>Содержание учебного материала</b>		8	
<b>Тема 2.1 Характеристика сырья; правила подготовки сырья к производству</b>	7-8	Характеристика основного и дополнительного сырья, требования к его качеству. условия хранения.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	9-10	Виды дрожжей. Размножение дрожжей. Выращивание дрожжей Правила подготовки дрожжей к производству	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий.	2	1
	11-12	Приготовление и применение заквасок и заварок.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	13-14	<b>Самостоятельная работа обучающегося №2</b> Ознакомление с машинами для приготовления теста. просеиватели, Оборудование для приготовления дрожжевого раствора	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый,	2	1

			исследовательский.		
Раздел 3 Приготовление дрожжевого теста				44	
<b>Тема 3.1 Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным способом</b>		<b>Содержание учебного материала</b>			
	15-16	Замес и образования теста. брожение теста.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	17-18	<b>Практическое занятие №2</b> Расчет на определение количества муки, дрожжей соли, воды для приготовления дрожжевого теста	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	1
	19-20	Технология приготовления теста для хлеба безопасным способом, и опарным способом. Приготовление дрожжевого теста на густой и жидкой опаре, на закваске. определение готовности теста.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	21-22	Теплофизические основы выпечки. Влагообмен тесто-хлеб. Образование твердой хлебной корки. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. Образование мякиша	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	23-24	Процессы протекающие в тестовой заготовке при выпечки	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	25-26	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	27-28	<b>Самостоятельная работа обучающегося №3</b> Ознакомление с, тестоделительными и тестоокруглительными машинами различного типа. Принцип работы. Правила техники безопасности. Экскурсия на предприятие.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
	29-30	<b>Практическое занятие №3</b> Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления хлеба пшеничного, Расчет массы тестовой заготовки.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	1
	31-32	<b>Самостоятельная работа обучающегося №4</b> Ознакомление с хлебопекарными печами Технологическая характеристика новых типов хлебопекарных печей. Классификация печей Экскурсия на предприятие.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
33-34	Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией	2	1	

			наглядных пособий		
35-36	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 5</b> Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста		Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
37-38	Условия и сроки хранения хлеба хлебобулочных изделий. Сортировка выпеченных изделий. Усушка хлеба. Черствение хлеба.		Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
39-40 41-42	<b>Лабораторное занятие №1</b> Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка хлеба из дрожжевого безопасного теста и дрожжевого слоеного теста Приготовление хлеба белого подового и формового., круассанов, ватрушки венгерской. Требования к качеству, срок хранения.		Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	6	1
43-44	Приготовление изделий из безопасного дрожжевого теста.(булочная мелочь, пирожки с различными фаршами, ватрушки кулебяки)		Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
45-46	<b>Практическое занятие №4</b> Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из дрожжевого теста		Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	1
47-48 49-50	<b>Лабораторное занятие №2</b> Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка изделий из дрожжевого теста Булочной мелочи, пирожков печеных, ватрушек, кулебяк Требования к качеству, срок хранения.		Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	6	2
51-52	<b>Самостоятельная работа обучающегося №6</b> Картофельная болезнь хлеба. Плесневение хлеба. Санитарные требования к остывочному отделению.		Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
53-54	<b>Самостоятельная работа обучающегося №7</b> Ознакомление с установкой ультрамикс-630 и расстойно печными		Тип учебного занятия: закрепления материала	2	1

		агрегатами. со шкафом предварительной расстойки ИЭТ-75-И1. Принцип работы. Правила техники безопасности. Экскурсия на предприятие.	Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.		
		<b>Содержание учебного материала</b>		8	
<b>Тема 3..2 Технологический процесс приготовления хлеба из дрожжевого теста опарным способом</b>	55-56	Технологический процесс приготовления хлеба ржаного,	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	57-58	понятие качества хлеба и факторы его определяющие	усвоение новых знаний. лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	<b>59-60</b>	Технологический процесс приготовления батончиков, плетенок, булочек,	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	61-62	Технологический процесс приготовления хлеба каравай	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
		<b>Содержание учебного материала</b>		32	
<b>Тема 3.3 Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста</b>	63-64	Технологический процесс приготовления пирогов. Фигурных открытых и закрытых пирогов	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	65-66	<b>Практическое занятие №5</b> Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления батончиков плетенок булочек, хлеба каравай	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	1
	67-68	<b>Практическое занятие №6</b> Расчет упека, припека, выхода изделий	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский	2	1
	69-70	<b>Самостоятельная работа обучающегося №8</b> Машины для фасовки и упаковки. Оборудование для транспортировки и сортировки продуктов.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
	71-72 73-74	<b>Лабораторное занятие № 3</b> Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка булочных изделий. Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	6	2
	75-76	<b>Лабораторное занятие № 4</b>	Тип учебного занятия:	6	2

	77-78	Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка батонов, плетенок. Требования к качеству, срок хранения.	применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.		
	79-80 81-82	<b>Лабораторное занятие № 5</b> Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка хлеба каравай. Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	1
	83-84	<b>Самостоятельная работа обучающегося № 9</b> Собрать информацию об булочных изделиях сделать презентацию.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
	85-86	Дефекты хлеба, хлебобулочных изделий.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	87-88	<b>Самостоятельная работа обучающихся №10</b> Факторы, влияющие на выход теста. заполнить таблицу	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
	89-90	<b>Практическое занятие №7</b> Правила составления меню, заявок на продукты.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
		<b>Содержание учебного материала</b>		16	
<b>Тема 3.4 Технологический процесс приготовления сдобного дрожжевого теста</b>	91-92	Технологический процесс приготовления сдобных булочек с маком, повидлом, орехами, рулета с изюмом, плюшки, сдобы выборской	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	93-94	Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов для отделки сдобных изделий, крошки, крема, заварного теста, помады, яичной смазки	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-	2	1

			иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная		
	95-96 97-98	<b>Лабораторное занятие № 6</b> Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка изделий из сдобного теста Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	6	1
	99-100	<b>Самостоятельная работа обучающихся № 11</b> Ведение учета и составление товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
	101-102	Технологический процесс приготовления кулечей ,ромбабы, кексов.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	103-104	<b>Практическое занятие №8</b> Работа со сборником рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления кулечей, ромбабы,кексов.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
		<b>Содержание учебного материала</b>		4	
<b>Тема 3..5 Технологический процесс приготовления национальных видов хлеба.</b>	105-106	Особенности приготовления национальных и диетических виды хлеба. Диетических видов хлеба. характеристика, ассортимент.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	107-108	<b>Самостоятельная работа обучающихся №12</b> Собрать информацию о национальных видах хлеба других стран. Сделать презентацию	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
		<b>Содержание учебного материала</b>		8	
<b>Тема 3.6 Технологический</b>	109-110	Технология приготовления, ассортимент бараночных изделий сушек, бубликов.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия:	2	1

<b>процесс приготовления бараночных изделий, сухарных, печенья</b>			объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная		
	111-112	Технология приготовления, ассортимент соломки, палочек хлебных	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	113-114	Технология приготовления, ассортимент изделий сухарных	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	115-116	Технология приготовления, ассортимент печенья крекер и галет	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
Раздел 4 Приготовление бездрожжевого теста					
		<b>Содержание учебного материала</b>		14	
<b>Тема 4.1 Технологический процесс приготовления бездрожжевого теста</b>	117-118	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	119-120	Процессы протекающие при выпекании полуфабрикатов	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1

	121-122	Технология приготовления слоеного теста. изделий из него.	Усвоение новых знаний. Лекция с демонстрацией наглядных пособий	2	1
	123-124	Технология приготовления пряничного теста и изделий из него. Виды теста, ассортимент.	Тип учебного занятия: изучение и усвоение нового материала Методы учебного занятия: объяснительно-иллюстративный, беседа Форма учебного занятия: групповая, фронтальная	2	1
	125-126 127-128	<b>Лабораторное занятие № 7</b> Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка изделий из слоеного пресного теста Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	4	1
	129-130 131-132	<b>Лабораторное занятие № 8</b> Замешивание теста, разделка, формовка, выпечка изделий из пряничного теста Требования к качеству, срок хранения.	Тип учебного занятия: применения знаний, умений. Практический с элементами самостоятельной работы.	2	1
	133-134	<b>Самостоятельная работа обучающегося №13</b> Работа со сборником рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. Расчет необходимого количества сырья для приготовления изделий из слоеного теста, пряничного теста.	Тип учебного занятия: закрепления материала Метод учебного занятия: Частично-поисковый, исследовательский.	2	1
Итого		ЭКЗАМЕН		2	140
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> Приготовление, оформление хлеба и хлебобулочных изделий. Оценка качества готовой продукции. Проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения.					72
<b>Производственная практика</b> <b>Виды работ</b> Приготовление, оформление праздничного хлеба Приготовление, оформление национальных и диетических видов хлеба Приготовление, оформление сдобных булочек пирогов, кексов, ромбабы Приготовление сухарей, пряников, калачей, плюшек, Оценка качества готовой продукции проведение бракеража. Подготовка готовой продукции к хранению с соблюдением режимов и условий хранения готовой продукции.					108

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета Технологии кулинарного производства, учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета Технологии кулинарного производства

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-методической документации по темам модуля;
- комплект учебных заданий для самостоятельной работы по темам модуля.

Технические средства обучения: персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением.

Оборудование учебного кулинарного цеха и рабочих мест:

- рабочее место мастера;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- тепловое оборудование (электрические плиты, жарочный шкаф);
- механическое оборудование (электрическая мясорубка, овощерезка,
- универсальный электрический привод)
- весоизмерительное оборудование ;
- холодильное оборудование;
- инструменты, приспособления, инвентарь для приготовления блюд в достаточном количестве;
- столовая посуда для сервировки и отпуска блюд.

#### **3.2 Общие требования к организации образовательного процесса**

Занятия проводятся в учебном кабинете Технологии кулинарного производства, учебном кулинарном цехе, где особое внимание уделяется организации самостоятельной работы обучающихся. Учебная практика организуется в учебном кулинарном цехе. Цели и задачи, программы и формы отчетности определяются образовательным Учреждением по каждому виду практики.

#### **3.3 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требование к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: высшее профессиональное образование или среднее профессиональное по направлению подготовки «Образование и педагогика» или в области, соответствующей преподаваемому модулю, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительная по направлению деятельности в образовательном учреждении.

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

Преподаватели и мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: среднее профессиональное или высшее профессиональное образование, соответствующего профилю преподаваемого модуля. Мастера производственного обучения должны иметь на 1-2

разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено образовательным стандартом для выпускников. Мастера производственного обучения должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

