

## Приложение 6

к ОПОП-П по профессии/специальности

43.01.09 Повар, кондитер

*код и наименование профессии/специальности*

**Дополнительный профессиональный блок**

**по запросу работодателя**

ИП Щерба Е.С.

*наименование организации-работодателя*

ГБПОУ ЧМТ

*наименование образовательной организации*

## Содержание

<b>Раздел 1. Матрица компетенций выпускника (профессиональных и корпоративных компетенций), формируемых по запросу работодателя .....</b>	
<b>Раздел 2. Планируемые результаты освоения дополнительного профессионального блока .....</b>	
<b>Раздел 3. Структура дополнительного профессионального блока.....</b>	
3.1. Учебный план .....	
3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства .....	
3.3. Рабочая программа профессионального модуля.....	
3.4. Рабочая программа учебной дисциплины .....	

**РАЗДЕЛ 1. МАТРИЦА КОМПЕТЕНЦИЙ ВЫПУСКНИКА  
(ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И КОРПОРАТИВНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ),  
ФОРМИРУЕМЫХ  
ПО ЗАПРОСУ РАБОТОДАТЕЛЯ**

1. Матрица компетенций выпускника (далее – МК) с учетом единого подхода подготовки рабочих кадров представляет собой совокупность взаимосвязанных между собой общих и профессиональных компетенций, определенных ФГОС СПО, а также требований профессиональных стандартов (далее – ПС) или единых квалификационных справочников при отсутствии ПС и запросов организации-работодателя к квалификации специалиста, которые должны быть сформированы у обучающегося по завершении освоения ОПОП.

2. МК разработана для профессии/специальности Код Наименование как результат освоения ОПОП, соответствующий требованиям запросам организаций, действующих в реальном секторе экономики.

3. МК включает в себя профессиональную и надпрофессиональную части.

4. Профессиональная часть МК представляет собой матрицу профессиональных компетенций выпускника, формируемых при освоении видов деятельности по запросу работодателя, и трудовых функций действующих профессиональных стандартов или иных документов.

5. Надпрофессиональная часть МК представляет собой интеграцию ОК, заявленных ФГОС СПО, и заявляемых организацией-работодателем обобщенных поведенческих моделей специалиста на рабочем месте (корпоративная культура).

6. Краткое описание и характеристика показателей сформированности корпоративных компетенций приведены в приложении к модели компетенций.

7. МК позволяет конструировать при помощи цифрового конструктора компетенций образовательные программы подготовки квалифицированных специалистов, рабочих и служащих, наиболее востребованных на региональном рынке труда в конкретном секторе экономики под запрос конкретных предприятий.

**Профессиональная часть матрицы компетенций выпускника  
по запросу работодателя**

Трудовые функции в соответствии с профессиональными стандартами (или иными нормативными документами)		Дополнительные виды деятельности, сформированные по запросу работодателя(ей)		
		Наименование ВД 1	Наименование ВД 2	Наименование ВД 3
3.1.Изготовление хлебобулочных изделий (ПС Пекарь)		Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий	-	-
Изготовление хлебобулочных изделий	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места	ПК 1.1.	-	-
	Выполнение заданий пекаря по изготовлению , продаже и презентации хлебобулочных изделий	ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 3.4.	-	
3.2. Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий (ПС Пекарь)		-	Презентация и продажа хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий	-
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	Составление рецептуры хлебобулочных изделий	-	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.5.	
	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	-		
	Формовка хлебобулочных	-		

	х изделий			
	Выпечка хлебобулочны х изделий	-		
	Презентация и продажа хлебобулочны х изделий	-	ПК 3.4.	

**Обозначения:** ПС – профессиональный стандарт; ОТФ – обобщенная трудовая функция; ТФ – трудовая функция.

### Надпрофессиональная часть матрицы компетенций выпускника по запросу работодателя

Корпоративные компетенции <sup>1</sup>	Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции (выделить желаемый уровень, согласно требованиям предприятия-работодателя)			Реализуемые общие компетенции согласно ФГОС СПО
	Уровень ограниченной компетенции	Уровень базовый	Уровень мастерства	
КК 02. Планировать и организовывать свою деятельность	-	«+»	-	ОК 03.
КК 03. Ориентироваться на конечный результат		«+»		ОК 02. ОК 03.

**Обозначения:**  – определяется работодателем;

– определяется федеральным государственным образовательным стандартом

<sup>1</sup> Количество строк зависит от выбора работодателя. Могут быть использованы корпоративные компетенции, предложенные в приложении к МК, или внесены альтернативные (по потребности).

**Характеристика корпоративных компетенций**

Корпоративные компетенции	Характеристика
КК 02. Планировать и организовывать свою деятельность	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 03. Ориентироваться на конечный результат	Эффективно использует способности распознавать, какие результаты его деятельности важны и какие шаги необходимо предпринять для их достижения

**Требуемый показатель выраженности корпоративной компетенции**

Критерии выраженности	Уровень
Выполнены основные обязанности. Результаты в основном соответствуют запланированным. Некоторые задачи выполнены не в полном объеме. Отдельные компетенции, профессионально-технические знания и навыки, необходимые на занимаемой работником должности, требуют развития. Поведение соответствует требованиям должности.	Уровень базовый

**РАЗДЕЛ 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА****2.1. Профессиональные компетенции**

Виды деятельности	Код и наименование компетенции	Код	Показатели освоения компетенции
3.4.1 Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий (ПС Пекарь)	ПК1.1. Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, сырье и полуфабрикаты к работе в соответствии с		<b>Навыки:</b>
		Н.1.1.01	-подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
		Н.1.1.02	-поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;

	инструкциями и регламентами.		
	ПК 1.3. Приготавливать различные виды теста согласно производственным рецептурам	Н.1.3.01	-приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента  - процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
	ПК1.6. Эксплуатировать технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий.	Н.1.6.01	-проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
			<b>Умения:</b>
	ПК1.1. Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, сырье и полуфабрикаты к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	У.1.1.01	-применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
	У.1.1.02	-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте на предприятиях пищевой промышленности и в организациях питания;	
ПК 1.2 Размножать и выращивать дрожжи.	У.1.2.01	-размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать рецептуру приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;	
ПК 1.4. Производить разделку теста	У.1.4.01	-замешивать и формовать тесто вручную и на специальном оборудовании;	

	<p>вручную или с применением специального оборудования.</p> <p>ПК 1.5. Осуществлять технологические операции термической обработки теста и отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий</p>	У.1.5.01	-применять различные способы замесов; определять дефекты, устранять их различными способами; оценивать качество формовки хлебобулочной продукции; выпекать хлеб и хлебобулочные изделия разнообразного ассортимента;
		У.1.5.02	-производить отделку поверхности готовых изделий; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;
	<p>ПК1.6. Эксплуатировать технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	У.1.6.01	- подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы для производства хлебобулочной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами;
			<b>Знания:</b>
<p>ПК1.1. Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, сырье и полуфабрикаты к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	3.1.1.01	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены на предприятиях пищевой промышленности и в организациях питания;	
	3.1.1.02	- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность предприятий пищевой промышленности и организаций питания, нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции;	



	<p>ПК 1.3. Приготавливать различные виды теста согласно производственным рецептурам.</p>	<p>3.1.3.01</p>	<p>- требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья, безопасности сырья, используемого в изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий; - технологии замеса и изготовления различных видов теста; технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p>
		<p>3.1.3.02</p>	<p>-технологии выпечки хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента;</p>
		<p>3.1.3.02</p>	<p>-технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;</p>
		<p>3.1.3.03</p>	<p>-рецептуры и технологии изготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;</p>
	<p>ПК 1.5. Осуществлять технологические операции термической обработки теста и отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий</p> <p>ПК1.6. Эксплуатировать технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	<p>3.1.5.01</p> <p>3.1.6.01</p> <p>3.1.6.01</p>	<p>-ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий; ассортимент и особенности изготовления хлеба и хлебобулочных изделий из замороженного теста;</p> <p>-виды, назначение, устройство, принцип действия, технические характеристики, условия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий и правила ухода за ним;</p> <p>- виды, назначение, правила использования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в</p>

			производстве хлебобулочной продукции, и правила ухода за ними
3.4.3. Презентация и продажа хлеба, хлебобулочных изделий	ПК 3.1. Производить маркировку и упаковку готовой продукции.		<b>Навыки:</b>
		Н.3.1.01	-упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос;
		Н.3.1.02	-порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса;
		Н.3.1.03	-эстетично и безопасно упаковывать и маркировать готовую хлебобулочную и кондитерскую продукцию на вынос;
		Н.3.1.04	-упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
	ПК 3.2 Производить отбраковку готовой продукции	Н.3.2.01	- отбраковка готовой продукции, устранение дефектов
ПК 3.3 Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры	Н.3.3.01	-упаковка и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения;	
ПК 3.4. Презентовать готовую продукцию.	Н.3.4.01	-помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации	
ПК 3.5. Производить расчеты с потребителями при продаже готовой продукции.	Н.3.5.01	-прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	

		Умения:
ПК 3.1. Производить маркировку и упаковку готовой продукции.	У.3.1.01	порционировать (комплектовать), раздавать хлебобулочную и мучную кондитерскую продукцию массового спроса;
	У.3.1.02	эстетично и безопасно упаковывать и маркировать готовую хлебобулочную и кондитерскую продукцию на вынос;
	У.3.1.03	упаковки готовой продукции на технологическом оборудовании;
	У.3.1.04	устранения мелких неполадок упаковочного оборудования; презентации и продаже хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;
ПК 3.2 Производить отбраковку готовой продукции	У. 3.2.01	-контролировать качество готовой продукции по органолептическим показателям;
	У.3.2.02	-отбраковывать готовые изделия по массе; упаковывать изделия различными способами; укладывать продукцию в лотки, контейнеры, вагонетки; составлять заявки на полуфабрикаты и продукты, используемые в презентации хлебобулочной и кондитерской продукции;
ПК 3.4. Презентовать готовую продукцию.	У.3.4.01	-составлять портфолио на хлебобулочную и кондитерскую продукцию;
	У.3.4.02	-презентовать готовую хлебобулочную и кондитерскую продукцию потребителям;
ПК 3.5. Производить расчеты с потребителями при продаже готовой продукции.	У.3.5.01	-производить расчеты с потребителями за хлебобулочную и кондитерскую продукцию с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
	У.3.5.02	-применять компьютерные технологии для проведения расчетов с потребителями за

			готовую хлебобулочную и кондитерскую продукцию
			<b>Знания:</b>
	ПК 3.1. Производить маркировку и упаковку готовой продукции.	3.3.1.01	-требования к качеству готовой продукции; требования к упаковке и маркировке изделий; правила укладки изделий в лотки, контейнеры, вагонетки; правила и способы наладки; регулирования режимов работы упаковочного оборудования;
		3.3.1.02	-принципы и приемы творческого оформления хлебобулочной и кондитерской продукции для презентации; концепции;
		3.3.1.03	-правила маркировки и способы упаковки готовой хлебобулочной и кондитерской продукции на вынос;
		3.3.1.04	-правила и технологии расчетов с потребителями.
	ПК 3.4. Презентовать готовую продукцию.	3.3.4.01	-принципы и приемы презентации хлебобулочной и кондитерской продукции потребителям;
		3.3.4.02	-принципы и приемы составления портфолио на хлебобулочную и кондитерскую продукцию;

**РАЗДЕЛ 3. СТРУКТУРА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО БЛОКА**

**3.1. Учебный план** по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) по профессии 19.01.04 Пекарь

Индекс	Наименование	Всего, ак.ч	В т.ч. в форме практической подготовки	Рекомендуемый курс изучения
1	2	3	4	5
<b>ДПБ</b>	<b>Дополнительный профессиональный блок: ИП Щерба Е.С.</b>	<b>252</b>	180	4
<b>ОП.00</b>	<b>Общепрофессиональный цикл<sup>2</sup></b>	-	-	-
<b>ОП 01</b>	<i>Наименование</i>	-	-	-
ПМ.00	<b>Профессиональный цикл</b>		-	-
<b>ПМ.06</b>	<b>Изготовление, презентация и продажа хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>252</b>	180	4
МДК. 06.01	Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	72	-	-
УП. 06.01	Учебная практика	-	36	-
ПП.06.01	Производственная практика	-	144	-

<sup>2</sup> *Общепрофессиональный цикл по запросу работодателя может входить в структуру ДПБ*

<b>Итого:</b>	<b>72</b>	<b>180</b>	-
---------------	-----------	------------	---

**Примечание:** Цифровой модуль не прописан в дополнительном профессиональном блоке, так как ФГОС по профессии 43.01.09 предусматривает дисциплину ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности. Работодателем не сделан запрос на цифровой блок.

### 3.2. План обучения на предприятии с учетом специфики требований конкретного производства

№ п/п	Содержание практической подготовки (виды работ)	ПМ		Длительность обучения (в часах)	Семестр обучения	Наименование рабочего места, участка <sup>3</sup>	Ответственный от предприятия (при необходимости)
		Код	Наименование				
1.	Подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места  Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного	ПМ.06	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (пекарь)	144	7	Хлебобулочный цех  ИП Щерба Е.С.	Ададурова В.Г.

<sup>3</sup> Оснащение указано в п. 6.1.2.5

<p>производства</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции</p> <p>Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача хлебобулочной продукции массового спроса</p> <p>Отбраковка готовой продукции, устранение дефектов</p>						
---	--	--	--	--	--	--

<p>Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p> <p>Упаковка и складирование пищевых продуктов с учетом требований к безопасности и условиям хранения</p> <p>Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации</p> <p>Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию</p>						
--	--	--	--	--	--	--



### **3.3. Рабочая программа профессионального модуля**

#### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **ПМ. 06. ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ПРЕЗЕНТАЦИЯ И ПРОДАЖА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Дополнительный профессиональный блок/Профессиональный цикл**

*СОДЕРЖАНИЕ*

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### ПМ. 06. Изготовление, презентация и продажа хлеба и хлебобулочных изделий

#### 1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид деятельности «наименование вида деятельности по запросу работодателя» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

##### 1.1.1. Перечень общих компетенций<sup>4</sup>

Код	Наименование общих компетенций
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

##### 1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций, сформированных по запросу работодателя(ей)
<b>ВД 3.1</b>	Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий
<b>ПК 1.1.</b>	Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, сырье полуфабрикаты к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
<b>ПК.1.2.</b>	Размножать и выращивать дрожжи.
<b>ПК.1.3.</b>	Приготавливать различные виды теста согласно производственным рецептурам.
<b>ПК1.4.</b>	Производить разделку теста вручную или с применением специального оборудования.
<b>ПК1.5.</b>	Осуществлять технологические операции термической обработки теста и отделки поверхности готовых хлебобулочных изделий
<b>ПК.1.6.</b>	Эксплуатировать технологическое оборудование для производства хлеба хлебобулочных изделий
<b>ВД 3.2.</b>	Презентация и продажа хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
<b>ПК.3.1</b>	Производить маркировку и упаковку готовой продукции.
<b>ПК.3.2</b>	Производить отбраковку готовой продукции
<b>ПК.3.3.</b>	Укладывать изделия в лотки, вагонетки, контейнеры
<b>ПК 3.4.</b>	Презентовать готовую продукцию.

<sup>4</sup> В данном подразделе указываются только те компетенции, которые формируются в рамках данного модуля и результаты которых будут оцениваться в рамках оценочных процедур по модулю.

<b>ПК.3.5.</b>	Производить расчеты с потребителями при продаже готовой продукции.
----------------	--

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	Н.1.1.01	-подготовка к работе хлебобулочного производства и своего рабочего места;
	Н.1.1.02	-поддержание в чистоте и порядке рабочих мест сотрудников хлебобулочного производства;
	Н.1.6.01	-проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов хлебобулочного производства;
	Н.1.3.01	-приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента - процеживание, протирание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции
Уметь	У.1.6.01	- подготавливать рабочее место, выбирать и безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы для производства хлебобулочной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами;
	У.1.6.01	-соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда на рабочем месте на предприятиях пищевой промышленности и в организациях питания;
	У.1.1.02	-применять регламенты, стандарты, нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции;
	У.1.2.01	-размножать и выращивать дрожжи; активировать прессованные дрожжи; выполнять контрольные анализы; обслуживать оборудование дрожжевого цеха; соблюдать рецептуру приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
	У.1.4.01	-замешивать и формовать тесто вручную и на специальном оборудовании;
У.1.5.01	-применять различные способы замесов; определять дефекты, устранять их различными способами; оценивать	

	У.1.5.02	<p>качество формовки хлебобулочной продукции; выпекать хлеб и хлебобулочные изделия разнообразного ассортимента;</p> <p>-производить отделку поверхности готовых изделий; определять выход готовой продукции, рассчитывать упек и усушку;</p>
Знать	3.1.1.01	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены на предприятиях пищевой промышленности и в организациях питания;
	3.1.1.02	- нормативные правовые акты, регулирующие деятельность предприятий пищевой промышленности и организаций питания, нормативно-техническую документацию, используемую при производстве хлебобулочной продукции;
	3.1.6.01	-виды, назначение, устройство, принцип действия, технические характеристики, условия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования для изготовления хлеба и хлебобулочных изделий и правила ухода за ним;
	3.1.6.01	- виды, назначение, правила использования производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в производстве хлебобулочной продукции, и правила ухода за ними;
	3.1.3.01	- требования к качеству, условиям и срокам хранения сырья, безопасности сырья, используемого в изготовлении хлеба и хлебобулочных изделий; -технологии замеса и изготовления различных видов теста; технологии приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
	3.1.3.02	-технологии выпечки хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента;
	3.1.3.02	-технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции;
	3.1.3.03	-рецептуры и технологии изготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента;
	3.1.5.01	-ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий; ассортимент и особенности изготовления хлеба и хлебобулочных изделий из замороженного теста;

**1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля**

Всего часов 252  
в том числе в форме практической подготовки 180

Из них на освоение МДК 72  
в том числе самостоятельная работа  
практики, в том числе учебная 36  
производственная 144  
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

### 2.1. Структура профессионального модуля «Изготовление, презентация и продажа хлеба и хлебобулочных изделий»

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Объем профессионального модуля, ак. час.					
				Обучение по МДК				Практики	
				Всего	В том числе				
					Лабораторных и практических занятий	Самостоятельная работа <sup>5</sup>	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>ПК 1.1.- ПК 1.6.</b>	<b>Раздел 1 Изготовление хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>63</b>		<b>27</b>	<b>36</b>	-	д/з	<b>36</b>	<b>144</b>
<b>ПК 3.4.</b>	<b>Раздел 2 Изготовление, презентация и продажа хлеба и хлебобулочных изделий</b>	<b>9</b>		<b>9</b>	-	-			
	Учебная практика	<b>36</b>	<b>36</b>					<b>36</b>	
	Производственная практика	<b>180</b>	<b>144</b>						<b>144</b>

<sup>5</sup> Самостоятельная работа в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

	Промежуточная аттестация	д/з							
	<b>Всего:</b>	<b>252</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>-</b>	д/з	<b>36</b>	<b>144</b>

## 2.2. 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, курсовая работа (проект)	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
<b>Раздел 1. Изготовление хлебобулочных изделий</b>		<b>63</b>		
<b>МДК. 06.01 Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий</b>		<b>72</b>		
<b>Тема 1.1 Подготовка сырья к переработке</b>	Подготовка основного сырья к производству.	1	ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 1.4. ПК 1.5. ПК 1.6. ПК 3.4.	У.1.6.01
	Лабораторная работа № 1 Органолептическая оценка качества основного сырья. Определение органолептических показателей качества муки, дрожжей	2		У.1.6.01 У.1.1.02 У.1.2.01 У.1.4.01 У.1.5.01
<b>Тема 1.2 Ассортимент изделий</b>	Оборудование для подготовки и дозирования основного и дополнительного сырья.	1		У.1.5.02 3.1.1.01 3.1.1.02 3.1.6.01 3.1.6.01 3.1.3.01 3.1.3.02



<b>Тема 1.3 Замес дрожжевого теста</b>		22		3.1.3.02 3.1.3.01 3.1.5.01 Н.1.1.01 Н.1.1.02 Н.1.6.01 Н.1.3.01
	Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий.	2		
	Замес и созревание теста.	2	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.5.	У.1.6.01
	Способы приготовления пшеничного теста.	2		У.1.6.01
	Способы приготовления пшеничного теста.	2		У.1.1.02
Способы приготовления пшеничного теста.	2	У.1.2.01		
Способы приготовления ржаного теста.	2	У.1.4.01		
	Способы приготовления ржаного теста.	2		У.1.5.01
	Основные операции разделка теста.	2		У.1.5.02
	Особенности приготовления теста на основе быстрозамороженных полуфабрикатов.	2		3.1.1.01
	Выпечка изделий.	2		3.1.1.02
	Методы расчета выхода готовой продукции.	2		3.1.6.01
	Оборудование для разделки хлеба, хлебных изделий.	2		3.1.6.01
	Оборудование для расстойки.	2		3.1.3.01
	Хлебопекарные печи.	2		3.1.3.02
<b>Тема 1.4. Разделка</b>	<b>Лабораторная работа Выпечка хлеба. Приготовление</b>	4	ПК 3.1.	3.1.3.01 3.1.5.01 Н.1.1.01 Н.1.1.02 Н.1.6.01 Н.1.3.01
				У.1.6.01

<b>теста и выпечка изделий</b>	дрожжевого теста, разделка и выпечка.		ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.5.	У.1.6.01	
	<b>Лабораторная работа Выпечка сдобных изделий (сдоба обыкновенная, витая)</b> Приготовление дрожжевого теста безопасным способом, разделка и выпечка.	4		У.1.1.02 У.1.2.01 У.1.4.01 У.1.5.01 У.1.5.02 3.1.1.01 3.1.1.02 3.1.6.01 3.1.6.01 3.1.3.01 3.1.3.02 3.1.3.02 3.1.3.01 3.1.5.01 Н.1.1.01 Н.1.1.02 Н.1.6.01 Н.1.3.01	
	<b>Лабораторная работа Выпечка ватрушек.</b> Приготовление дрожжевого теста безопасным способом, разделка и выпечка.	2		ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.5.	У.1.6.01 У.1.6.01 У.1.1.02 У.1.2.01 У.1.4.01 У.1.5.01 У.1.5.02 3.1.1.01 3.1.1.02 3.1.6.01 3.1.6.01 3.1.3.01
	<b>Лабораторная работа Выведение заквасок.</b> Выпечка ржано-пшеничного теста на заквасках. Приготовление заквасок. Приготовление теста на заквасках, разделка и выпечка.	4			
	<b>Лабораторная работа Выпечка слоеных изделий.</b> Приготовление слоеного бездрожжевого теста, разделка теста, выпечка.	4			

	<b>Лабораторная работа Выпечка слоеных изделий (датская слойка).</b> Приготовление слоеного дрожжевого теста, разделка теста, выпечка. Приготовление теста с улучшителями качества хлеба, разделка теста, выпечка	2		3.1.3.02 3.1.3.02 3.1.3.01 3.1.5.01 Н.1.1.01 Н.1.1.02
	<b>Лабораторная работа. Приготовление заквасок.</b> Выведение заквасок на основе растительного сырья. Использование готовых заквасок.	4	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.5.	Н.1.6.01 Н.1.3.01
	<b>Лабораторная работа. Выпечка пирогов.</b> Приготовление дрожжевого теста, начинки, разделка и выпечка..	2		
	<b>Лабораторная работа Выпечка куличей.</b> Приготовление дрожжевого теста, разделка, отделка и выпечка.	2		
	<b>Практическое занятие № 1. Изучение дефектов хлебных изделий</b>	2		
	<b>Практическое занятие № 2. Расчет количества сырья.</b>	2		
	<b>Практическое занятие № 3. Составление технологических карт.</b>	2		
	<b>Контрольная работа</b>	1		
<b>Раздел 2. Презентация и продажа хлебобулочных изделий</b>		<b>9</b>		
<b>Тема 3.1 Хранение готовых изделий</b>	Сроки хранения изделий на производстве и в торговой сети.	1	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.5.	У.1.6.01 У.1.6.01 У.1.1.02 У.1.2.01 У.1.4.01
	Требования, предъявляемые к помещениям для хранения	1		

	готовых изделий.			У.1.5.01 У.1.5.02
	Остывание и усушка хлеба и хлебобулочных изделий.	1		3.1.1.01 3.1.1.02
	Хранение, упаковывание, транспортирования и оценка качества хлеба, хлебобулочных изделий	1		3.1.6.01 3.1.6.01 3.1.3.01 3.1.3.02 3.1.3.02 3.1.3.01 3.1.5.01 Н.1.1.01 Н.1.1.02 Н.1.6.01 Н.1.3.01
<b>Тема 3.1 Хранение готовых изделий</b>	Виды упаковочных материалов.	1	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.5.	У.1.6.01 У.1.6.01
	Упаковочное оборудование.	1		У.1.1.02 У.1.2.01 У.1.4.01
<b>Тема 3.3 Продажа хлебобулочных изделий</b>	Продажа хлебобулочных изделий	2		У.1.5.01 У.1.5.02 3.1.1.01 3.1.1.02 3.1.6.01 3.1.6.01 3.1.3.01 3.1.3.02 3.1.3.02 3.1.3.01 3.1.5.01 Н.1.1.01

				Н.1.1.02 Н.1.6.01 Н.1.3.01
	Дифференцированный зачет	1		
<b>Учебная практика</b> <b>Виды работ</b> -Изучение инструкции по технике безопасности и охране труда; -Ознакомление с должностной инструкцией тестовода; -Определение качества опары и теста (органолептически); -Ознакомление с правилами обслуживания оборудования в тестоприготовительном отделении; -Осуществление контроля за процессом брожения опары, закваски и теста, регулировка процессов замеса и брожения опары, закваски, теста; -Очистка тестомесильных машин и дозировочной аппаратуры; -Проверка исправности оборудования, наличия инвентаря, санитарного состояния рабочего места; -Ознакомление с рецептурами приготовления различных видов теста; -Ознакомление с технологией приготовления теста, техникой замеса, производственными рецептурами; -Ознакомление с технологией приготовления теста для сахарного и затяжного печенья, пряников и др. мучных изделий; -Техника замеса теста. Понятие о возвратных отходах, санитарном браке. Использование возвратных отходов; -Безопасная эксплуатация дозировочной аппаратуры; -Выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя; -Ознакомление с должностной инструкцией пекаря; -Ознакомление с печами для выпечки; -Осуществление отделки готовых изделий после выпечки; -Рациональная укладка тестовых заготовок на под, лист печи; -Приготовление отделочных полуфабрикатов; -Отделка поверхности изделий отделочными полуфабрикатами; -Выемка и укладка выпеченных изделий на лотки вагонеток, контейнеров; -Выполнение функций пекаря под наблюдением руководителя.		36	ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3. ПК 3.5.	У.1.6.01 У.1.6.01 У.1.1.02 У.1.2.01 У.1.4.01 У.1.5.01 У.1.5.02 3.1.1.01 3.1.1.02 3.1.6.01 3.1.6.01 3.1.3.01 3.1.3.02 3.1.3.02 3.1.3.01 3.1.5.01 Н.1.1.01 Н.1.1.02 Н.1.6.01 Н.1.3.01

<p><b>Производственная практика</b></p> <p><b>Виды работ</b></p> <p>Прием и подготовка сырья к производству; Оценка качества сырья по органолептическим и физико-химическим показателям;</p> <p>Подготовка прессованных, сушеных, замороженных дрожжей;</p> <p>Подготовка дрожжевой суспензии, активизация дрожжей, приготовление жидких дрожжей, приготовление опары, заквасок; Оценка качества опары, закваски;</p> <p>Работа на дозировочном, тестомесильном оборудовании, обслуживание оборудования;</p> <p>Замес теста вручную, замес различных видов теста для хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий натестомесильном оборудовании; Определение готовности теста;</p> <p>Определение готовности теста в процессе созревания различными методами; Определение качества различных видов теста по органолептическим и физико-химическим показателям;</p> <p>Освоение работ в пекарном отделении. Работа в остывочном отделении и экспедиции. Контроль качества выполняемых работ.</p>	<b>144</b>		У.1.6.01 У.1.6.01 У.1.1.02 У.1.2.01 У.1.4.01 У.1.5.01 У.1.5.02 3.1.1.01 3.1.1.02 3.1.6.01 3.1.6.01 3.1.3.01 3.1.3.02 3.1.3.02 3.1.3.01 3.1.5.01 Н.1.1.01 Н.1.1.02 Н.1.6.01 Н.1.3.01
<b>Всего</b>	<b>252</b>		



<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>		
<b>Тема 1</b> <b>Подготовка сырья и оборудования к переработке</b>	<p>Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, сырье и полуфабрикаты к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Определение органолептических показателей качества муки, дрожжей.</p> <p>Оборудование для разделки хлеба, хлебных изделий. Оборудование для расстойки. Хлебопекарные печи.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Очистка тестомесильных машин и дозировочной аппаратуры;</li> <li>- Проверка исправности оборудования, наличия инвентаря, санитарного состояния рабочего места.</li> </ul>	<b>8</b>	<p>ПК 1.1., ПК 1.4, ПК 1.6, ОК 01., ОК 02.,</p> <p>ПК 1.4., ПК 1.5.,</p> <p>ПК 1.6., ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07.,</p>	
<b>Тема 2.</b> <b>Приготовление дрожжевого пшеничного теста. Разделка теста и выпечка изделий</b>	<p>Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий. Замес и созревание дрожжевого теста. Способы приготовления пшеничного теста. Основные операции разделки теста. Определение качества опары и теста (органолептически). Особенности приготовления теста на основе быстрозамороженных полуфабрикатов. Выпечка изделий. Сроки хранения на производстве и в торговой сети.</p>	<b>8</b>	<p>ПК 1.4., ПК 1.5.,</p> <p>ПК 1.6., ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07.,</p>	
<b>Тема 3.</b> <b>Приготовление дрожжевого ржаного теста. Разделка теста и выпечка изделий</b>	<p>Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий. Замес и созревание дрожжевого теста. Способы приготовления ржаного теста. Основные операции разделки теста. Выпечка ржано-пшеничного теста на заквасках. Приготовление заквасок. Приготовление теста на заквасках, Определение качества опары и теста (органолептически), разделка. Выпечка изделий. Сроки хранения на производстве и в торговой сети.</p>	<b>8</b>	<p>ПК 1.4., ПК 1.5.,</p> <p>ПК 1.6., ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07.,</p>	
<b>Тема 4.</b> <b>Приготовление сдобного теста. Разделка теста и</b>	<p>Приготовление дрожжевого теста безопасным способом, разделка и выпечка. Сдоба обыкновенная, витая, ватрушки. Сроки хранения на производстве и в торговой сети.</p>	<b>6</b>	<p>ПК 1.4., ПК 1.5.,</p> <p>ПК 1.6., ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06.,</p>	



<b>выпечка изделий.</b>			ОК 07.,	
<b>Тема 5. Приготовление слоеного дрожжевого теста, разделка, выпечка.</b>	<b>Выпечка слоеных изделий (датская слойка).</b> Приготовление слоеного дрожжевого теста, разделка теста, выпечка. Приготовление теста с улучшителями качества хлеба, разделка теста, выпечка. Сроки хранения на производстве и в торговой сети.	<b>6</b>	ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.6., ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07.,	

<b>Производственная практика</b>		<b>144</b>	
<b>Тема 1 Подготовка сырья и оборудования к переработке</b>	Подготавливать рабочее место, технологическое оборудование, сырье и полуфабрикаты к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Определение органолептических показателей качества муки, дрожжей. Оборудование для разделки хлеба, хлебных изделий. Оборудование для расстойки. Хлебопекарные печи. - Очистка тестомесильных машин и дозировочной аппаратуры; - Проверка исправности оборудования, наличия инвентаря, санитарного состояния рабочего места.	<b>36</b>	ПК 1.1., ПК 1.4, ПК 1.6, ОК 01., ОК 02.,  ПК 1.4., ПК 1.5.,
<b>Тема 2. Приготовление дрожжевого теста. Разделка теста и выпечка изделий</b>	Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий. Замес и созревание дрожжевого теста. Способы приготовления. Основные операции разделки теста. Определение качества опары и теста (органолептически). Особенности приготовления теста на основе быстрозамороженных полуфабрикатов. Выпечка изделий. Сроки хранения на производстве и в торговой сети.	<b>36</b>	ПК 1.6., ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07.,
<b>Тема 3. Приготовление дрожжевого ржаного теста. Разделка теста и</b>	Ассортимент хлеба, хлебобулочных изделий. Замес и созревание дрожжевого теста. Способы приготовления ржаного теста. Основные операции разделки теста. Выпечка ржано-пшеничного теста на заквасках. Приготовление заквасок. Приготовление теста на заквасках, Определение качества опары и теста (органолептически), разделка. Выпечка изделий. Сроки хранения на производстве	<b>36</b>	ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.6., ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07.,

<b>выпечка изделий</b>	и в торговой сети.		
<b>Тема 4. Приготовление сдобного теста. Разделка теста и выпечка изделий.</b>	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом, разделка и выпечка. Сдоба обыкновенная, витая, ватрушки. Сроки хранения на производстве и в торговой сети.	<b>36</b>	ПК 1.4., ПК 1.5., ПК 1.6., ОК 01., ОК 02., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 07.,

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

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

Реализация программы модуля предполагает наличие учебных кабинетов «Технологии изготовления хлебобулочных изделий»; «Технологического оборудования хлебопекарного производства» и учебной пекарни.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- стенды (плакаты) с изображением технологических схем подготовки различного сырья к производству,
- технологических схем производства различных видов хлебобулочных, кондитерских и кулинарных изделий;
- технические средства обучения: компьютер, программное обеспечение общего и профессионального назначения, демонстрационный мультимедийный комплекс.

##### **Оборудование учебной пекарни и рабочих мест:**

- весы электронные CAS;
- весы кухонные POLARIS;
- шкаф расстойный Unox XLT 133 в комплекте: противень 460\*330мм;
- печь хлебопекарная конвекционная "Unox" XFT 133;
- телега- контейнер на 18 уровней;
- печь конвекционная SVEBA DAHLEN в комплекте с расстойным шкафом;
- холодильник без морозильника;
- миксер планетарный KITCHEN, TEDDY BEAR;
- дистиллятор;
- печь СВЧ LG;
- блендер ручной BOSCH;
- ящик инструментальный (для инвентаря);
- плитка индукционная GORENIE или др. марки;
- шкаф шоковой заморозки Gram Baker SF930 в комплекте с перфорированными противнями;
- машина тестораскаточная BARTECH;
- стеллажи производственные для инвентаря и сырья;
- столы производственные 1200\*600, 600\* 600 мм;
- технические средства обучения: компьютер, демонстрационный мультимедийный комплекс.

##### **Инвентарь рабочих мест учебной пекарни: –** доска разделочная;

- поднос пластиковый;
- мерник для воды;
- ножницы;
- скалки деревянные для теста;
- скребки для теста;
- ножи;
- формы для выпечки;
- сита для муки;
- термометры электронные;
- миски для замеса теста;
- нормативно- техническая документация;
- справочная литература.

Количество рабочих мест в лаборатории не менее числа обучающихся в группе.

##### **Методическое обеспечение профессионального модуля: –** технические средства контроля знаний (компьютерные тесты);

- комплект оценочных средств;
- методические пособия.

Реализация программы модуля предполагает обязательную учебную практику.

## 4.2. Информационное обеспечение обучения

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

#### Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария Гриф: Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы начального проф. образования, 10-е изд., стер., Учебник, 2015, 400 стр.

2. Ермилова С. В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий Гриф: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы НПО, 1-е изд., Учебник, 2014, 336 стр  
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий Гриф: Рекомендовано ФГУ ФИРО в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер, 8-е изд., стер., Учебное пособие, 2014, 512 стр

4. Ботов М. И. , Елхина В.Д. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Гриф: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО», 1-е изд., Учебное пособие, 2014, 432 стр

5. Кузнецова Л.С. , Сиданова М.Ю. Технология и организация производства кондитерских изделий Гриф: Рекомендовано ФГАУ "ФИРО" в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО, 6-е изд., стер., Учебник, 2014, 480 стр

6. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий Гриф: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы СПО, 7-е изд., стер., Учебник, 2014, 448 стр

7. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий риф: Рекомендовано ФГУ «ФИРО» в качестве учебника для использования в учебном процессе образов. Учреждений, реализующих программы ФГОС НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер, 13-е изд., стер., Учебник, 2014, 336 стр

1. <http://www.leipurin.com/ru/>

2. <http://aroma-lux.ru/>

3. <http://www.prodservice.ru/>

4. <http://www.backaldrin.ru/>

5. <http://www.khlebprod.ru/>

6. <http://roshleb.com/jurnal1.html>

7. <http://bac-forum.ru/>

8. <http://www.breadbranch.com/>

9. <http://www.guild.breadbusiness.ru/>

10. <http://www.grainfood.ru/literature.asp?btid=1>

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки и результата	Формы и методы контроля
ПК 6.1. Приготавливать тесто различными способами согласно рецептурам	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Соблюдение требований производственной санитарии и личной гигиены;</li> <li>-выбор соответствующего оборудования для замеса теста;</li> <li>-контроль качества используемого сырья для замеса;</li> <li>- Выбор техники и последовательности замеса;</li> <li>- Определение готовности полуфабриката выполнено по органолептическим показателям</li> </ul>	Наблюдение за деятельностью студента во время практических и лабораторных работ, интерпретация результатов наблюдения, решение задач, тестирование, проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
ПК 6.2. Производить формование тестовых заготовок вручную или с применением формующего оборудования	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выбор соответствующего оборудования для разделки теста;</li> <li>-соблюдение последовательности операций по разделке и формованию изделий;</li> <li>-выполнение техники формования изделий;</li> <li>-определение готовности заготовок к выпечке</li> </ul>	
ПК 6.3. Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение режимов выпечки;</li> <li>-соблюдение рационального расположения тестовых заготовок на листе для выпечки;</li> <li>-определение готовности выпеченных изделий;</li> <li>-соблюдение правил укладки выпеченных изделий на лотки, листы</li> </ul>	
ПК 6.4. Обслуживать оборудование для приготовления теста, разделки, выпечки изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдение режимов выпечки;</li> <li>-соблюдение требований инструкций по охране труда, технике безопасности, правилам обслуживания и эксплуатации, при работе на оборудовании</li> </ul>	

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	приращение интереса к будущей профессии техника-технолога	собеседование, интерпретация результатов собеседования, анализ участия обучающегося во внеучебных мероприятиях по популяризации профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	своевременная сдача отчетов, домашних заданий, регулярность посещения занятий  -выбор, применение методов и способов решения профессиональных задач; - анализ собственной деятельности и самооценка эффективности и качества выполнения задания	мониторинг учебной деятельности обучающегося
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	-планирование деятельности в стандартных и нестандартных ситуациях при производстве кондитерских изделий; -аргументированность принятия решения в производственной ситуации; - прогнозирование возможности возникновения нестандартной ситуации	собеседование, интерпретация результатов собеседования, анализ участия обучающегося во внеучебных мероприятиях по популяризации профессии
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-самостоятельный подбор литературы для получения информации; -эффективность поиска необходимой информации	собеседование, интерпретация результатов собеседования, анализ участия обучающегося во внеучебных мероприятиях по популяризации профессии
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	-применение в деятельности средств коммуникации; -применение информации, представленной в электронном виде; - использование рациональных методов поиска и хранения информации в современных информационных массивах	
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	-эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; -продуктивность решения конфликтных ситуаций	
	-самоанализ и коррекция результатов работы членов команды	рефлексия, собеседование, наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практических работ и во время учебной практики, интерпретация результатов собеседования и наблюдения, решение производственных задач, деловая игра
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать	-результативность использования дополнительной информации для самореализации в профессии; -результативность самостоятельных исследований при изучении профессионального модуля	собеседование, интерпретация результатов собеседования, анализ участия обучающегося во

повышение квалификации		внеучебных мероприятиях
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- результативность процесса самообучения; - глубина анализа смены технологий в профессиональной деятельности	по популяризации профессии