

Согласовано
Генеральный директор
ООО «Октябрьский хлебозавод»
_____ К.Н. Гареев
« ____ » _____ 2022г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Г.В.Еленкин
« ____ » _____ 2022г

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
протокол №__ от « ____ » _____ 2022г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА ТЕСТА И ОТДЕЛКА
ПОВЕРХНОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 «Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.04 Пекарь, Приказа Министерства образования и науки РФ от 9 апреля 2015года №390(п.43) «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты профессионального образования»

Организация-разработчик: ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж, Республика Башкортостан

Разработчики: Кучерова Ольга Николаевна, преподаватель _____
подпись

Ямаева Гузель Флюровна, преподаватель _____
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	14

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий»

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

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности **Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий** соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения своих задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР 14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР 15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем
ЛР 16	Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно- оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности
ЛР 17	Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии
ЛР 18	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 19	Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации
ЛР 20	Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 21	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 22	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 23	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 24	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 25	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 26	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.1 Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий
ПК 4.1.	Определять готовность полуфабрикатов к выпечке
ПК 4.2.	Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий
ПК 4.3	Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий
ПК 4.4	Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий
ПК 4.5	Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий
ПК 4.6	Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки

1.1.1. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	выпекания хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; сушки сухарных изделий; выпечки кексов, пряников, вафель, печенья; выпечки полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий; наладки и регулирования режима работы печи
Уметь	определять готовность полуфабрикатов после окончательной расстойки к выпечке; загружать полуфабрикаты в печь; контролировать паровой и температурный режим пекарной камеры; определять готовность изделий при выпечке; разгружать печь; определять выход готовой продукции, рассчитывать уpek и усушку; выпекать сухарные плиты и производить сушку нарезанных ломтей сухарей; оценивать качество выпеченных изделий по органолептическим показателям; приготавливать отделочную крошку, помаду; производить отделку поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой;
Знать	методы определения готовности полуфабрикатов к выпечке; режимы выпечки различных видов хлеба, хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий; условия выпекания сухарных плит и сушки нарезанных ломтей сухарей; ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста; приемы посадки полуфабрикатов в печь; методы расчета упека, усушки хлебных изделий; методы расчета выхода готовой продукции; методы определения готовности изделий при выпечке; правила техники безопасности при выборке готовой продукции; нормы расхода сахарной пудры, крошки, помады на отделку поверхности изделий

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля:

Всего часов - 435

в том числе в форме практической подготовки – 52 часа

Из них на освоение МДК – 147 часов

в том числе самостоятельная работа - 49 часов

практики, в том числе учебная – 216 часов

производственная – 72 часа

Промежуточная аттестация в форме экзамена

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
Промежут. аттест.	Лабораторных и практических занятий							
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>5</i>		<i>6</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>12</i>
ПК4.1 – 4.6 ОК 1 - 7	Раздел 1. МДК04.01 Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий и сушки сухарных изделий	210	44	-	22	108	36	22
ПК4.1. – 4.6. ОК 1 - 7	Раздел 2. МДК04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий	225	54	-	30	108	36	27
	Промежуточная аттестация	6						
	Всего:	441	98	-	52	216	72	49

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем в часах
1	2	3
ПМ. 04 Термическая обработка теста и отделка поверхности хлебобулочных изделий		98
МДК. 04.01. Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных, бараночных изделий, сушка сухарных изделий		44
Тема 1.1. Теплофизические основы выпечки хлеба и хлебобулочных изделий.	Содержание	2
	1.Теплофизические основы выпечки хлеба.	1
	2.Процессы, протекающие при выпечке хлеба и хлебобулочных изделий.	1
Тема 1.2. Технологическая характеристика современных хлебопекарных печей.	Содержание	2
	1.Конвейерные тупиковые печи.	1
	2.Классификация тоннельных печей.	1

	<p>Лабораторные работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определение упека хлеба и хлебобулочных изделий. 2. Расчет производительности тупиковых хлебопекарных печей для различных видов изделий. 3. Расчет производительности тоннельных хлебопекарных печей для различных видов изделий. 4. Расчет производительности хлебопекарных ротационных печей шкафного типа для различных видов изделий. 5. Расчет производительности хлебопекарных ярусных печей шкафного типа для различных изделий. 	4
<p>Тема 1.3. Особенности выпечки формового и подового хлеба из пшеничной муки.</p>	<p>Содержание</p>	2
	1. Особенности выпечки пшеничного формового хлеба.	1
	2. Особенности выпечки подового хлеба из пшеничной муки	1
<p>Тема 1.4. Особенности выпечки формового и подового хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки.</p>	<p>Содержание</p>	2
	1. Особенности выпечки ржаного формового хлеба	1
	2. Особенности выпечки подового хлеба из ржаной и ржано-пшеничной муки	1
<p>Тема 1.5. Особенности выпечки булочных и сдобных изделий.</p>	<p>Содержание</p>	4
	1. Особенности выпечки булочных изделий на листах и на поду печей.	2
	2. Требования к качеству, выход готовых изделий	2
	<p>Практические работы.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Выпечка булочных изделий. 2. Выпечка сдобных изделий. Отделка поверхности готовых изделий сахарной пудрой, крошкой, помадой. 	2 4
<p>Тема 1.6. Особенности выпечки соломки, хлебных палочек.</p>	<p>Содержание</p>	2
	1. Особенности и режим выпечки соломки и хлебных палочек.	1
	2. Особенности выпечки хлебных палочек.	1

Тема 1.7. Особенности выпечки изделий бараночных	Содержание	2
	1. Особенности и режим выпечки сухек и баранок	1
	2. Особенности выпечки бубликов	1
	Практические работы 1. Выпечка бараночных изделий. 2. Выпечка соломки и хлебных палочек.	4 2
Тема 1.8. Условия выпекания сухарных плит и сушка нарезных ломтей сухарей.	Содержание	2
	1. Выпечка и выдержка сухарных плит.	1
	2. Резка сухарных плит на ломти и сушка сухарей.	1
	Практические работы. 1. Выпечка сухарных плит, резка сухарных плит на ломти и сушка сухарей.	4
Тема 1.9. Выход готовых изделий.	Содержание	2
	1. Понятие «выход» и «норма выхода» готовых изделий.	1
	2. Факторы, влияющие на размер фактического выхода готовых изделий	1
	Лабораторные работы. 1. Расчет выхода хлеба в условиях пекарен.	2
	Контрольная работа по разделу	2
Раздел 2. МДК 04.02 Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий		54
Тема 2.1.	Содержание	2
Приготовление отделочных	1. Приготовление сиропа, помады.	1

полуфабрикатов.	2.	Приготовление крема.	1
Тема2.2. Выпечка бисквитного, песочного, заварного, слоёного, воздушного, миндального, вафельного полуфабриката.	Содержание		2
	1.	Особенности выпечки полуфабриката.	1
	2.	Требования к качеству, выход полуфабриката.	1
Тема2.3. Выпечка и отделка пряников.	Содержание		2
	1.	Выпечка, отделка пряников.	1
	2.	Требования к качеству, выход готовых изделий.	1
Тема2.4. Технология приготовления пирожного песочного, воздушного.	Содержание		2
	1.	Формование, отделка пирожных.	1
	2.	Требования к качеству, расчёт сырья, выход готовых пирожных.	1
Тема2.5. Технология приготовления пирожного бисквитного.	Содержание		2
	1.	Формование, отделка пирожных.	1
	2.	Требования к качеству, расчёт сырья, выход готовых пирожных.	1
Тема2.6. Технология приготовления пирожного слоёного	Содержание		2
	1.	Формование ,отделка пирожных	1
	2.	Требования к качеству, расчёт сырья, выход готовых пирожных.	1
Тема2.7. Технология приготовления пирожного заварного,миндального	Содержание		2
	1.	Формование,отделка пирожных	1
	2.	Требования к качеству, расчёт сырья, выход готовых пирожных.	1
Тема 2.8. Технология приготовления тортов бисквитных	Содержание		4
	1.	Виды тортов, формование, отделка	2
	2.	Требования к качеству, расчёт сырья, выход готовых тортов.	2
Тема 2.9. Технология приготовления тортов песочных,слоеных	Содержание		4
	1.	Виды тортов, формование, отделка	2
	2.	Требования к качеству, расчёт сырья, выход готовых тортов.	2
Тема2.10. Технология приготовления тортов, пониженной калорийности.	Содержание		2
	1.	Отделочные полуфабрикаты пониженной калорийности.	1
	2.	Формование, отделка тортов.	1

Тема2.11. Технология приготовления пирожных пониженной калорийности.	Содержание		2
	1.	Формование, отделка пирожных.	1
	2.	Требования к качеству, расход сырья, выход готовых пирожных	1
Тема2.12. Упаковывание, транспортирование, хранение тортов и пирожных.	Содержание		1
	1.	Упаковывание, транспортирование, хранение тортов и пирожных.	1
	Лабораторно-практическая работа по теме: «Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов и отделки мучных кондитерских изделий».		27
	Контрольная работа по разделу		1
<p>Самостоятельная работа при изучении раздела ПМ.04</p> <p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем).</p> <p>Составление краткого опорного конспекта.</p> <p>Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Составление технологических схем приготовления тортов, пирожных.</p> <p>Составление технологических схем приготовления изделий.</p> <p>Составление технологических схем приготовления сахарного, затяжного, овсяного печенья, галет, крекеров, кексов.</p>			49
<p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расстойно – печные агрегаты. 2. Ручная печь шкафного типа. 3. Ротационная печь шкафного типа. 4. Контрольно – измерительные приборы. 5. Правила техники безопасности при выборке готовой продукции. 6. Методы определения готовности изделий при выпечке. 7. Общие правила эксплуатации хлебопекарных печей. 8. Правила безопасного обслуживания тоннельных печей. 9. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. 10. Ассортимент и особенности выпечки изделий из замороженного теста. 11. Выпечка хлеба для армейских сухарей. Резка хлеба на ломти и сушка армейских сухарей. 12. Технологические затраты в хлебопекарном предприятии. 13. Технологические потери в хлебопекарном предприятии. 14. Контроль выхода хлеба на предприятии. 15. Производство бисквитно-кремовых тортов на механизированных линиях ШТ-1Н. 			

<p>16. Производство песочных тортов на механизированных линиях. 17. Производство песочных пирожных с наполнителями на механизированных линиях. 18. Технология приготовления мастики. 19. Технология приготовления глазури. 20. Технология приготовления карамели. 21. Инвентарь для отделки тортов и пирожных.</p>	
<p>Учебная практика Виды работ: Определение готовности полуфабрикатов к выпечке. Выпечка полуфабрикатов. Определение упёка и усушки изделий. Определение готовности хлеба, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Оформление мучных и кондитерских изделий. Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий. Выход готовых изделий.</p>	216
<p>Производственная практика. Виды работ: 1. Выпечка и контроль качества хлебных изделий из дрожжевого теста. 2. Выпечка и контроль качества изделий из слоеного теста. 3. Выпечка и контроль качества булочных изделий. 4. Выпечка и контроль качества бараночных изделий. 5. Выпечка и контроль качества сухарных изделий. 6. Выпечка и контроль качества изделий из диетического питания. 7. Выпечка и контроль качества национальных хлебобулочных изделий. 8. Выпечка и контроль качества мучных кондитерских изделий. 9. Выпечка и контроль качества мучных изделий национальной кухни.</p>	72
Всего	435

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

кабинеты: «Технологии изготовления хлеба и хлебобулочных изделий», «Технологии приготовления мучных кондитерских изделий», «Технологического оборудования хлебопекарного производства», оснащенные оборудованием для проведения занятий: посадочные места для обучающихся, рабочее место преподавателя, учебная доска; техническими средствами: компьютер с лицензионным программным обеспечением, многофункциональное устройство, телевизор.

Мастерская: «Учебная пекарня», оснащенная тепловым оборудованием, холодильным оборудованием, немеханическим оборудованием, необходимой посудой, инструментами, инвентарем.

Оснащенные базы практики, в соответствии с требованиями основной образовательной программы по *профессии 19.01.04 Пекарь*

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2016.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. - М.: Академия, 2017.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. – М: «Академия», 2016.- 160с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Технологии производства дрожжей : учебное пособие / А. И. Шапкарина, Н. А. Янпольская, С. В. Минаева, Л. В. Грошева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 176 с. // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.
2. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов : Профобразование, 2020. — 117 с. // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.
3. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. —// Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Ершов П.С. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия.- СПб: Профикс, 2012
2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – 2 изд., - М.: Академия, 2012.
3. Афанасьева О.В. Микробиология хлебопекарного производства. – СПб: Береста, 2003.
4. Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2014.

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

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК4.1 Определять готовность полуфабрикатов к выпечке.	<ul style="list-style-type: none"> - определение готовности полуфабрикатов к выпечке органолептическим способом; - демонстрация навыков по определению готовности полуфабрикатов к выпечке и посадке тестовых заготовок на под печи; - демонстрация проведения бракеража; -соблюдение правил техники безопасности при посадке тестовых заготовок на под печи 	<p>собеседование</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>собеседование</p>
ПК4.2 Контролировать и регулировать режим выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование режима выпечки хлеба, хлебобулочных и бараночных изделий; - демонстрация проведения бракеража; - демонстрация навыков регулирования режима выпечки хлебопекарных печей в зависимости от вида изделий, состояния теста и от других факторов; - демонстрация навыков расчетов, связанных с режимом выпечки хлебобулочных изделий - соблюдение правил техники безопасности при регулировании режима выпечки различных видов хлебопекарных печей; 	<p>собеседование</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>собеседование</p>
ПК4.3.Отделывать поверхность готовых хлебобулочных изделий;	<ul style="list-style-type: none"> демонстрация навыков организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования. - обоснование особенности отделки поверхности готовых изделий; - демонстрация навыков отделки поверхности готовых изделий; - соблюдение правил техники безопасности и санитарных требований при отделке поверхности готовых хлебобулочных изделий; 	<p>собеседование</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>собеседование</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>

ПК4.4.Контролировать и регулировать режим сушки сухарных изделий	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация навыков организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования. - обоснование режима сушки сухарных изделий в металлических кассетах, на листах или непосредственно на поду; - демонстрация навыков регулирование режима сушки в зависимости от вида сухарей, их рецептурного состава и размеров; 	<p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
ПК4.5.Контролировать и регулировать режим приготовления мучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация проведения бракеража; - соблюдение правил техники безопасности при регулировании режима сушки сухарных изделий; - соблюдение правил техники безопасности при работе с инвентарём. - демонстрация навыков организации рабочего места с использованием инструментов, инвентаря, технологического оборудования. - демонстрация навыков по формованию и отделки тортов, пирожных. 	<p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p> <p>контрольная работа.</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
ПК4.6.Обслуживать печи, духовые шкафы и другое оборудование для выпекания и сушки.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация проведения бракеража. - упаковка, требования к качеству изделий, хранение. - обоснование правила работы на оборудовании для выпекания и сушки сухарных изделий; - демонстрация навыков и правил работ по обслуживанию печей для выпекания сухарных плит и сушки сухарей; - соблюдение техники безопасности при обслуживании печи, духовые шкафы для выпекания и сушки. 	<p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике. Собеседование</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.</p>
ОК.1Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии через: -повышение качества обучения по ПМ, -участие в НСО, -участие в олимпиадах по профессии, научных конференциях, -портфолио обучающегося 	<p>наблюдение;</p> <p>мониторинг, оценка содержания портфолио обучающегося</p>
ОК.2Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	<ul style="list-style-type: none"> -обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области общественного питания - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач 	<p>устный экзамен</p> <p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практик</p>
ОК.3Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях; -проявление ответственности за работу, результат выполнения заданий; - организация самостоятельных занятий при изучении ПМ 	<p>экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике</p>

ОК.4Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	-получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные	подготовка рефератов, докладов
ОК.5Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	наблюдение за навыками работы в глобальных, корпоративных и локальных информационных сетях
ОК.6Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями, мастерами в ходе обучения и практики; -участие в студенческом самоуправлении; -участие в спортивно - и культурно-массовых мероприятиях	наблюдение за ролью обучающихся в группе; портфолио
ОК.7Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности с учетом профессиональных знаний; - соблюдение корпоративной этики (правил внутреннего распорядка)	-своевременность постановки на воинский учет; - проведение воинских сборов
ЛР 11Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 13 Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать с ними взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности		
ЛР 14 Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности		
ЛР 15 Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем		
ЛР 16 Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-		
		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.

оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности		
ЛР 17 Проявляющий ценностное отношение к культуре и искусству, к культуре речи и культуре поведения, к красоте и гармонии		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 18 Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты(условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 19 Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основе поступающей информации		
ЛР 20 Способный реализовывать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности		
ЛР 21 Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 22 Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу		
ЛР 23 Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии		
ЛР 24 Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию		экспертное наблюдение и оценка на лабораторных занятиях, при выполнении работ по учебной и производственной практике.
ЛР 25 Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости		
ЛР 26 Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа		

Лист изменений, вносимых в программу

Было	Стало
Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2014.	Драгилев А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское. – М.: Академия, 2016.
Хромеев В.М. Оборудование хлебопекарного производства. – 2 издание, - М.: Академия, 2015.	Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов :Профобразование, 2020.
Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. - М.: Академия, 2014.	Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020.
Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2014.	Цыганова Т.О. Технология и организация производства хлебобулочных изделий. – 3 изд., -М.: Академия 2017.
	Технологии производства дрожжей : учебное пособие / А. И. Шапкарина, Н. А. Янпольская, С. В Минаева, Л. В. Грошева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 176 с.
Реферат «Интенсивный замес теста».	Презентация «Интенсивный замес теста»
<p>Основание: актуализация учебной литературы, тематики и разнообразие форм внеаудиторной самостоятельной работы для обучающихся</p> <p>Утверждено: на заседании ПЦК профессионального цикла Протокол №1 от «__» _____ 2021г.</p> <p>Председатель ПЦК _____ Г.Ф. Ямаева</p>	