

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Самарской области

"Тольяттинский социально-экономический колледж"

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих,
должностям служащих «Пекарь»
для подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных
изделий.

Тольятти, 2022

Рабочая программа профессионального модуля ПМ. 06. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Пекарь» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) для подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

«СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБПОУ ТСЭК

_____ Л.В. Васильева

«____» _____ 2022г.

«____» _____ 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	ПРОГРАММЫ	
1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		
2. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ		
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)		

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 06 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Пекарь»

1.1.Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы (программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.03. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.2.Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить основной вид деятельности (ВД): Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Пекарь».

1.2.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 02.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 03.	Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 04.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 05.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 06.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителем.
ОК 07.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 08.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.
ОК 09.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

1.2.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование вида деятельности и профессиональных компетенций
ВД 6	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: «Пекарь»
ПК 6.1.	Выполнение инструкций и заданий пекаря по организации рабочего места
ПК 6.2.	Выполнение заданий пекаря по изготовлению, продаже и презентации хлебобулочных изделий
ПК 6.3.	Составление рецептуры хлебобулочных изделий
ПК 6.4.	Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
ПК 6.5.	Формовка хлебобулочных изделий
ПК 6.6.	Выпечка хлебобулочных изделий
ПК 6.7.	Презентация и продажа хлебобулочных изделий

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля будут освоены следующие знания, умения, приобретен практический опыт:

Иметь практический опыт	Разработка меню /ассортимента хлебобулочной продукции
	Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции
	Подготовка товарных отчетов по хлебобулочному производству
	Обучение помощников пекаря на рабочих местах технологиям приготовления хлебобулочной продукции
	Оценка имеющихся трудовых и материальных ресурсов для хлебобулочного производства, разработка предложений по их оптимизации
	Контроль подготовки к работе хлебобулочного производства, наличия запасов, хранения и расхода продуктов на производстве, качества приготовления и безопасности готовой хлебобулочной продукции
	Заказ и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий
	Замешивание и формовка теста вручную
	Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании

Уметь	Обосновывать предложения по изменению ассортимента хлебобулочной продукции
	Производить анализ и оценку потребности хлебобулочного производства в трудовых и материальных ресурсах
	Оценивать наличие сырья и материалов и прогнозировать потребность в сырье и материалах для хлебобулочного производства в соответствии с имеющимися условиями хранения
	Оценивать качество приготовления и безопасность готовой хлебобулочной продукции
	Готовить помощников пекаря к самостоятельной работе
	Осуществлять контроль деятельности помощников пекаря
	Применять приемы смешанной закваски
	Применять технологии подготовки сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий, для приготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных изделий
	Замешивать тесто вручную и работать на тестомесе
	Применять различные способы замесов
	Определять дефекты теста
	Оценивать качество формовки хлебобулочной продукции
	Соблюдать рецептуру приготовления хлебобулочных изделий при замесе
Знать	Федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания
	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	Технологии изготовления сложных видов теста, отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента

	Правила составления меню, заявок на продукты, ведения учета и составления товарных отчетов о производстве хлебобулочной продукции
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
	Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции
	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции хлебобулочного производства
	Технологии наставничества и основы обучения на рабочих местах
	Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям
	Требования к качеству, срокам, условиям хранения, порционирования, оформления и подачи сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	Технологии замеса и изготовления сложных видов теста,
	отделочных полуфабрикатов, сложных десертов, хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента
	Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке
	Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств кулинарной продукции
	Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса

1.3. Количество часов на освоение рабочей программы профессионального модуля:

объем образовательной программы (всего) – 627 часов, в том числе: нагрузка во взаимодействии с преподавателем (всего) – 209 часов, в том числе:

теоретическое обучение -126 часов;

учебной практики - 36

производственной практики – 72 часов;

самостоятельной работы обучающегося – 209 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов* профессионального модуля	Объем программы, (всего), час.	Объем образовательной программы, час.					
			Нагрузка во взаимодействии с преподавателем, час.					Консультации, час.
			обучение по МДК, час.		практики, час.			
			всего, час.	лабораторные работы и практические занятия, час.	курсовая работа (проект) час.	учебная, час.	производственная, час.	
1	2	3	4	5	6	7	8	
ПК6.1.-6.7. ОК01.-09.	МДК06.01 Рабочая профессия пекарь	306	306	292		-		
ПК6.1.-6.7. ОК01.-09.	Учебная практика	36			-			
Всего:		342	306	292		144	-	

3.2. Содержание обучения ПМ. 06 Выполнение работ по рабочей профессии 16472Пекарь

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Выполнение работ по профессии пекарь		627	
МДК. 06.01.Выполнение работ по рабочей профессии пекарь		204	
Тема 1.1. Организация рабочего места	Содержание	4	
	Нормативно-техническая документация, регулирующая деятельность организации питания. Должностная инструкция пекаря. Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания. Назначение правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними.	4	1-2
Тема 1.2. Составление рецептуры хлебобулочных изделий	Содержание	24	
	Ассортимент хлебобулочной продукции, в том числе и диетические. Специфика производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства хлебобулочной продукции. Классификация сырья по его назначению. Виды сырья, его характеристика и правила хранения. Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых в хлебобулочном производстве. Правила учета и выдачи продуктов. Рецептуры и современные технологии приготовления хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления сложных хлебобулочных изделий.	8	1-2
	Практические занятия № 1-16	16	2-3
Тема 1.3. Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	Разработка ассортимента хлебобулочной продукции. Составление рецептур хлебобулочных изделий.		
	Содержание	8	
	Оценка имеющихся запасов сырья и материалов для хлебобулочного производства. Составление заявок на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве хлебобулочной продукции. Заказ и подготовка сырья и материалов для изготовления хлебобулочных изделий. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	4	1-2
	Практические занятия № 17-20	4	2-3
	Составление заявок на сырье и материалы при производстве хлебобулочной продукции.		

Тема 1.4. Приготовление теста	Содержание	12	
	Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий. Виды теста для приготовления сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него. Базовая температура теста для расчета температуры воды для замеса. Требования к качеству готового полуфабриката (теста). Дефекты теста. Способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств продукции. Виды технологического оборудования для приготовления теста, технические характеристики, условия эксплуатации.	8	1-2
	Практические занятия № 21-24	4	2-3
Тема 1.5. Формовка хлебобулочных изделий	Содержание	10	
	Операции разделки, сущность, назначение. Формовка теста вручную и на специальном оборудовании. Качество формовки хлебобулочной продукции. Виды технологического оборудования для формования теста, технические характеристики, условия эксплуатации.	6	1-2
	Практические занятия № 25-28	4	2-3
Тема 1.6. Выпечка хлебобулочных изделий	Содержание	74	
	Технологические процессы и режимы выпечки. Выпечка несдобных хлебобулочных изделий. Выпечка сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Выпечка сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий. Выпечка праздничных тортов, сложных видов печения. Способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве хлебобулочной продукции, при их тепловой обработке.	10	1-2
	Лабораторные работы № 1-11	64	2-3
Тема 1.7. Презентация и продажа хлебобулочных изделий	Содержание	26	
	Оформление изделий хлебобулочного производства, используя отделочные полуфабрикаты и украшения. Требования к качеству, срокам, условиям хранения,	10	1-2

	<p>порционирования, оформления и подачи хлебобулочной продукции разнообразного ассортимента. Презентация изделий хлебобулочного производства. Составление портфолио на хлебобулочную продукцию. Составление калькуляции продукции хлебобулочного производства. Продажа готовой хлебобулочной продукции потребителям. Применение компьютерных технологий для проведения расчетов с потребителями за готовую хлебобулочную продукцию.</p>		
	Практические занятия № 29-44	16	2-3
	<p>Составление калькуляции продукции хлебобулочного производства. (4) Составление портфолио на хлебобулочную продукцию. (6) Оформление производственной документации на готовую продукцию. (6)</p>		
Самостоятельная работа обучающихся		209	
<p>Изучить ГОСТы на хлебобулочные изделия Изучить рецептуры на хлебобулочные изделия Изучить ускоренные способы приготовления теста из пшеничной муки. Изучить способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки с использованием улучшителей. Расчет производственных рецептов. Составить таблицу «Технические характеристики тестоделителей» Составить презентацию «Виды тестоформирующего оборудования» Составить презентацию «Виды оборудования для расстойки тестовых заготовок» Изучить правила безопасной эксплуатации и рационального обслуживания оборудования для расстойки. Составить презентацию «Разделка сдобных изделий» Изучить способы слоения теста Изучить мероприятия по устранению прилипания теста в процессе его разделки Изучить устройства и принцип действия формующих машин. Расчет массы тестовой заготовки Расчет величины отклонения от установленной массы кусков теста. Расчет количества люлек в шкафу. Изучение устройства и принципа работы расстойных шкафов. Составить таблицу «Виды дефектов хлеба и причины их возникновения» Изучить ГОСТы на булочные изделия Изучить ГОСТы на сдобные булочные изделия Подготовить сообщение на тему: «Теплофизические процессы, происходящие при выпечке» Составить таблицу «Упек хлебобулочных изделий» Составить таблицу «Режимы выпечки хлебобулочных изделий» Подготовить сообщение на тему: «Особенности выпечки формовых и подовых сортов хлеба» Подготовить сообщение на тему: «Современные хлебопекарные печи» Подготовить сообщение на тему: «Устройство современной печи и основные его элементы» Составить таблицу «Технические характеристики туннельных конвейерных печей» Подготовить презентацию «Современные ротационные печи» Изучить правила эксплуатации хлебопекарных печей. Подготовить сообщение на тему: «Современные полимерные материалы для обработки форм и листов»</p>			

<p>Изучение СП 2.3.4.3258-15 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий</p> <p>Изучить ГОСТы на хлебобулочные изделия</p> <p>Изучение устройства и принципа действия тупиковых конвейерных печей.</p> <p>Изучение устройства и принципа действия туннельных конвейерных печей.</p> <p>Изучение устройства и принципа действия расстойно- печных агрегатов.</p> <p>Изучение устройства и принципа действия ротационных печей.</p> <p>Расчет производительности тупиковой печи.</p> <p>Расчет производительности туннельной печи с ленточным подом.</p> <p>Расчет производительности ротационной печи</p> <p>Расчет величины упека хлеба.</p> <p>Изучить ГОСТы на хлебобулочные изделия</p> <p>Изучить ТИ по производству хлеба из пшеничной хлебопекарной муки формового.</p> <p>Изучить ТИ по производству хлеба из пшеничной хлебопекарной муки подового.</p> <p>Изучить ТИ по производству ржаных сортов хлеба.</p> <p>Изучить ТИ по производству изделий батанообразной формы</p> <p>Изучить ТИ по производству мелкоштучных булочных изделий.</p> <p>Изучить ТИ по производству сдобных булочных изделий.</p> <p>Изучение ГОСТ 8227-56</p> <p>Изучить ГОСТ 31752-2012</p> <p>Изучить ТУ9110-123-05747152-95</p> <p>Изучить ТУ 9113-122-05747152-95</p> <p>Изучить оборудование для сортировки, укладки хлебных изделий.</p> <p>Расчет величины усушки хлеба</p> <p>Составить таблицу причин дефектов хлеба, вызванные неправильным его перемещением, хранением после выпечки</p>		
Всего	209	
Учебная практика	36	
<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества сырья и готовой продукции; - ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - рассмотрение эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий; - составление характеристики предприятия. - определение качества опары и теста (органолептически); - выполнение функций тестовода под наблюдением руководителя; - выполнение технологической схемы участка приготовления теста (эскизно). - выполнение функций машиниста тесторазделочных машин под наблюдением руководителя; - определение массы, правильности формы, отделки и готовности к выпечки тестовых заготовок; - выполнение технологической схемы тесторазделочного отделения (эскизно); - выполнение функций пекаря под наблюдением руководителя; - определение готовности хлеба (органолептически); - выполнение технологической схемы пекарного отделения (эскизно). - определение качества готовых изделий (органолептически); - выполнение технологической схемы участка укладки и хранения хлеба. 		
Производственная практика	72	
<ul style="list-style-type: none"> - проведение контроля качества сырья и готовой продукции; - ведение процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; - рассмотрение эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий. 		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. Ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. Репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. Продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация профессионального модуля требует наличия учебного кабинета (указывается при наличии), мастерских (указываются при наличии), лабораторий (указываются при наличии).

Оборудование учебного кабинета:

- места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий;
- действующие модели отраслевого оборудования; - учебные фильмы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- экран.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- проектор;
- экран.

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской: электронные весы, прибор для измерения влажности теста, производственный инвентарь, тестомесильная машина, печь, термостат, разделочные столы, макеты оборудования, технические средства обучения (персональный компьютер, проектор, экран), технологические производственные линии хлебокомбината, кондитерской фабрики

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: _____

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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

Основные источники:

1. Межгосударственные стандарты. Хлебобулочные изделия.

Технические условия.- М.: ИПК. Изд-во стандартов- 73 с.

2. Межгосударственные стандарты. Хлеб. Технические условия.- М.: ИПК. Изд-во стандартов - 132 с.
 3. СанПиН 2.3.2.1324-03 Продовольственное сырье и пищевые продукты.
 4. Сборник технологических инструкций для производства хлебобулочных изделий. - М.: Прейскурантиздат, 2009 . - 494 с.
 5. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. СПб.: ПрофиКС, 2019.- 208с.
 6. Апет, Т.К. Справочник технолога кондитерского производства. В 2т. Технологии рецептуры / З.Н. Пашук.– СПб.: ГИОРД, 2020.-560с.: ил.
 7. Кузнецова, Л.С. Технология приготовления мучных кондитерских изделий / М.Ю. Сиданова. - М.:, 2018. 320с.
 8. Цыганова Т.Б.Технология и организация производства хлебобулочных изделий:–Москва; Издательский центр «Академия», 2010 Нормативные документы:
1. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Для профессии «Повар, кондитер». Москва, 2023. Электронный образовательный ресурс. Локальный доступ (DVD-ROM).

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для на. Проф. Образования/ Н.Г. Бутейкис.- 12-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2022.- 336 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология производства мучных кондитерских изделий: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сиданова.- 7-е изд., испр.- М.: Издательский центр «Академия», 2021.- 400с.
3. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для нач. проф. Образования/ Л.В. Мармузова.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 228 с.
4. Производственное обучение профессии «Кондитер» В2ч. : учебн. Пособие для нач. проф. Образования/ [В.П. Еськова и др.]. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.- 320с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/ В.П. Золин. 12-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 320с.
6. Иванова И.Н. Рисование и лепка: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования/ И.Н. Иванова. - 4-е изд. Стер.- М: Издательский центр «Академия», 2019– 160с.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания./ Авт. – сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – Киев: Арий, 2013.

Интернет-ресурсы:

1. Журнал «Пищевая промышленность».
2. Журнал «Хлебопечение России»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (вида профессиональной деятельности)

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 6.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий.	- проверка соответствия сырья производственной рецептуре на основании технологической инструкции;	Структурированное (формализованное) наблюдение
ПК 6.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий	- выполнение расчета производственной рецептуры на основании унифицированной рецептуры;	Экспертная оценка выполнения практического задания, сравнение с эталоном
ПК 6.3 Формовка хлебобулочных изделий	- подготовка сырья к производству в соответствии с требованиями действующей нормативной документации;	Экспертная оценка выполнения практического задания
ПК 6.4 Выпечка хлебобулочных изделий	-выполнение замеса теста согласно произведенному расчету производственной рецептуры в соответствии с требованиями действующей нормативной документации, предъявляемыми к каждому полуфабрикату;	Структурированное (формализованное) наблюдение
ПК 6.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий.	-разработка технологического плана производства хлебобулочных изделий в соответствии с заданием;	Экспертная оценка выполнения практического задания
	- соблюдение последовательностиэтапов формования хлеба и хлебобулочных изделий;	Структурированное (формализованное) наблюдение
	-выполнение формования хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с требованиями, предъявляемыми действующей нормативной документации к каждому этапу технологического процесса;	Экспертная оценка выполнения практического задания, сравнение с эталоном
	-соответствие готового изделия требованиям стандарта;	Экспертная оценка выполнения практического задания, сравнение с эталоном
	-точность выбора режима работы	Структурированное

	технологического оборудования;	(формализованное) наблюдение
	- выполнение правил охраны труда в ходе эксплуатации технологического оборудования.	Экспертная оценка выполнения практического задания

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.

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-суммирующее оценивание всех показателей деятельности студента за период обучения	Наблюдение, оценка содержания портфолио
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	-выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области ведения технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий с соблюдением техники безопасности; оценка эффективности и качества выполнения	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 3. Принимать решение в стандартных и не стандартных ситуациях и нести за них ответственность	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области разработки технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий -решение производственных ситуационных задач, характерных для хлебопекарных предприятий	Мониторинг и рейтинг выполнения работ на учебной и производственной практике
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные	Подготовка презентаций, курсовое проектирование, использование электронных источников
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- моделирование профессиональной деятельности с помощью прикладных программных продуктов в соответствии с заданной ситуацией	Курсовое и дипломное проектирование
ОК 6.	-взаимодействие с обучающимися,	Наблюдение за

Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	преподавателями и мастерами в ходе обучения	деятельностью обучающегося в ходе работы при отработке практики
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	-самоанализ и коррекция результатов собственной работы	Мониторинг выполнения работ
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	-анализ инноваций в области ведения технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий	Курсовое и дипломное проектирование